

日前,一款四川辣酱在网上走红,它是20年前麦当劳推出的《花木兰》特别款蘸酱,在ebay上该辣酱炒到5万多美元,网上辣酱教学文章和视频也迅速成为热点,数万外国网友甚至请求麦当劳再推出“四川辣酱”。有国内网友看过后表示:那你们是没吃过中国其他的辣椒酱,那才叫网红,甚至还列出了一个榜单。5月11日,现代快报记者就挑选了国内外10款一度爆红网络的辣酱进行评测。

现代快报/ZAKER南京记者 宋敏慧 王益 见习记者 张然 谢毓灵/文 吉星/摄



扫描二维码 看果妹评测表情包

10款网红辣酱,最辣的不是“老干妈”

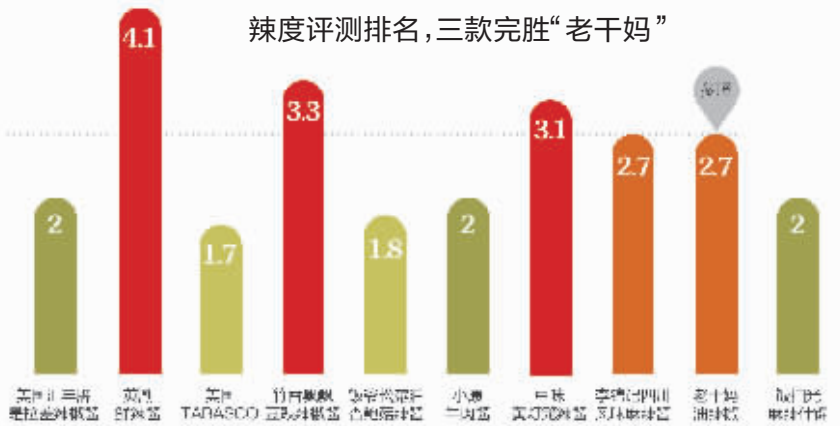
评测 评测员被辣得够呛,只为了告诉你哪个最辣哪个最好吃

评测

现代快报记者将10款辣酱编号,并邀请10位评测员,针对辣酱的色香味等指标打分,最后取平均分(总分5分),结果如右图:



尝了这么多辣酱是啥感觉?评测员的表情告诉你答案



制图 李荣荣

	美国汇丰牌 是拉差辣椒酱 出自美剧《破产姐妹》	价格:255g/25.9元 评测结果: 带有蒜味的甜辣酱 这款辣酱在许多食谱书和美食杂志上也是出镜率超高。入口有酸甜感带着回甘,甜味较重,带有淡淡的蒜味,过一会辣味才会溢出。
	英潮鲜辣酱 魔鬼特辣味 走红于“饿了么”APP	价格:50g/6.99元 评测结果: 辣味很呛,更适合拌饭吃 所有测评辣酱里最辣的一款,吃不惯辣味的人,入口就容易被打喷嚏。有7个评测员给它打到了4分及以上。
	TABASCO 辣椒仔 原味辣椒调味汁 全球销量第一,酸味十足	价格:60ml/17.9元 评测结果: 贼酸! 这款辣椒酱是评测里辣度得分最低的,而酸度得分最高的,入口时的酸味已经完全盖过了辣味。很多西餐店里都会有使用。
	竹香飘飘 豆豉辣椒酱(两瓶) 网上销量前十	价格:1000g/22.9元 评测结果: 辣椒籽超多,塞牙辣喉咙 据卖家称是农家纯手工制作。打开后整个瓶子里都装满了辣椒籽和辣椒皮,用的是小米椒。属于咸香型,适合做剁椒鱼头。
	饭爷松露油 杏鲍菇辣酱 明星林依轮做的辣酱	价格:180g/29.9元 评测结果: 香!来碗饭! 这款辣椒酱是十款中颜值最高的。辣椒酱里微油,不是太辣,但吃起来很香,咸度也正好,没有辣椒酱的齁咸感和刺激感,属于温和的一款辣酱,口感也不错。
	小康牛肉酱 香辣味 拥有大量群众基础	价格:175g/8.9元 评测结果: 有种小时候的味道 虽然这款辣度得分较低,但却被评测员们一致给予好评,大家纷纷表示:“有种小时候的味道!”辣椒酱闻起来很香,里面有牛肉的配料,所以吃起来也很可口。
	中味黄灯笼辣酱 每家超市都有它	价格:160g/7.9元 评测结果: 太咸了!闻起来就很辣,吃起来却还好 这款辣椒酱是评测前,评测员们认为最辣的一个,谁知通过盲测,辣度属于中等,并没有想象中那么辣。但吃起来非常咸,味道也比较呛,没有香味。
	李锦记 四川风味麻辣酱 火锅店的味道	价格:230g/19.6元 评测结果: 后劲蛮大,浓浓火锅店的味道 这款辣椒酱是四川风味麻辣酱,但评测员们纷纷表示:“没有吃出一丝麻的感觉,倒是有种在吃四川火锅的感觉。”入口并没有非常辣,但过一会儿辣意就上来了。
	老干妈油辣椒 家喻户晓 站在世界的舞台上	价格:210g/8.8元 评测结果: 熟悉的女神的味道! 闻起来很香,颜色也很鲜艳,里面还有些花生等配料,看起来就要流出口水了。吃起来香脆可口,不过即便罐子上画了三个辣椒,却还是不辣。
	饭扫光麻辣什锦 不会做饭的老爸 就爱用它	价格:280g/11.6元 评测结果: 就着可以吃白饭一大碗 吃起来不太辣的口感,略微有些咸。里面内容丰富,有豇豆等什锦菜。看起来发黄还泛油,让人并不怎么有食欲,但吃了一口以后,就有种爱上它的魔性。
综合榜单: 英潮最辣,小康最好吃		9.5位评测员中三位是平时不吃辣的,七位平时喜欢吃辣。在对10款网红辣酱进行了盲测,从中决出了最辣的是来自山东青岛的,英潮鲜辣酱魔鬼特辣口味;口味最佳的是来自江苏徐州的,小康牛肉酱香辣口味。

