

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：以兩種不同的泡菜製水餃之探討

作者：

黃珮晴。私立樹德家商。高三 20 班

蔡佳彤。私立樹德家商。高三 20 班

韓瑞真。私立樹德家商。高三 20 班

指導老師：

楊又齡 老師

## 壹●前言

### 一、研究背景

早期在北方只有逢年過節時才能吃到餃子，而現今餃子已成為廣泛的食物，是由於在民國 38 年，國民黨在中國戰敗撤退來台，因此帶來了許多來自中國不同省份的人們，當時這些外省人因為離鄉背景，思念家鄉的味道，因此就開始動手製作起來自家鄉各地的家常菜，這其中當然也包括了「餃子」。這些外省人們為了能在台灣能好好生活，有些人就利用家鄉的味道開起餐館，慢慢的台灣人逐漸接受這些外來的食物。

現今的水餃烹調法有許多，如：水煮、蒸、煎、炸等；內餡也有諸多不同，有韭菜包肉、高麗菜包肉、紅蘿蔔加香菇…等；口味上也是有許多變化，酸的、甜的、辣的等，多樣的變化展現出台灣多元的飲食文化接受性。

### 二、研究動機

炎炎夏日是適合做各種涼菜的時候，往往泡菜都是做為涼菜來食用，但經過我們小組討論後，我們決定把泡菜包入水餃裡做內餡，讓泡菜不再是涼菜也可做為我們一般的主食，進而可能會發現不同的口味跟創意。

### 三、研究目的

- (一) 探討以兩種不同的泡菜製水餃『口感』的影響。
- (二) 探討以兩種不同的泡菜製水餃『味道』的影響。
- (三) 探討以兩種不同的泡菜製水餃『整體感覺』的影響。

## 貳●正文

### 一、文獻探討

#### (一) 餃子的歷史

餃子在傳統的做法中是以麵為皮包住餡料而成，餃子的雛形源自東漢末年(約西元195~200)，由名醫張機(字仲景)所創的「角子」藥膳，到了南北朝(約西元304~577年)時就定型成為美食不再是藥膳，至今已有1400多年的歷史。餃子的食用習俗南北卻是大不同，北方是在過年時一定要食用的應節習俗美味，象徵平安、福氣。南方就是很單純，就是美食的一種，但做法上有一點不同就是有些地方會以米粉皮做餃子。(朱建忠。2009)

「餃子」的來源有著不同的傳說，其一是在明清時有一位倍受皇帝賞識的蘇姓御廚，因廚藝精湛，蒸煮炒炸無不精通。某一年除夕前，蘇御廚被皇地要求在除夕當天作30道菜，但其一必須是從來沒吃過的新菜色。當天蘇御廚正為最後一道菜煩憂時，突然看到廚房有一些羊肉及青菜，就把兩樣食材剁碎包入麵糰裡，捏成元寶狀再放入鍋中煮熟獻給皇帝。皇帝問及菜名時，御廚答：「角食也。」「角食」又俗稱「煮饽饽」，至清朝過年時，吃餃子已是非常普遍的事。

在中國過年時，有一個特殊的習俗就是一定要在除夕夜晚12點時(子時)吃餃子，因為農曆一月一日象徵新的一年開始，舊的一年轉換為新的一年交替之時又稱「交子」，因而取之其諧音命名為「餃子」。

從中國古代餃子內餡也可看出那家的生活情況，素食內餡是用來拜神明的，而一般人家會吃內餡餃子，生活較貧苦的家庭則是菜肉餃子。

中國人喜歡把各式各樣的食材或用品放入餃子裡，像放「糖」意味著吃到的人會有著「幸福甜蜜的生活」，放「花生」意味「得子」，放錢幣意旨「發財」，在大陸中部的人會把餃子和麵條一起煮食稱為「銀線吊葫蘆」有長壽的意思。(Genie。2008)

