

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

黑色幽墨，襲卷全台

作者：

劉晉君。樹德家商。高三 17 班

張鴻驛。樹德家商。高三 17 班

郭竑逸。樹德家商。高三 17 班

指導老師：

毛德馨老師

## 壹、前言

### 一、研究背景

臺灣通常不以魷魚稱呼，而是習慣將各種不同鎖管小孩稱小管或小卷，成體則稱透抽或中卷，產地上除了國外的阿根廷、阿里巴巴等等……，特別是台灣近海所產的種類，如臺灣鎖管、真鎖管等。而「魷魚」一詞，通常被拿來指市面上所見的管魷目真魷科種類，如南魷、阿根廷魷等等；而香腸最早出現於前八世紀的高盧地區。到世二紀之前，古羅馬人征服高盧之後，進而把香腸傳遞至其他地區，而成為其他地區的主要肉食。更將香腸推廣至全世界。

### 二、研究動機與目的

我們會想要利用小卷除了因為他是高雄海洋三寶之一外，我們主要是想要呈現高雄在地食材特色 創造出海陸結合呈現出別有風味的香腸，而小卷裡有富含諸多牛磺酸及維生素 E，可對人體具有降血壓以及強化肝臟的效果，目前小卷的烹煮方式大部以水煮 涼拌，燒烤、熱炒等等方式烹煮。我們要討論的研究目的如下：

(一)探討小卷如何融入香腸的方式。

(二)探討不同刀工融入香腸之外觀、口感、味道之差異。

## 貳、正文

### 一、小卷的探討

#### (一)小卷的品種介紹

基隆小卷: 鰭佔胴長三分之二，鰭較圓、頭大，身體短卻又如水晶般透亮，兩眼閃閃發光(適合川燙、清炒...等)；澎湖小卷: 半透明光澤、體積比較小(適合做生吃、川燙、煮、炒、炸)；宜蘭小卷: 身形肥短體積適中(適合做川燙、煮)；旗津小卷: 體型大、身體明亮且有光澤 (適合川燙、煮、炒、考、炸)。

(二)小卷的營養價值

表一:小卷營養價值(研究者自行整理)

作者	年份	小卷的營養價值
陳彥甫	2015	透抽所含牛磺酸，能夠減少血管壁的膽固醇，具有降血壓、強化肝臟的效果。此外，還能保護視力，維護眼睛健康。心血管疾病患者、用眼過度的人可適量攝取。
小田原雅	2007	牛磺酸(Taurine)可與胰島素受體結合，促進細胞攝取和利用葡萄糖，加速糖酵解，降低血糖濃度。研究證明，牛磺酸具有一定的降血糖作用。牛磺酸對細胞糖代謝的調節作用可能是通過受體後機制實現的。
小田原雅	2014	小卷能提供，豐富蛋白質，小卷肉含高度不飽和脂肪酸如 EPA，DHA，能有效預防人體罹患心血管疾病
王永賢	2017	擁有豐富蛋白質與礦物質，及 EPA 及 DHA 等不飽和脂肪酸，是低熱量與低脂肪食材。小卷等頭足綱海產也有牛磺酸，有益心臟血管與眼睛視力，是肝臟自行製造之外，很不錯的食補途徑
吳寶芬	2011	老年人來說，小卷更是有益健康的食物；除此之外也含有少量的鈣、鐵、維生素 B 群和其他人體不可或缺的營養成份，非常適合一般體質的人食用，尤其是針對婦女和體質虛弱的人。

二、香腸的探討

(一)香腸的歷史來源

香腸最早出現於前八世紀的高盧。到了前二世紀，高盧被古羅馬征服後，就把香腸傳到歐洲其他地區，成為歐洲主要肉食。隨文藝復興後地理大發現，更把香腸推廣到了全世界。而中式香腸有一千多年歷史。它是一個超級古老的食物生產和肉食保存技術，是將動物的血或是凝固的內臟，攪碎成泥狀，再灌入腸衣製作而成。在中國抹些地區，「香腸」是指臘腸。在閩南，廣東地區或台灣，又稱煙腸；由於處理過程，可能把糯米腸或香腸類的食物稱呼為灌腸。

