

# 批发供应黑胡椒整粒 康味源

产品名称	批发供应黑胡椒整粒 康味源
公司名称	珠海禧利食品有限公司
价格	400.00/箱
规格参数	品牌:康味源 卫生许可证:粤卫食证第0401A04076 产品标准号:Q/ZHKY1-2007
公司地址	珠海市香洲人民西路长环新村14栋之6商场
联系电话	86 0756 2265703 13825657308

## 产品详情

品牌	康味源	卫生许可证	粤卫食证第0401A04076
产品标准号	Q/ZHKY1-2007	净重	460 (g)
原料与配料	黑胡椒	保质期	12 (个月)
原产地	广东	生产厂家	康源
储藏方法	常温保存	规格	460克

## 黑胡椒

黑胡椒 black pepper 亦作pepper。亦称胡椒。分类界：植物界 plantae 门：被子植物门 magnoliophyta 纲：双子叶植物纲 magnoliopsida 目：胡椒目 piperales 科：胡椒科 piperaceae 属：胡椒属 piper 种：黑胡椒 p. nigrum 简介

黑胡椒 (black pepper)，学名 piper nigrum。是胡椒科的一种开花藤本植物，它的果实在晒干后通常可作为香料和调味料使用。同样的果实还是白胡椒、红胡椒与绿胡椒的制作原料。黑胡椒原产于南印度，在当地和其他热带地区都有着广泛的种植。黑胡椒的果实在熟透时会呈现黑红色，并包含一粒种子；果实在晒干后会成为直径5毫米的胡椒子核果。干燥的黑胡椒粉是欧洲风格菜肴的常用香料，从古代开始，黑胡椒就因其在调味与医学上的双重价值而备受珍视。黑胡椒的香馥来自其含有的胡椒碱。常简称作“胡椒”的黑胡椒粉，是全世界使用最广泛的香料之一，可在世界各地的餐桌上发现，通常会与精制食盐放在一起。胡椒科 (piperaceae) 多年生攀缘藤本，学名为 piper nigrum，原产于印度马拉巴海岸 (malabar coast)。其果味辛辣，是人们最早使用的香料之一，可能是现在使用最为广泛的香料。医药上也用作驱风药和用于刺激胃分泌。胡椒在东南亚热带地区有悠久而广泛的栽培史，早就被视为优良品。是印度和欧洲之间的重要贸易商品，又是交换的媒介。在古希腊和罗马还征集胡椒作为贡品。在中世纪，威尼斯人和热那亚人垄断了胡椒贸易，从而促使人们寻找到远东的航路。胡椒广泛栽培于东印度群岛，并引入非洲和西半球热带地区。植株为木质茎，藉助气根可攀缘高达10公尺(33呎)。叶互生，亮绿色，宽阔，花小

而色淡，密生于细长的穗状花序上，每花序约有50朵花；浆果状果实近球形，直径约5公釐(0.2吋)，成熟时黄红色，含1粒种子，芳香，味辛辣。胡椒生长要求较长的雨季，适当的高温，以及部分荫蔽。通常用枝插栽