#### (二) 水餃的種類

現今餃子的種類很多，其中目前餃子品種最多的是「天津百餃園」，它打破了世界紀錄，榮登了「大世界基尼斯世界之最」的獎牌。

百餃園裡面共有 229 種餃子，分為十大系列，並以獨有的「薄皮大餡、真材實料、名廚操作、現包現煮、百餃百味」五大特點，堪稱津門又一絕。同時，百餃園匯集津、川、魯、粵四大菜系之精華，取眾家之長，銳意創新，不斷推出精美菜餚，充分滿足賓客不同的口味的需求，逐漸形成了自己的獨特的風格。有素餡類、水產類、野菜類、保健類、海鮮類等，其中有酸辣鴨血、蝦仁芹菜、素三鮮、玉米麵、三山楂銀耳等品種，各個薄皮大餡，現包現煮。其中有一種玲瓏剔透，如小指肚大小的餃子格外突出，它型如珍珠，餡鮮味美，被譽為「太后火鍋」餃子。

### (三) 泡菜的歷史

泡菜古稱「菹」，是指為了利於長時間存放而經發酵的蔬菜。一般來說，只要事纖維豐富的蔬果或水果，都可以被製成泡菜；像是捲心菜、大白菜、紅蘿菠、白蘿菠、大蒜、青蔥、小黃瓜、洋蔥、高麗菜等。蔬菜在經過醃製及調味後，有種特殊的風味，許多人會當做一種常見的配菜食用。(維基百科)

所以現代人在食材取得無虞的生活環境中，還是會製做泡菜。世界各地都有泡菜影子，風味也因各地做法不同而有異，已製妥的泡菜有豐富的乳酸菌，可以幫助消化。但是製作泡菜有一定的規則，像是不能碰到水或是油，否則容易腐敗等等。若是誤食遭污染的泡菜，容易拉肚子或是食物中毒。

### (四) 泡菜的種類

可根據醃漬泡菜時使用的主材料，對泡菜進行分類。大體上分為泡菜類、泡菜塊兒類、泡蘿蔔類、醃菜類、鹹菜類、食醃類，若細分，則遠遠超過

100 多種。泡菜除了做為涼菜來食用外，還可以做出許多不同的料理，如：泡菜火鍋、泡菜麵疙瘩、泡菜炒肉片、炒麵、炒飯、泡菜義大利麵、泡菜芝麻葉豬排等多樣變化。

## 二、研究方法

### (一) 實做過程

本專題之研究目的是運用台式泡菜與韓式泡菜兩種泡菜為內餡製作出水餃，先將台式的高麗菜與韓式的的大白菜切指甲片；紅蘿蔔切絲後，擠乾水分，切蔥花，把剛剛切好的所有材料放入碗裡，加鹽、香油調味拌均，包入水餃皮，將包好的水餃入滾水煮熟即可，將實做過程記錄並拍照下來。

### (二) 問卷調查對象

1. 運用李克特五點量表(分為非常不喜歡、不喜歡 普通 喜歡 非常喜歡)下去製作出問卷調查表。
2. 以本班 3 年 20 組中的 50 人中取主義取樣 30 人出來發放問卷做調查。
3. 使用 Excel 做出統計分析圖表。

## 叁●結論

我們選用台式泡菜與韓式泡菜兩種做為水餃內餡來製做，再經由問卷調查統計出結果，看大家對台式泡菜與韓式泡菜的口感、味道與整體感覺。

以兩種不同的泡菜製水餃之探討

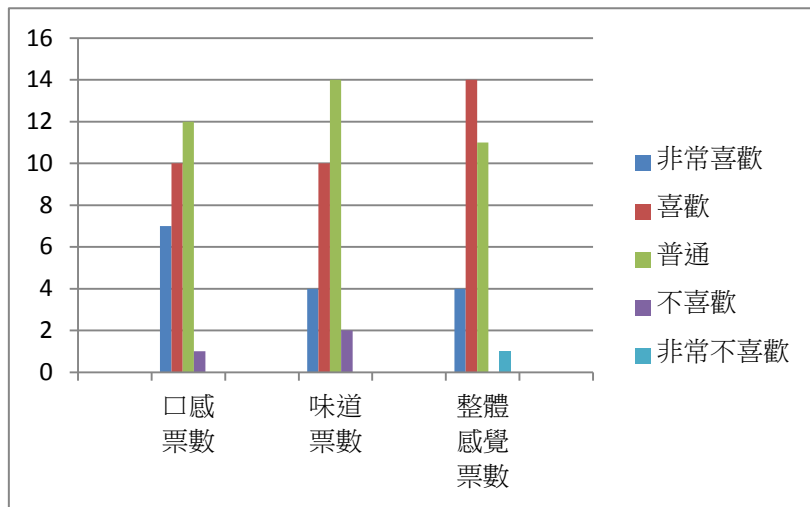
我們將回收之 30 份有效問卷，使用 Excel 作出統計分析圖表，得到的結果如下：

