

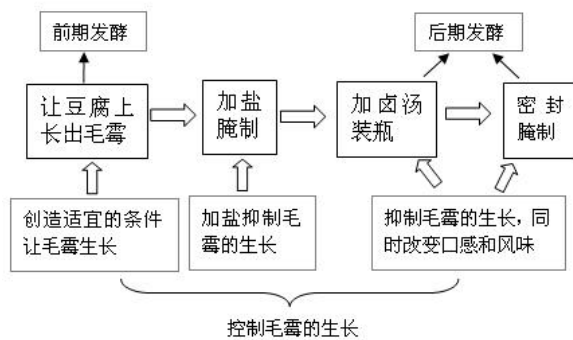
腐乳——发酵调味品的代表

王可
10300240013



腐乳是中华文明的传统调味品，它营养丰富、风味独特、使用方便，因此深受人们的喜爱。相信诸位一定都品味过这中华的美味吧，我们经常用它来佐菜或者烹调，在早晨喜欢喝粥的同学更是一定不会忘记它。我们都知道，腐乳是从豆腐制作而来的，这其中神奇的变化是如何发生的呢？在下面的介绍当中，首先介绍腐乳制作的基本原理，然后对其中的关键“英雄”毛霉的作用作一些解释，最后列举一些生活中常见的腐乳的代表产品。

腐乳制作的基本原理



腐乳制作的基本原理就是“控制毛霉的生长”（见图），即先创造适宜的条件让毛霉生长，利用毛霉进行前期发酵，当发酵到一定程度时，再加盐抑制毛霉的生长。

前期发酵完成后，腐乳还有一定的生味，此时并不适合直接食用，需要一周左右的后期发酵才能达到最佳效果。后期发酵利用的是被杀死后的毛霉裂解释放出来的各种分解酶的作用，经过后期发酵，腐乳就能直接食用了。

毛霉何许物也？

毛霉是一种低等丝状真菌，种类很多，在适宜的条件下能够迅速地生长，产生发达的白色菌丝，在自然界中广泛分布。其能糖化淀粉并能生成少量乙醇，蛋白酶活力强，有分解大豆蛋白的能力。

毛霉能作用于制腐乳的原理

在豆腐的发酵过程中，毛霉产生的蛋白酶将豆腐中的蛋白质分解为肽和氨基酸。豆腐坯上接种毛霉，经过培养繁殖，分泌蛋白酶、淀粉酶、谷氨酰胺酶等复杂酶系，在长时间后发酵中与腌坯调料中的酶系、酵母、细菌等协同作用，使腐乳坯蛋白质缓慢水解，生成多种氨基酸，加之由微生物代谢产生的各种有机酸，与醇类作用生成酯，形成细腻、鲜香等豆腐乳特色。

腐乳代表

桂林腐乳



桂林腐乳乃“桂林三宝”之第一宝，制作工艺远在数百年前的宋代就已形成。

臭豆腐乳



北京闻名的王致和臭豆腐为臭豆腐乳，为馒头和大饼等面食的配品，并曾经为慈禧所喜爱。

进京腐乳



上海奉贤区生产的“进京乳腐”久负盛誉，其中以玫瑰乳腐最具江南特色。