古時以動物腸臟製成腸衣，現在大多已改用多糖纖維素腸衣或人造腸衣以代替動物腸臟製成腸衣。但有香腸例外，例如雞肉腸是以雞肉碎揉成腸狀，過程並不使用腸衣。香腸可由熱煮煙燻保存，而現代的香腸大多常含有防腐劑、色素及亞硝酸鹽

黑色幽墨，襲卷全台

(二) 香腸的產品介紹




表二:香腸的產品介紹(研究者自行整理)

種類	材料	照片	分析	舉例產品
煙燻腸	大蒜 黑胡椒 馬郁蘭 天然海鹽	 圖 1	* 利用腸衣灌入肉泥，木材煙燻，吃前煮熟	波蘭香腸
風乾腸	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 豬肉</li> <li>• 鹽</li> <li>• 胡椒</li> <li>• 辣椒粉</li> </ul>	 圖 2	* 乾燥風乾，加入乳酸菌，系=菌分解肉質變得軟脆	莎樂美腸
熟腸	豬肉餡 肥瘦比例 2:8	 圖 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 先煮熟保存</li> <li>* 外表和煙燻腸作法相似，但沒有煙燻製程</li> </ul>	粉腸

黑色幽墨，襲卷全台

三、小卷相關商品介紹

表三:小卷相關商品介紹(研究者自行整理)

名稱	材料	照片	分析
三杯小卷	小卷 薑蔥 段 麻 油 蒜 頭	 圖 4	開小火麻油熱油鍋，放入小卷，轉大火，快速翻炒30秒，拌炒1分鐘或至醬汁收乾
紅燒小卷	小卷 薑蒜 頭青 蔥辣 椒	 圖 5	將小捲的軟骨直接抽出，洗淨瀝乾備用 加入少許油燒熱最後再放入作法1的小卷煮至湯汁略收即可。
清蒸絲瓜小卷豆腐	豆腐 小卷 絲瓜 嫩薑 辣椒	 圖 6	豆腐切塊鋪底，絲瓜切滾刀塊，放上小卷，最後放上嫩薑絲和辣椒絲
蒜苗炒小卷	小卷 蒜頭 薑 辣椒	 圖 7	油鍋燒熱，放入薑片及大蒜爆香，蒜苗及辣椒拌炒一下。馬上放入Q小卷拌炒，即可上菜了！

黑色幽墨，襲卷全台

四、香腸食譜分析表

表四:香腸食譜分析表(研究者自行整理)

香腸食譜分析			
序號	名稱	主材料	調味料
1.	鮭魚香腸	薄鹽鮭魚 200g 絞肉 300g 蒜頭 10g 洋蔥 10g 腸衣 1 條	鹽 1 小匙 糖 1 大匙 高粱酒 1 大匙 胡椒粉少許
2.	花枝香腸	花枝 300g 絞肉 300g 蒜頭 10g 洋蔥 10g 腸衣 1 條	鹽 1 小匙 糖 1 大匙 醬油 1 大匙 烏醋 1 小匙
3.	蒜味香腸	黑豬肉 600g 蒜頭 50g 腸衣 1 條	鹽 1 小匙 糖 1 大匙 醬油 1 大匙 五彩粉少許
4.	紅槽豬肉香腸	黑豬肉 300g 絞肉 300g 蒜頭 10g 腸衣 1 條	鹽 1 小匙 糖 1/2 大匙 紅槽 2 大匙
5.	辣味香腸	絞肉 600g 辣椒 70g 腸衣 1 條	鹽 1 小匙 糖 1 小匙 五香粉 1 大匙 甘草粉 1 大匙 胡椒適量
食譜分析後實驗配方比例			
肉類	小卷	墨魚	調味料材料
1090g	550g	50g	15~20g
作法	1.絞肉小卷調味料拌在一起 2. 絞肉灌入腸衣內 3. 利用烘乾機烘乾一個半小時 4.再利用真空袋包裝		

