

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以兩種不同麵糊製作炸蝦對成品差異之探討

作者：

賴昆苗。私立樹德家商。高三 38 班

董冠輝。私立樹德家商。高三 38 班

柯家豪。私立樹德家商。高三 38 班

指導老師：

鄭淑菁老師

## 壹●前言

### 一、研究背景

昭和 25 年從一家賣魚的鋪子起家。目前，已經擴大營業成既是食堂又是旅館的「食堂旅館」。炸蝦為店裡的超人氣招牌菜，大口咬下後就會發現麵衣裏的非常薄的滿口「鮮蝦」。

### 二、研究動機

前陣子在電視新聞上看到一個咬下去會爆漿的蝦子的報導，在台中地區引起了一陣騷動，台中爆漿蝦創辦人朱師傅遠赴日本取經專研天婦羅長達六年，在日本可說是天婦羅達人，如今回到了台灣將日式天婦羅改良成當紅的爆漿蝦，將日本料理平民化，深受民眾熱烈歡迎，因此讓我們有了炸蝦這個題目的念頭，但是因為經濟和技術上面的因素，所以我們只製作普通未包餡而有口味的炸蝦。

### 三、研究目的

- (一) 探討咖哩粉、麵粉對炸蝦成品『口感』的影響。
- (二) 探討咖哩粉、麵粉對炸蝦成品『色澤』的影響。
- (三) 探討咖哩粉、麵粉對炸蝦成品『香氣』的影響。
- (四) 探討咖哩粉、麵粉對炸蝦成品『吸油程度』的影響。

### 四、研究設計

#### (一) 研究對象

選用以小組五人和四位同學一名老師來填寫官能品評表的實驗觀察計分表。

#### (二) 研究設計

研究工具以自行設計之炸蝦官能品評問卷為資料分析工具，故

研究結果在推論時，宜謹慎考量。

### (三) 實驗變項

- 1、自變項：原味麵糊、咖哩麵糊。
- 2、控制變項：草蝦、鹽、麵粉、蛋、油、自來水、胡椒粉。
- 3、依變項：炸蝦成品口感、色澤、香氣、吸油程度之差異。

## 貳●正文

### 一、炸物的研究

所謂炸物是一種用大量熱油來加熱食材的料理，其中最具代表性的就是天婦羅。「麵衣又酥又香，裡面則是鬆軟多汁，發揮了食材原有的風味」，這樣美味的天婦羅任誰都無法抵擋它的魅力。(調理師專門學校，2009)。

### 二、油炸的 5 大要訣

油炸是一種非常簡單的烹調法。只是使用適當的溫度，及作好油炸前的準備工作、裹衣等，再利用一點訣竅，就能炸成輕脆可口的油炸食物。(鈴木登紀子，1999)。

(一) 油炸時使用植物油:普通都是使用沙拉油和天婦羅油，但天婦羅油的精緻度低。依材料的特性，使用沙拉油，炸起來比較乾脆。

(二) 要掌握炸油的溫度:各種油炸食物的材料均有其適合的溫度，所以如何掌握油的溫度，也是一門訣竅。160 度油溫為裹衣滴入油鍋會沉到鍋底再浮起的。

170 度油溫為沉到一旦就浮起來。180 度油溫為裹衣只在表面擴張，而未沉下去。

(三) 油量及炸過剩油的處理法:油量通常以鍋子的七分滿左右，為適量的分量。不能因為要油炸的材料較少，而減少油量。油炸如果繼續使用，將會產生黏性，而且顏色及味道也會欠佳。所以如果使用過一次的油，要在使用時，應加入半量的新油。同時，這種方法，也只是用兩三次。自此以後，就只能使用於沒沾任何東西的材料，或調味過的材料。也可以當作炒菜由使用。

(四) 油炸前要充分做好準備工作:例如魚等較厚的材料,要先切開裂口。又如戴有水分的材料,要適當去除水分。

(五) 油炸的方法:先用油中火將由加熱,並用筷子充分攪拌,使溫度平均。然後加熱至適合享任的溫度。將材料放入油鍋時,不要佔到密機 1/3 以上。同時油炸所產生的渣渣,也要用網狀的杓子撈除(鈴木登紀子,1999)。

### 三、咖哩的由來

有幾種說法,用泰米爾語(印度半島東南部的泰米爾地方方言),一般而言是從「調味汁或者湯汁」的「Kari:」而來的。印度的咖哩,根據地方、民族、宗教、家庭不同,使用的素材和辛香料也都是多種多樣的。

### 四、咖哩的流傳

對英國人來說,混合多種辛香料而製成咖哩粉的做法頗為複雜,因此英國的C&B公司發售了第一款咖哩粉。此種咖哩粉調和了原來咖哩的辣度。咖哩演變至今,在世界各地結合不同飲食文化而演變出各種不同的風格(網路資料,[http://www.housefoods.com.tw/course\\_effect.htm](http://www.housefoods.com.tw/course_effect.htm))。

### 五、咖哩粉

咖哩原本是印度、東南亞一帶的料理,他們使用多樣的調味料、或煮或炒,而做成種類繁多、各式各樣的菜餚。印度的咖哩菜餚也和米飯一起食用著,但與我們日常所食用的咖哩不同,是一種較為粗糙的咖哩。印度之所以能夠經常食用咖哩的原因,大概可說是由於當地富於風土及辛香料(林泱村,1986)。

### 六、咖哩種類

(一) 印度咖哩:由於印度人熟識各種香料特性,加上香辛料使用的差異,口味上迥然不同,各有特色。印度南部由於地理位置較接近赤道,需較刺激性的食物增加食慾,因此口味上較為辛辣,加上高溫氣候使得稻米產量豐盛,多以米為主食。印度北部氣候宜人,多以小麥粉製成的粗圓餅為主食,咖哩料理注重香味,較為溫和,乳製品的添加為其特色。