一、台式泡菜

(一)口感票數最高的是：普通

(二)味道票數最高的是：普通

(三)整體感覺票數最高的是：喜歡



(圖一 台式泡菜統計圖)

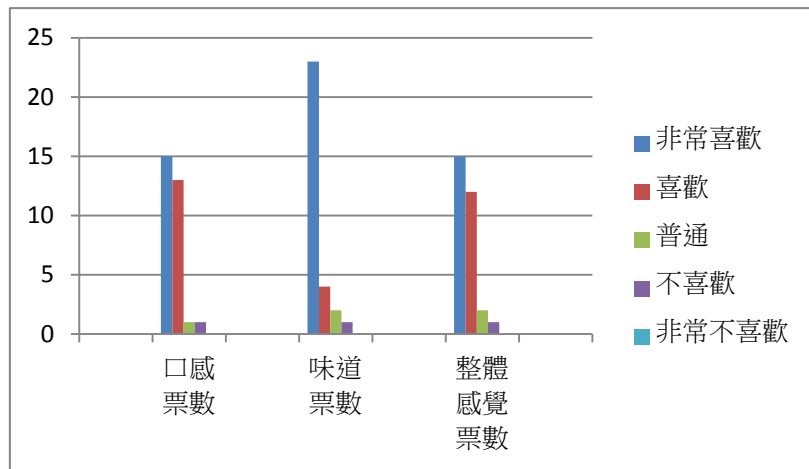
二、韓式泡菜

(一)口感票數最高的是：非常普通

(二)味道票數最高的是：非常普通

(三)整體感覺票數最高的是：非常喜歡

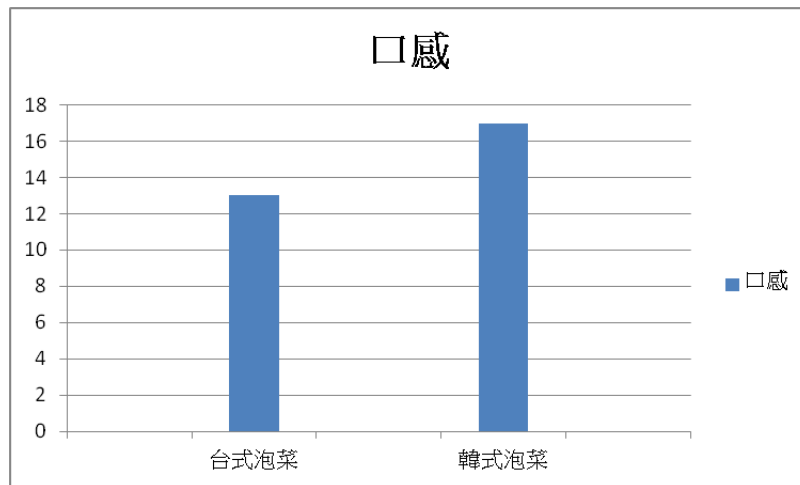
以兩種不同的泡菜製水餃之探討



(圖二 韓式泡菜統計圖)

三、台式泡菜和韓式泡菜口感比較

(一) 口感票數最高的是：韓式泡菜

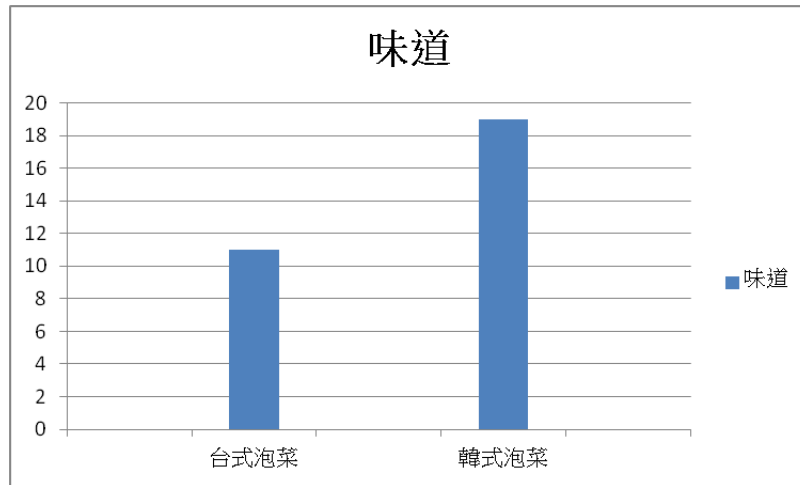


(圖三 台式泡菜和韓式泡菜口感比較統計圖)

