

珍一堂黑胡椒50克单一型调味品系列

产品名称	珍一堂黑胡椒50克单一型调味品系列
公司名称	滕州市景文食品有限公司
价格	3.00/袋
规格参数	品牌:珍一堂 商品条形码:6931585277768 保质期:24个月
公司地址	滕州市杏花村干杂海货批发市场4-11、12号
联系电话	0632-5238777 13806376582

产品详情

品牌	珍一堂	商品条形码	6931585277768
保质期	24个月	产品标准号	GB/T 15691
储藏方法	置于通风、阴凉、干燥处 保存，不能与异味物共同 存放。	等级	一级
规格	51克/袋	净重	50克
生产厂家	滕州市景文食品有限公司	生产日期	2011.03.21
售卖方式	包装	特产	是
卫生许可证	QS3704 0307 0438	原产地	山东
原料与配料	黑胡椒		
加工工艺			

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。

胡椒的辛辣味主要来源于化合物胡椒碱，胡椒碱同时存在于果皮和种子中。按毫克来计算，精制胡椒碱的辣度大约是辣椒中辣椒素的百分之一。胡椒的外果皮中还含有可产生气味的蒽烯、桉烯、苯烯、石竹烯与芳樟醇等萜类，这些还是让柠檬、树木和花朵等产生气味的物质。白胡椒几乎失去了这些气味，因为白胡椒去掉了果皮层。由于要经历更长的发酵阶段，白胡椒会获得其他的一些气味（包括霉味）。胡椒的气味会随化学物质挥发而流失，因此密封保存有助于长期保藏胡椒的香馥。在光线的照射下也会让胡椒失去一些香味，因为胡椒碱会被转变为几乎无味的异胡椒脂碱。在研磨成粉后，胡椒的芳香会更迅速地挥发；因此大部分的烹调书都建议不要在使用前研磨胡椒子。手持胡椒研磨器可以机械地将胡椒子研磨或压碎并制成胡椒粉，同时也有市售的胡椒粉。在14世纪时的欧洲厨房中便已有胡椒研磨器这类香料研磨器的存在，不过更早前使用臼杵来研磨胡椒也是一个常见的方法。

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。这种方很简便，很适合当今社会。

贮存方法置于通风、阴凉、干燥处保存，不能与异味物共同存放。