



澳洲坚果青酱

澳洲坚果仁规格

规格	规格	或规格
5	6	7



概念
青酱



加工方式
剪切



是否适合热处理
是



生果仁/烘烤
烘烤



保质期
短、中、长



澳洲坚果推荐使用比例 (%)
规格7: 15-18%
规格5或规格6: 20-25%

澳洲坚果青酱

融合了罗勒、蒜和帕玛森芝士的经典风味，搭配澳洲坚果仁的奶油般顺滑质地和淡淡的甜味，这款青酱口感丰富、富含草本香气、美味可口。罗勒带来清新香气，蒜和芝士增添了咸香层次，而澳洲坚果仁完美地融入整体风味，带来招牌的令人满足的脆感。

与传统的松子仁相比，澳洲坚果仁的优势在于其温和的味道能够让罗勒的香气更突出；同时，澳洲坚果仁更高的天然脂肪含量也让青酱的口感更奢华、顺滑。此外，澳洲坚果仁的引入也赋予产品一种高端、独特的卖点，无论是作为蘸料、意面酱还是三明治涂抹酱，都能让产品在市场中脱颖而出。

确保澳洲坚果仁与绿色蔬菜的比例恰当，是实现青酱口感醇厚与清爽平衡的关键。可根据需要，添加柠檬皮、辣椒或烤蒜等配料，进一步丰富产品的风味层次，迎合经典与现代口味的多样需求。