四、台式泡菜和韓式泡菜味道比較

(一) 味道票數最高的是：韓式泡菜

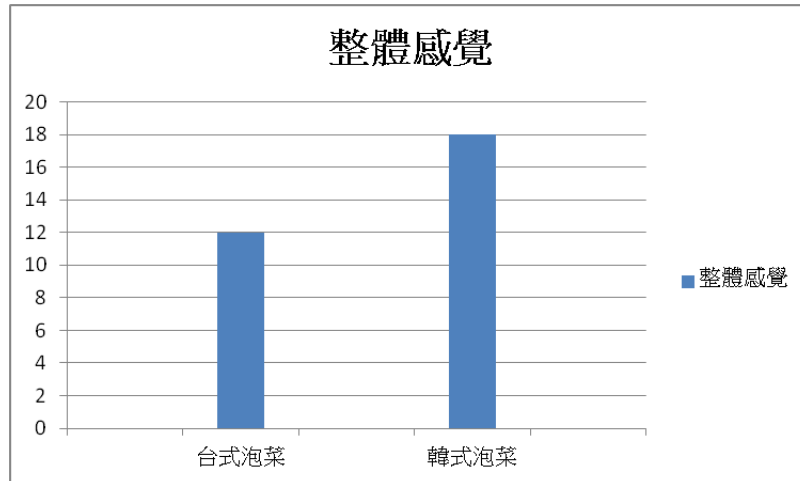
以兩種不同的泡菜製水餃之探討



(圖四 台式泡菜和韓式泡菜味道比較統計圖)

五、台式泡菜和韓式泡菜整體感覺比較

(一)整體感覺票數最高的是：韓式泡菜



(圖五 台式泡菜和韓式泡菜整體感覺比較統計圖)

六、總結

(一)根據研究方法與研究結果，分別四兩種不同的泡菜所製而成的水餃之間的口感、味道，綜合整理得到以下結論。



(二) 根據研究結論，得知大部份人們，比較喜愛味道重一點的韓式泡菜水餃。無論在口感、味道、整體感覺，分數都明顯高於台式泡菜，綜合整理出後提出以下建議。

(三) 問卷調查出人們比較偏重口味的，未來進行水餃之相關研究，在研究自變項可更換為「日式泡菜」或「四川泡菜」，繼續深入研究。

#### 肆●引註資料

- 一、太木光一(2007年)：話題食材事典。台北。積木文化。
- 二、朱振藩(2009年)：味外之味。台北。INK 印刻文學生活雜誌出版有限公司。
- 三、朱建忠(2009年)：川味河鮮料理事典。台北。賽尚圖文事業有限公司。
- 四、李德強(2007年)：韓式泡菜超簡單 DIY。台北。楊桃文化事業有限公司。
- 五、林明璋(2009年)：涼菜·泡菜真簡單。台北。聯邦文化事業有限公司。
- 六、姚舜(2009年)：人生五味。台北。時周文化事業股份有限公司。
- 七、程安琪(2007年)：醃菜與泡菜。台北。棋林文化出版社有限公司。
- 八、舒國治(2008年)：窮中談吃。台北。聯合文學出版社股份有限公司。
- 九、Genie(2008年)：精靈的亞洲廚房。台北。華人版圖文化事業有限公司。
- 十、  
[http://www.baijiaoyuan.com/newEbiz1/EbizPortalFG/portal/html/ProgramShow.html?ProgramShow\\_ProgramID=c373e91a0444c38a8fee637cfbbe98e4](http://www.baijiaoyuan.com/newEbiz1/EbizPortalFG/portal/html/ProgramShow.html?ProgramShow_ProgramID=c373e91a0444c38a8fee637cfbbe98e4)