黑色幽墨，襲卷全台

五、研究流程

表五:研究流程表

小卷香腸製作流程



小組官能品評照片



## 黑色幽墨，襲卷全台

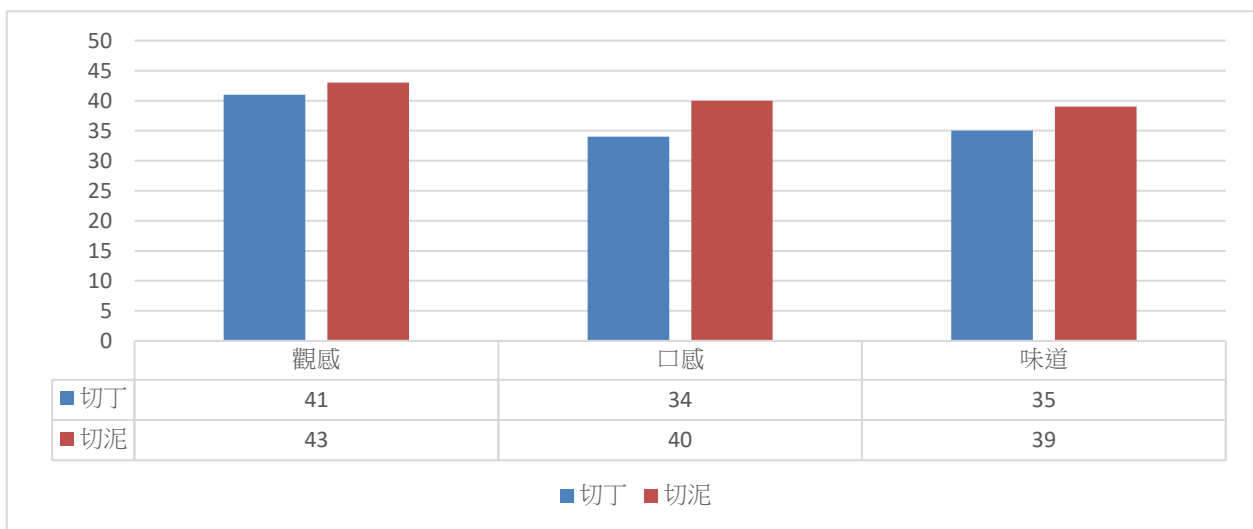
### 參、結論

本組根據研究目的，運用實驗研究法製作出小卷香腸成品，透過小組官能品評，研究對象為樹德家商餐飲科學生，實驗結果如下：

#### 一、實驗小卷香腸成品照片



#### 二、小組官能品評結果分析



圖一：官能品評分析圖



### 三、小組官能品評結果

小組將小卷以切丁、切泥的方式融入香腸；在外觀部分得分，小卷切成泥組總分為 43 分，得分最高，優於小卷切丁 41 分；在口感部分得分，小卷切泥優於小卷切丁；在味道部分得分，小卷切泥優於小卷切丁；整體部分得分，小卷切泥優於小卷切丁。由於在高刀工部分，切泥的口感跟外觀較能受大部分人的喜愛，就外觀來看切泥的切面外表跟切丁的切面外表相較之下，較多人選擇切泥的香腸，因為小卷切泥比切丁口感還來得紮實，切面部分也比切丁平整許多。有此可知，不管事在感官、口感、味道上切泥的香腸，較能受大眾的喜愛。

### 肆、引註資料

陳彥甫(2015)。食物安全就要這樣吃。台灣：人類智庫出版

小田原雅(2007)。行政院農業委員會水產試驗所水產知識淺說。臺北：世茂出版

小田原雅(2014)。臺灣蠶漁永續發展。臺北：天下文書出版

王永賢 (2017)。完美料理永續海鮮烹飪事典。台灣：帕斯頓出版