

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

脆皮福袋
—以雞脖子皮製作米腸之食譜探討

作者：

趙珮晴。私立樹德家商。高三15班
楊玉如。私立樹德家商。高三15班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

現今社會大眾對於食物都只挑好吃的部位，口感不好、處理麻煩的部位皆捨棄，為因應此現象及配合時下養生走向，我們將雞脖子皮皮下脂肪去除後灌入養生穀米做成福袋，望能使社會大眾節約食材將每個部位利用的淋漓盡致。

貳●正文

一、加工食品

原料肉經絞碎、混合並充填於腸衣內所製成之可即食或未熟煮產品。亦可以模具成形或充填於罐裝容器內(肉類加工食品業應符合食品安全管制系統準則之規定，2014)。



圖 2-1-1 糯米紙圖



圖 2-1-2 豬大腸圖



圖 2-1-3 水餃皮圖

以上圖片來源自 Google 圖片關鍵字: ”糯米紙、豬大腸、水餃皮”

二、米

年頭到年尾的節慶中，人們一面以米食祭拜天地祖先，一面也可放下工作，口含芬芳米食，暫時悠遊於歲月之間（漢聲雜誌社，1983）。

(一)米種

表 2-1 米的品種介紹

品種	簡介
長糯米	(1) 外表偏細長狀、色澤是白色。 (2) 口感比粳糯米較硬些，不黏糊呈顆粒狀。 (3) 適合製作:鹹式點心。
紅藜麥	(1) 外型偏圓，呈紅色。 (2) 口感偏硬，顆粒感強。 (3) 適合製作:粥品、飯糰、雜糧麵包、鬆餅。

資料來源：研究小組自行整理

(二)營養成分

表 2-2 米的營養成分介紹

作者	年份	營養成分
蘿瑞娜等	2017	(1) 富含蛋白質、醣類、多種維生素、礦物質、胺基酸、微量元素、纖維質。 (2) 含豐富膳食纖維質。
漢聲雜誌社等	1983	(1) 蘊含蛋白質、脂肪、醣類、礦物質、維生素 B、維生素 E 等多樣營養素。 (2) 礦物質使人的血液呈中性偏鹼性。

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，米的營養成分含有蛋白質、醣類、礦物質、維生素。其蛋白質品質好，富含膳食纖維有通便、去毒、減肥的作用。

(三)產地

表 2-3 米的探討產地介紹

作者	年份	稻米產地
行政院農業委員會農糧署等	2012	(1) 主要地區為亞州。 (2) 主要稻米生產國:中國、印度、印尼、孟加拉、越南、緬甸、泰國。
何金源	2017	(1) 全球稻米栽培區仍以亞洲為主。 (2) 米食為主國:中國、台灣、日本、韓國、印度、巴基斯坦、泰國、越南、緬甸。

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，稻米主要產區在以米當主食的亞州地區為主，中國、印度、泰國、越南、緬甸。