本应用指南中的建议，适用于任何在不直接接触干热的情况下，将烘烤后的澳洲坚果仁加入并通过搅拌或烹饪方式传热制成的青酱类产品。

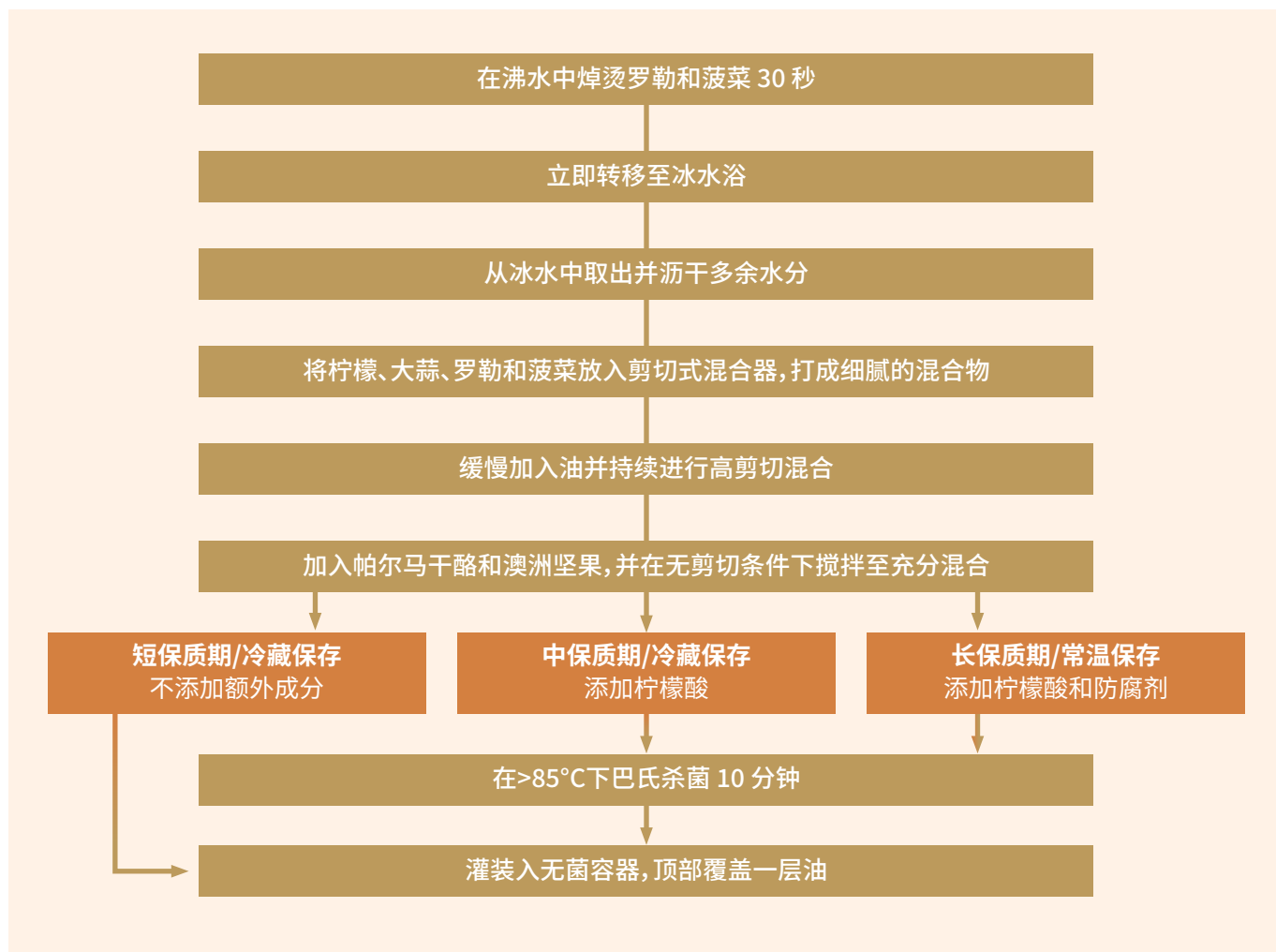


配方

		添加比例 (%)		
成分	说明	短保质期	中保质期	长保质期
罗勒	新鲜或IQF ¹ (焯过水)	21.90	21.90	21.90
菠菜	新鲜或IQF ¹ (焯过水)	7.80	7.60	7.50
大蒜	新鲜切碎	9.40	9.40	9.40
菜籽油	高品质, 100%菜籽油	31.30	31.30	31.30
柠檬汁	巴氏杀菌或冷冻	3.80	3.80	3.80
盐	细食用盐	0.60	0.60	0.60
胡椒粉	研磨, 黑胡椒	0.10	0.10	0.10
帕玛森芝士	风味温和, 细磨	9.40	9.40	9.40
澳洲坚果	规格7, 烘烤过后的	15.70	15.50	15.40
柠檬酸	柠檬酸颗粒	—	0.40	0.40
苯甲酸钠	苯甲酸钠颗粒	—	—	0.10
山梨酸钾	山梨酸钾颗粒	—	—	0.10
总计		100.00	100.00	100.00

¹IQF – 单独速冻 (Individually Quick Frozen)

加工流程图



保质期

短保质期 (最长 7 天, 存储温度 1-5°C)

- 新鲜的“自制”风味青酱
- 不加热
- 不进行酸化
- 不添加防腐剂

中等保质期 (最长 30 天, 存储温度 1-5°C)

- pH < 4.2
- 产品在 >85°C 下巴氏杀菌 10 分钟
- 使用柠檬酸 (或其他合适的酸性物质) 进行酸化
- 不添加防腐剂
- 建议在 70°C 以上热灌装

长保质期 (最长 6 个月, 存储温度 20-25°C)

- pH < 4.2
- 产品在 >85°C 下巴氏杀菌 10 分钟
- 添加防腐剂
- 使用柠檬酸 (或其他合适的酸性物质) 进行酸化
- 建议在 70°C 以上热灌装



注： 本指南仅供研究用途，提供关于可实现产品保质期的指示性数据，涵盖所给配方、包装及工艺。商业生产商需结合其具体设备和生产条件，自行验证产品的保质期和工艺参数。

推荐的澳洲坚果规格

- 规格 7 澳洲坚果仁在风味呈现、视觉吸引力和口感上取得理想平衡，带来令人满足的酥脆感。根据个人偏好，较大规格（规格 5 或 6）亦可使用。
- 不建议使用澳洲坚果粉，缺乏酥脆颗粒会导致酱料口感弱化，风味减弱。
- 烘烤过的澳洲坚果颗粒可增强酥脆感及风味呈现。

推荐的澳洲坚果使用量

- 规格 7 澳洲坚果仁的添加比例为15-18%，可在整个青酱中提供稳定的酥脆质地，带来令人满足的口感。
- 规格 5 或 6 澳洲坚果仁的添加比例可达20-25%，适用于更高端的产品。

澳洲坚果处理与评估

- 酸或防腐剂的添加不会影响青酱的风味或质地。
- 适用于中保质期和长保质期的巴氏杀菌工艺对澳洲坚果质地无明显影响。

生产考量

- 使用冷冻罗勒和菠菜等预处理食材可简化工艺。
- 工艺管道孔径及泵型选择应确保澳洲坚果颗粒在加工过程中的完整性。
- 工艺初期需进行高剪切混合；为避免破坏澳洲坚果，建议在此阶段后再加入。
- 密封罐口并在顶层加入一层油，可帮助保持青酱的亮丽色泽及新鲜度，延长保质期。
- 配方中列出的防腐剂为示例，可替换使用其他选项，但需经过验证。

其他风味建议

- 澳洲坚果番茄罗勒青酱
- 澳洲坚果薄荷豌豆青酱
- 澳洲坚果烤花椰菜佩科里诺干酪青酱
- 澳洲坚果西兰花烟熏芝士青酱
- 澳洲坚果西葫芦柠檬青酱
- 澳洲坚果烟熏蘑菇青酱

合规性检查

- 在澳大利亚，所有配料均可按推荐水平使用。对于特定国际市场，请参阅各国相关法规标准，确保合规，并根据需要对所使用的添加剂进行调整。



想寻找大宗澳洲坚果供应商？

请访问澳大利亚澳洲坚果供应商目录

trade.australian-macadamias.org/zh/suppliers/

想获得更多技术支持？

可下载澳大利亚澳洲坚果技术指南

trade.australian-macadamias.org/zh/technical-resources/technical-guide/