

彌陀漁會台灣鯛製作魚鬆對成品影響之探討

投稿類別：觀光餐飲類

篇名：

彌陀漁會台灣鯛製作魚鬆對成品影響之探討

作者：

呂育呈。私立樹德家商。高三 20 班

吳政謙。私立樹德家商。高三 20 班

邱立揚。私立樹德家商。高三 20 班

指導老師：

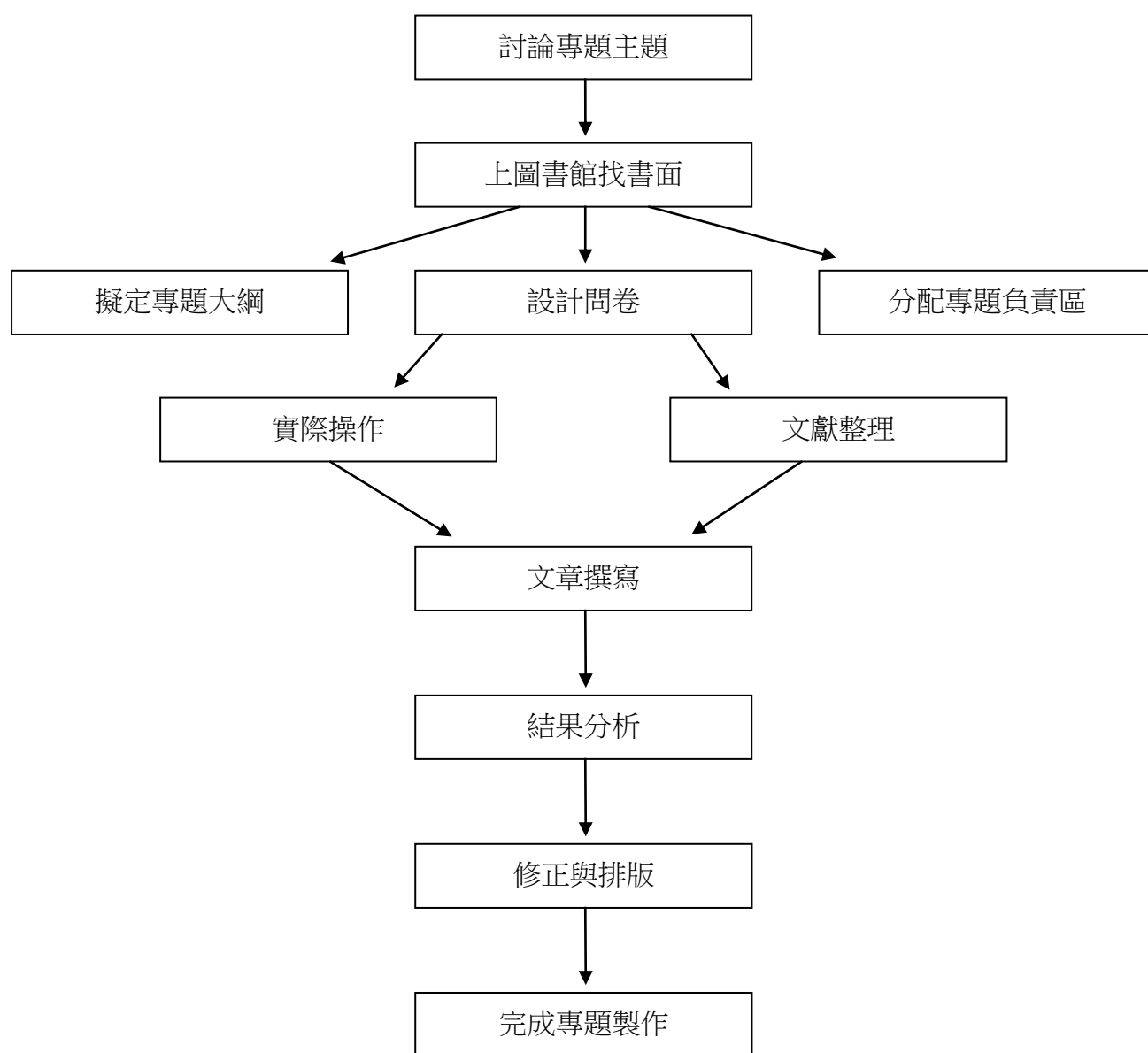
毛德馨老師

## 壹●前言

### 一、研究動機

我們這組則是採用高雄在地「彌陀」區漁會的產品 --- 『台灣鯛』，剛開始會使用台灣鯛的動機，由於台灣鯛的價格便宜，台灣鯛的營養成分較高，我們特別使用台灣鯛這項食材作為料理，而台灣鯛本身富含蛋白質維生素B1、B2、菸鹼酸、鈣、鐵及多元不飽和脂肪酸，台灣鯛是可以防止血管中膽固醇及脂肪的堆積，預防心臟及血管疾病，是在好不過的選擇了。

以下為研究流程圖：



圖一

## 二、研究目的

依據本組的研究動機，提出下列四點研究目的：

- 一.探討以台灣鯛製作魚鬆在外觀的差異
- 二.探討以台灣鯛製作魚鬆在香氣的差異
- 三.探討以台灣鯛製作魚鬆在口感的差異

## 貳●正文

### 一、台灣鯛魚鬆製作材料與作法

表一：

魚鬆名稱	主材料	材料	做法
傳統魚鬆	虱目魚	醬油二大匙 細砂糖一大匙	1.先將台灣鯛去魚鱗、內臟。 2.將魚肉片下進行醃漬去腥。 3.放入蒸籠以中火蒸 10 分鐘。 4.取出，把魚肉壓碎加入調味後放入鍋中以小火慢炒，炒至乾鬆即可。
台灣鯛魚鬆	台灣鯛	鹽一小匙 五香粉適量	