三、雞的探討

(一)吃雞的部位

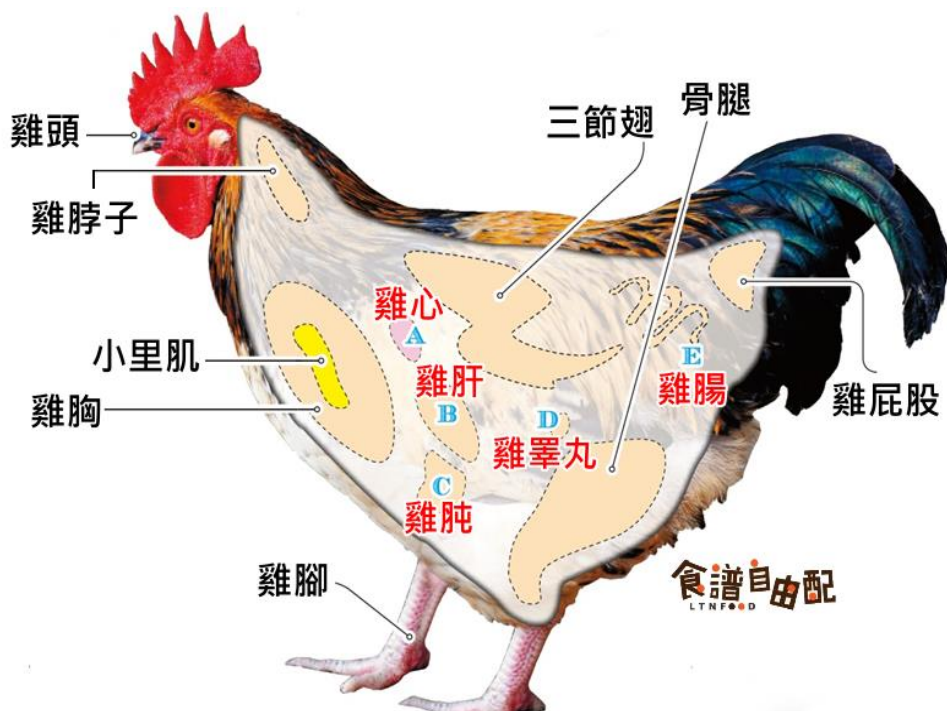


圖2-2吃雞的部位


圖片來源:google圖片關鍵字搜尋「吃雞的部位」

綜上所述，平時吃的部位在雞翅、雞柳、雞胸肉、棒棒腿.....等，較不太會食用部分為雞皮、雞頭、雞尖、雞脖子。

四、相關食譜研究


(一)八寶葫蘆鴨

表2-4八寶葫蘆鴨

書名	中菜精品烹調大系:家禽	
作者	中國烹調協會名廚專業委員會	
出版社	橘子文化	
出版年份	2014年	
主材料	光鴨腿、糯米	

(二)花生糯米腸

表2-5花生糯米腸

書名	愛上米食	
作者	何金源	
出版社	葉子出版社	
出版年份	2017年	
主材料	圓糯米、豬腸衣	

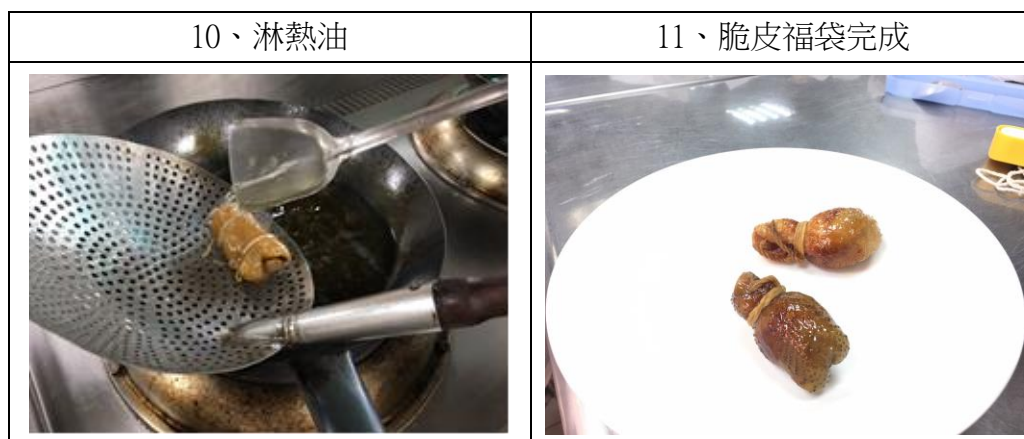
五、研究流程

(一)脆皮福袋

1、將肉燥滷上醬色。	
	
2、將雞皮扒下。	3、將雞皮內側雜質去除。
	

脆皮福袋—以雞脖子皮製作米腸之食譜探討

4、滷上醬色。	5、米煮熟。
	
6、分好份量。	7、炒糖水。
	
8、將米放入雞皮，用麻繩綁好。	9、淋糖水
	



六、實驗觀察結果

以『脆皮福袋成品』分析脆皮福袋的『造型』、『口感』、『香氣』、『整體感覺』、『購買意願』。

(一)實驗計分人員：專題製作 6 位成員、3 位同班同學、1 名教師。

(二)實驗計分工具：試吃人員的視覺、嗅覺、味覺、感受來觀察計分。

(三)實驗計分方法：採五分量表評比，以勾選方式紀錄，分別為：非常不喜歡、不喜歡、普通、喜歡、非常喜歡。

表2-6 脆皮福袋喜愛程度分析

喜愛程度 品評種類	非常不喜 歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜 歡
造型	1人	6人	3人	0人	0人
口感	0人	6人	3人	1人	0人
香氣	0人	0人	3人	5人	2人
整體感覺	0人	0人	4人	5人	1人
購買意願	0人	0人	4人	5人	1人

此實驗觀察計分表針對脆皮福袋「造型」、「口感」、「香氣」、「整體感覺」、「購買意願」之評分統計，以實驗品評結果進一步比較分析，其結果分析如下：

由上表可知，試吃後，認為脆皮福袋在「造型」方面不接受者7人，70%；覺得普通者3人，30%；在「口感」方面不接受者6人，60%；普通者3人，30%；能接受者1人，10%；「香氣」方面覺得普通者3人，30%；好聞者7人，70%；「整體感覺」方面普通者4人，40%；喜歡者6人，60%。

數據顯示，脆皮福袋之「香氣」、「整體感覺」接受的人佔多數，最後統計脆皮福袋的「購買意願」60%的人覺得良好願意購買；60%的人覺得普通願意購買。

參●結論

一、實驗分析

- (一)在「造型」方面雖然名字討喜，但是成品上品評員並不喜愛。
- (二)在「口感」方面糯米偏硬，較難吞嚥。
- (三)在「香氣」方面充滿米香，品評員較為喜愛。
- (四)在「整體感覺」方面脆皮福袋吃起來充滿米香，稍加調味後還可吃到天然的米香，較為品評員喜愛。
- (五)在「購買意願」方面品評員較為普遍，會選擇購買米腸。

二、建議

- (一) 在製作方面，下次改以讓品評員能接受的造型。
- (二) 在製作方面，因為煮米的水量難抓，盡量找出一套比例，不然會導致每次米的軟硬度都不一樣。
- (三) 脆皮福袋走清淡天然的味道，雞皮用醬油滷好後，米稍加調味後，靠滷雞皮的醬油提味，經研究後找到品評員能接受的口味。

肆●引註資料

中國烹飪協會名廚專業委員會（2014）。中菜精品烹飪大系:家禽。台北:橘子文化。

文仁暎(2016)。超級穀物—簡單料理提案。台北:采實文化。

王莉莉（2011）。稻米全書。新北:遠足文化。

好吃編輯部（2015）。好吃 21:粗食主義！雜糧正夯，吃原豆、全穀的全食物提案。台北:麥浩斯。

行政院農業委員會農糧署、遠足文化公司（2012）。稻米達人大挑戰。新北:遠足文化。

林麗華（1994）。米:傳統篇。台北:純青出版社。

范秀琴（1999）。有機雜糧健康食譜。台北:躍昇文化。