

## 蒸鱼豉油提鲜味美，不是买回就能用，大厨教你酒店的秘制调配方法，鲜味翻2倍



### 什么是蒸鱼豉油？

“豉油”在粤语中就是酱油的意思，而蒸鱼也是粤菜中烹调鱼类的主要方式。所以，蒸鱼豉油，也属于酱油的一种，主要原料为水、大豆、食用盐、小麦粉等，这与普通酿造酱油基本相同，只不过添加剂的成分略有不同。蒸鱼豉油中添加了糖、果葡糖浆、酵母提取物、焦糖色等添加剂。

现在市面上有两种品牌比较多，一种是李锦记的《蒸鱼豉油》一种是海天的《蒸鱼豉油》味道稍有不同，李锦记的有点微甜，咸鲜味比较好。



## 蒸鱼豉油不是买回就能用，大厨的酒店做法：

每个酒店厨师长都会根据自家成本，有自己的独门配方，蒸鱼豉油也不例外，买回来和蒸鱼豉油一般都需要调制一下再用，因为蒸鱼豉油只不过是一种酱油。那么衡量酱油鲜味的指标是氨基酸态氮。蒸鱼豉油每100ml含量为0.5克左右，不同品牌略有差异。而鲜度高的生抽酱油氨基酸态氮的含量可以达到1.2g/100ml，由此可见，蒸鱼豉油的鲜度并不是最高的。



这样调制后的蒸鱼豉油，既去掉了蒸鱼豉油原有的生涩味，又增加了蒸鱼豉油的香味和鲜味，可制作凉拌菜、捞制小海鲜等多种菜肴。