备注:结果仅限本次评测,并不涉及品牌全线产品的评价

小插曲

一位评测员“因公负伤”

之所以说是9.5位评测员,是因为有一位评测员途中“挂了”,最后她的结果也没有纳入考量范围。评测开始时,她放下豪言:“我平时频频吃辣,在外面都要吃最辣的。应该把我们家的辣椒酱带来做评测

的,保证你们一个个都辣到投降。”没想到,尝到第4号辣椒酱的时候,她突然捂着肚子说被辣得肚子痛,不能再吃了,便匆匆逃离了评测现场。她的评测也就这样停滞在了第4号辣椒酱。

专家

吃辣是天生,后天也可培养

人体是如何感受到辣的?江苏省口腔医院黏膜病科主任医师杨筱荣说,人类的味觉靠的是舌头,舌头上有各种轮廓乳头,上面布满了味蕾细胞,味蕾细胞感受到咸、甜等味道后,反馈给中枢神经。

辣其实是一种灼热痛,刺激到黏膜细胞后产生。对于辣的忍受程度每个人都是不一样

的,有个阈值,阈值高就会觉得没那么辣,反之就很怕辣。阈值的高低是天生的,也和家庭环境、饮食习惯有关,不过后天可以锻炼,经过少量、长期的刺激,不会吃辣的人也会能吃辣。

南医大二附院的营养师梁婷婷提醒,食用过多的辣椒会对胃肠道造成刺激,引起溃疡,因此儿童、老人、孕妇要少吃。

辣椒的胎座和种子“最辣”

那么,辣椒酱中的辣是从哪里来的呢?省农科院的专家王述彬介绍说,人们通常吃的辣椒中的“辣”是指“辣椒素”,一般整个辣椒都可用于提取辣椒素,但以辣椒的胎座和种子中的辣椒素含量最高。

南京晓庄学院食品科学学院副教授周泉澄补充说,对于

辣度的评定可以用具体的数值进行表达。在1912年美国一个药剂师提出了斯科维尔检测法,即把一定量的辣椒素加入糖水进行稀释,缓和辣感,当最后舌头感受不到辣时,用此时加入的糖的浓度来表示辣度。“以这个方法进行测定,朝天椒的辣度约为7万斯科维尔。”

延伸

老外其实不太能吃辣

“其实外国人和中国人的口味差距还蛮大的。”小陶在美国内布拉斯加州读博,他告诉现代快报记者,周围的美国人不怎么能吃辣,美国产的辣酱他觉得都不辣。“他们的超辣对我们来说只是微辣。”

在澳大利亚留学的小马也

表示,周围外国人不怎么能吃辣。“当地一家墨西哥餐厅推出10级辣的菜肴,我觉得很咸,一点都不辣,可以说是对辣的侮辱了。”

当然了,中国的辣酱在国外也是有一些市场的。比如在美国老干妈就格外受青睐。