## 二、研究流程

本研究的研究流程分為準備、試做、實驗、施測、延後測及完成六個階段

表二：

準備階段100年9月~10月	
1.收集相關資料及文獻	
2.魚鬆試作	
3.三位專業教師，試吃魚鬆確認魚鬆品質。	
4.官能品評問卷的編製	
傳統魚鬆及台灣鯛魚鬆製作	實驗處理100年10月~11月



抽樣試吃，填寫問卷



資料分析及撰寫專題 100年11月

1. 以Excel製作統計分析圖表進行問卷資料分析。
2. 以Word文書處理書寫專題內容。

實驗步驟圖

### 三、問卷結果

表三：

問卷題目	性別	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.以台灣雕製作魚鬆看起來較有「光澤」令你有食慾	全部	1	2	30	47	15
		3%		32%	65%	
	男生	0	1	13	20	6
		3%		33%	64%	
女生	1	1	17	27	9	
	4%		31%	65%		
2.以台灣雕製作魚鬆看起來較「金黃」令你有食慾	全部	1	6	39	28	21
		7%		41%	52%	
	男生	1	3	17	9	10

彌陀漁會台灣鯛製作魚鬆對成品影響之探討

		10%	42%	48%		
	女生	0	3	22	19	11
		5%	41%	54%		
3.以台灣雕製作魚鬆看起來外觀較「蓬鬆」	全部	1	5	40	34	5
		6%	42%	52%		
	男生	0	2	19	12	7
		5%	47%	48%		
	女生	1	3	21	22	8
7%		38%	55%			
4.以台灣雕製作魚鬆看起來會令你想「購買」	全部	3	8	34	38	12
		12%	35%	53%		
	男生	1	4	16	16	3
		12%	40%	48%		
	女生	2	4	18	22	9
10%		30%	60%			
5.以台灣雕製作魚鬆聞起來較「刺鼻」	全部	15	42	24	13	1
		60%	25%	15%		
	男生	8	19	9	4	0
		67%	22%	11%		
	女生	7	23	15	9	1
54%		28%	18%			
6.以台灣雕製作魚鬆聞起來有「酒味」	全部	20	38	25	10	2
		61%	26%	13%		
	男生	9	17	10	4	0
		65%	25%	10%		
	女生	11	21	15	6	2
58%		28%	14%			
7.以台灣雕製作魚鬆聞起來有「魚腥味」	全部	11	34	35	14	1
		48%	36%	16%		
	男生	5	18	11	5	1
		57%	27%	16%		
	女生	6	16	24	9	0
40%		44%	16%			
8.以台灣雕製作魚鬆聞起來「臭土味」	全部	14	36	33	11	1
		52%	34%	14%		
	男生	7	16	12	5	0
		57%	30%	13%		

彌陀漁會台灣鯛製作魚鬆對成品影響之探討

	女生	7	20	21	6	1
		50%		38%	12%	
9.以台灣雕製作魚鬆吃起來較「酥鬆」	全部	1	3	19	53	19
		4%		20%	76%	
	男生	0	0	6	24	10
		0%		15%	85%	
女生	1	3	13	29	9	
	7%		23%	70%		
10. 以台灣雕製作魚鬆吃起來較有「味道」	全部	1	6	23	44	21
		7%		24%	69%	
	男生	1	3	12	15	9
		10%		30%	60%	
女生	0	3	11	29	12	
	5%		20%	75%		
11. 以台灣雕製作魚鬆吃起來過「鹹」	全部	3	19	27	34	12
		24%		28%	48%	
	男生	2	12	9	11	6
		35%		22%	43%	
女生	1	7	18	23	6	
	14%		34%	52%		
12. 以台灣雕製作魚鬆吃起來較「甜」	全部	9	30	40	13	3
		41%		42%	17%	
	男生	3	13	18	4	2
		40%		45%	15%	
女生	6	17	22	9	1	
	41%		40%	19%		

## 參●結論

### 一、結論

根據研究流程與問卷結果，以台灣鯛製作魚鬆在「外觀」「香氣」「口感」之差異，綜合整理得到以下幾點結論：

#### (一)外觀：

在研究調查結果中，發現到不論是一、二、三年級的男生或女生都覺得台灣鯛魚鬆在外觀上較有光澤、金黃、蓬鬆、會令人想購買，所以可以了解到受測者是認為台灣鯛魚鬆外觀受人喜歡。

#### (二)香氣：

在研究調查結果中，發現到不論是一、二、三年級的男生或女生都覺得台灣鯛魚鬆在香氣沒有刺鼻、酒味、魚腥味、臭土味，所以可以了解受測者認為在香氣上，沒有任何不舒服的味道。

#### (三)口感：

在研究調查結果中，發現到不論是一、二、三年級的男生或女生都覺得台灣鯛魚鬆在口感上較酥鬆、有味道，所以可以了解到受測者是認為在口感與味道上是剛剛好的，在過甜，過鹹普遍認為不會。

## 肆●引註資料

陳虹玲（1977）：四季家常菜。培琳出版社

高孔希（1998）：海鮮徵招令。美食新主張

楊桃文化（2008）：美食創意打造大財富。楊桃文化出版社

嘉妮（2009）：寶寶美味健康食譜。采竹出版社

傅培梅（1977）：培梅食譜。秋雨印刷股份有限公司

葉健安（1974）：實用食品製造法。複文書局

蕭義娟（1990）：海鮮微波食譜。躍昇文化事業股份有限公司

李德全（2010）：魚怎麼料理最好吃。楊桃文化出版社

邱寶郎（2009）：魚料理。楊桃文化出版社

江麗珠（2011）：食材完全不浪費。楊桃文化出版社