### 黑胡椒(*piper nigrum*)手绘图

培，栽于树木或杆柱旁以得支持。也间种于茶园或咖啡园里。2—5年后开始结实，若条件良好，可连续收获40年。浆果转红时采摘，浸入沸水里约10分钟，1小时后变成暗褐或黑色。然后摊在席上或地上晾晒3—4天。晒乾后经搓磨便得黑胡椒。再除去外皮，则是白胡椒。有的地区制备白胡椒的方法是将潮湿的浆果堆放2—3天；或者装袋沉入流水约7—15天，使外皮变软，再冲洗、磨擦或踩踏除去软皮，摊开晒乾，也可用机械磨去外皮而制备。白胡椒的辣味稍逊于黑胡椒。胡椒含精油1—3%，精油使胡椒的芳香，辣味主要由含油树脂产生，成分有：胡椒碱( $C_{17}H_{19}NO_3$ )、佳味碱( $C_{17}H_{19}NO_3$ )、哌啶[( $CH_2$ ) $_5$ NH]和胡椒亭( $C_{19}H_{21}O_3N$ )等。还有许多其他科属的植物也有的称为胡椒的，如软毛肖乳香(*Schinus molle*)又称加利福尼亚胡椒树，乔木状蛇葡萄(*Ampelopsis arborea*)又称胡椒藤，桉叶山柳(*Clethra alnifolia*)又称甜胡椒灌木等，但都只作为观赏植物进行栽培而不作为香料以为食用或医药之用。我国广西、广东、云南等地有栽培。秋季至次年春季当果穗基部的果实开始变红时，剪下果穗，晒干或烘干，取下果实，因呈黑褐色，称为黑胡椒，气芳香，味辛辣。胡椒的不同口味其实是和制作方法相关的。黑胡椒是由胡椒藤上未成熟的浆果制成的。浆果首先会在热水中暂煮片刻，以清洗其表面并预备干燥。同时热度会破坏果实的细胞壁，加速干燥过程中褐化酶的作用。其后几天时间里，浆果会被曝晒于太阳下或在机器中烘干。在此过程中，由于真菌反应的作用，包裹着种子的果皮会逐渐地变黑并收缩，最后成为薄皱的一层。在干燥过程结束后，得到的产品便是黑胡椒子。白胡椒则是由移除果皮的种子制成的。白胡椒的制作通常会采用完全成熟的浆果，并将浆果在水中浸泡约一个星期，在这段时间中果肉部分会松软并逐渐腐烂。通过摩擦去除果肉残留物后，再将裸露的种子干燥。还有其他的用于移除果肉的加工方法，包括移除由未成熟浆果制成黑胡椒的外表皮。在美国，白胡椒常被用作浅色酱汁或土豆泥等食品的调味料，因为黑胡椒在浅色食物中容易被认出。黑胡椒与白胡椒谁更具有辛辣性这点是有争议的。由于外表皮的一些成分无法在种子中寻得，两种胡椒的气味不尽相同。绿胡椒同黑胡椒一样，是由未成熟的浆果制成的。干燥后的绿胡椒在某种程度上还保留着绿色，因为它经过了二氧化硫或冻干之类过程的处理。经过食盐水或醋腌制后的胡椒子也会呈现绿色。新鲜而未处理的胡椒浆果在西方非常罕见，它们主要出现在一些亚洲菜特别是泰国菜中。[6]新鲜胡椒浆果的气味辛辣且清新，并带有浓郁的芳香。未干燥或腌制的胡椒会迅速地腐烂掉。在食盐水和醋中腌制成熟的红胡椒浆果可以制成罕见的红胡椒；干燥绿胡椒的颜色保存技术亦可用于更罕见的成熟红胡椒子的干燥。胡椒中的红胡椒品种不同于另一种更常见的“红胡椒子”，后者是不同科的秘鲁胡椒木(*Schinus molle*)及其近亲巴西胡椒木(*Schinus terebinthifolius*)的果实。在过去曾有关于红胡椒子作为食品是否安全的争论，但现在该争论已经平息了。黑胡椒在植物学上与被叫做“川椒”的花椒无任何联系。胡椒子通常会根据其出产地或发货港口进行分类。印度马拉巴尔海岸出产两种著名的品种：分别是马拉巴尔胡椒与代利杰里胡椒。代利杰里胡椒是一种高级胡椒，该胡椒的制作原料，是代利杰里山上的马拉巴尔胡椒木结出的最大最成熟的浆果(约占总浆果量的10%)。沙捞越胡椒出产于婆罗洲的马来西亚部分，楠榜胡椒出产于印度尼西亚的苏门答腊岛，而蒙特克胡椒则出产于印度尼西亚的邦加岛。植株胡椒是一种多年生的木本藤蔓植物，常攀缘于树木、木棒或格架上，高度可达四米。胡椒具有蔓生性，当植物的茎干接触到地表时会迅速地生根。胡椒的叶片是互生全缘的，长约五至十厘米，宽约三至六厘米。胡椒的花朵很小，在叶节点处结出长约四至八厘米的穗条；在果实成熟后穗条的长度会增长到七至十五厘米。适合黑胡椒生长的土壤不能过分干燥，也不能易受泛滥、潮湿因素的影响，还要具有良好的排水系统并富含有机成分。剪下约40至50厘米长度的植物茎干，每隔约两米的距离将之与相邻的树木或格架绑在一起即可进行繁殖；树皮粗糙的树木会有利于胡椒藤的攀缘。与胡椒处于竞争关系的植物会被清剪，只会留下足够的树木来提供荫蔽和通风的环境。胡椒的根会被树叶覆盖层与肥料所覆盖，每年会修剪两次枝条。在栽种下头三年的旱季中，每隔一天便需为干燥土壤中的植物施水。植物在栽下的第四或第五年结出果实，并通常会持续结果七年。胡椒的一根茎上能结出20到30根穗条。当穗条基部的一颗或两颗浆果变红后，收割便可以开始了；如果任由其成熟，浆果会失去辛辣味，并最终脱落和遗失。收获到的穗条会铺在阳光下曝晒，然后胡椒子会从穗条上脱落。现代的国际贸易按照货币价值来算，胡椒是世界上贸易最广泛的香料，2002年全世界的胡椒进口量占香料进口量的20%。胡椒的价格并不稳定，年度间的波动很大；例如，1998年的胡椒进口量占到了所有香料进口量的39%。[40]如果按照重量计算的话，全世界每年贸易的辣椒量要略多于胡椒。国际胡椒交易所设在印度的柯枝市。在2005年，越南是世界上最大的胡椒生产与出口国(90,000吨)。其他主要的胡椒生产国有印度(70,000吨)、印度尼西亚(35,000吨)、巴西(35,000吨)、马来西亚(19,000吨)、中

国（15,000吨）、斯里兰卡（14,000吨）。越南几乎占全世界胡椒出口市场的50%，其生产的胡椒几乎都用于出口：2005年，越南出口了96,179吨胡椒、印度15,800吨、印度尼西亚29,866吨、巴西33,977吨、马来西亚17,044吨、中国3,000吨、斯里兰卡7,981吨。食用方法 在锅里倒约500毫升的水（当然这只是不定值，您可以根据自己的需要来定），然后将水煮沸，把吉得利白胡椒粉调料倒进锅里，再打入一个到两个的鸡蛋，等水煮沸，然后放进您需要煮的菜，这种方法有一个好处就是减少了，胡椒油的蒸发。这种方法很简便，很适合当今社会。

19.50/千克到21.00/千克

供应奥尔良腌料 烧烤腌料 腌渍料

110.00/箱到130.00/箱

批发供应香辣炸鸡裹粉|香脆裹粉|炸鸡粉

19.50/千克到21.00/千克

供应kfc新奥尔良腌料|新奥尔良烤翅腌料

20.00/千克到23.00/千克

供应澳洲烧烤腌料|澳式烧烤腌料

19.50/千克到21.00/千克