

搜尋TVBS-N 新聞

熱門指數:247  友善列印  寄給好友

小中大特

能嚐出「旨味」 人類確有第五味覺

記者: 林佩儀 外電 報導

 Plurk  

日本料理有一個相傳百年的精髓，那就是在酸、甜、苦、辣四味之外，多了一個味，叫做「旨味」，講白一點，「旨味」其實就是「鮮味」，用昆布熬高湯，會釋放出一種物質，讓湯頭嚐起來更鮮美，這就是所謂的「旨味」，科學家經過實驗證明，人類的舌頭，的確能分辨出這種味道。

日本的拉麵以濃郁的湯頭聞名，而懷石料理則走精緻路線，配色擺盤都很講究，光是用看的，就能挑起饕客的味蕾，不過對日本料理師傅來說，食物要好吃，有一「味」絕對不能少。日本料理師傅伏村徹：「料理有甜、鹹、酸、苦四種味道，但是除此之外，還要加上『旨味』。」

四味之外，加第五味「旨味」，講白話一點就是「鮮味」，100年前，由東京帝國大學教授池田菊苗發現，他發現湯豆腐料理，雖然食材簡單，吃起來卻相當美味，於是他研究各種高湯成分，發現昆布熬成高湯後，會產生一種「麩氨酸」(glutamic acid)，原來就是這個「旨味」，讓食物變的更加美味。

昆布熬出的「旨味」，與魚骨、大骨一起熬煮後，風味更能加成，高級的日本懷石料理，經常使用這種方式來調味。伏村徹：「歐洲的廚師們一直認為，『旨味』是食材濃縮後的味道，但是它的確是存在的，並不只是概念而已。」

經過科學實驗證明，這種特殊的味道，經過舌頭的某一區域，就能被辨認出來，也是所謂的人類「第五味覺」。伏村徹：「這就是日本料理神奇之處。」

被稱為魔法般的味道，「旨味」在日本料理中隨處可見，不需要太多的調味，簡單又深奧的味道，連廚藝精湛的懷食料理大廚都很喜愛，更被愛吃日本料理的老饕，視為將日本料理「發揚光大」的神奇風味。

TVBS新聞自律規範
TVBS Poll center
SNS
焦點專題 
台灣政治
台灣社會
台灣生活
財經新聞
兩岸三地
世界新聞
科技新奇
影視娛樂
體壇脈動
系列專題
內部消息
新聞Q&A
更正與澄清
每日新聞總表
熱門新聞排行
20大熱門索引
十大頭條
主播專區
藝人專區
十點不一樣
線上論壇
新聞照片庫
服務信箱



修改: 2010/6/8 10:32

相關新聞

- 日本料理店滑倒 業者判賠副董21萬 2010-05-01
- 貴賓狗當助理 主婦教做日本料理 2009-09-07
- 在台過年 日本料理店年味很重 2009-01-03
- 星野欽點日本料理，業者？ 2007-11-28
- 星野欽點日本料理 球星大飽口福 2007-11-27
- 美食展人氣旺 日本料理鐵人來取經 2007-08-11
- 【快樂成都】征服「辣味」 台商成都開日本料理 2007-07-25