(二) 馬來西亞咖哩:馬來西亞咖哩口感較為清新爽口,由於椰漿的加入,減低辛辣感同時提升了香味,運用多種特殊香料如羅望子、月桂葉,整體口

味清香，充滿南洋風味。

(三) 泰國咖哩:泰國咖哩除加入椰漿外，亦添加魚露增強香味，也使得泰國咖哩風味獨樹一格；主要可分為紅咖哩、綠咖哩、黃咖哩，其中尤以綠咖哩最為辛辣，進食時需特別注意。

## 七、麵粉介紹

麵粉的主要成分為碳水化合物，但蛋白質含量也多，胺基酸組成缺少組織胺酸、離胺酸、胱胺酸，蛋白價為 47，營養價不高。為了提高膳食的蛋白價以配合肉類、黃豆製品等調整，即可有效利用其成分，產生互補的功效(李錦楓、林志芳，2004)。

## 八、麵粉炸物

	對材料的麵粉 比例(%)	對麵粉的蛋的 比例(%)	對麵粉的水的 比例(%)	小麥:蛋水
薄裹衣	20	50	120~130	1:1.7~1.8
普通裹衣	20	50	100~110	1:1.5~1.6
混合油炸	20	50	100	1:1.5~1.6

使用蛋者可溶於水，妨礙麵筋的形成，脫水性佳，所以成為較脆的裹衣。又對麵粉添加 0.2% 的小蘇打，即會產生二氧化碳，較為輕脆，脫水性快且脆。吸濕性降低，所以稍微硬一點，但有久放也不容易吸濕的優點。剛炸好的裹衣水分含量為約 5~10%，但隨著時間經過，會從材料吸水而濕潤，所以應在油炸後即時食用(李錦楓、林志芳，2004)。

## 九、炸蝦食譜綜合分析比較

根據炸蝦食譜之收集，以表格方式呈現，不同粉類以本專題自變項工具麵糊為呈現重點，分述如下：

書名	作者	出版社	食譜烹調法
我的家常日本料理課	簡瑩華	膳書房文化	麵粉
日本料理	蔡新發	台視文化	麵粉

以兩種不同麵糊製作炸蝦對成品差異之探討



不敗的基礎日本料理	蔡全成	朱雀文化	麵粉
百變咖哩好滋味	林美慧	積木文化	咖哩粉
魔力粉漿 80 種神奇妙用	李德全	楊桃文化	麵粉
吳恩文 聰明料理	吳恩文	積木文化	麵粉
300 道家庭必學料理	李信宜	楊桃文化	麵粉
傅培梅時間 1	傅培梅	橘子文化	麵粉
怎麼做炸最好吃	程安琪	橘子文化	麵粉
日式炸豬排&炸物	郭湘齡	瑞昇文化	麵粉

十、研究流程

(一) 咖哩炸蝦製作流程

- 1、秤粉。
- 2、將咖哩與其他粉加入水和蛋攪拌製作出咖哩麵糊。
- 3、將蝦子先丟入調製好的麵糊中均勻沾滿，再拿起來去沾上麵粉。
- 4、放入油溫 160 度的油鍋中炸製成咖哩炸蝦。

十一、炸蝦成品

原味炸蝦成品圖	咖哩炸蝦成品圖
	

## 十二、研究結果

### 一、原味麵糊、咖哩麵糊在炸蝦『色澤』之比較分析。

觀察員 色澤	A	B	C	D	E	總分
原味麵糊	4	4	4	2	3	17
咖哩麵糊	4	3	4	3	4	18

由上表可知，咖哩麵糊在“色澤”的表現略勝原味麵糊。

### 二、原味麵糊、咖哩麵糊在炸蝦『香氣』之比較分析。

觀察員 香氣	A	B	C	D	E	總分
原味麵糊	3	3	3	3	2	14
咖哩麵糊	4	4	4	3	3	18

由上表可知，咖哩麵糊在“香氣”的表現勝過原味麵糊。

### 三、原味麵糊、咖哩麵糊在炸蝦『口感』之比較分析。

觀察員 口感	A	B	C	D	E	總分
-----------	---	---	---	---	---	----

以兩種不同麵糊製作炸蝦對成品差異之探討

原味麵糊	4	4	2	3	2	15
咖哩麵糊	3	3	3	3	4	16

由上表可知，咖哩麵糊在“口感”的表現略勝原味麵糊。

四、原味麵糊、咖哩麵糊在炸蝦『吸油程度』之比較分析。

觀察員 吸油程度	A	B	C	D	E	總分
原味麵糊	4	4	4	4	3	19
咖哩麵糊	4	3	3	4	2	16

由上表可知，原味麵糊在“吸油程度”的表現較咖哩麵糊出色。

三●結論

一、結論

根據研究方法與實驗結果，將原味麵糊、咖哩麵糊對炸蝦色澤、香氣、口感、吸油程度的影響，綜合整理得到以下四點結論：

- (一) 由上表可知，咖哩麵糊在“色澤”的表現略勝原味麵糊。
- (二) 由上表可知，咖哩麵糊在“香氣”的表現勝過原味麵糊。
- (三) 由上表可知，咖哩麵糊在“口感”的表現略勝原味麵糊。
- (四) 由上表可知，原味麵糊在“吸油程度”的表現較咖哩麵糊出色。



## 二、建議

根據研究結論，得知兩種不同的麵糊中，使用咖哩麵糊來烹調炸蝦在色澤、香氣、口感方面分數都高於原味麵糊；另外針對未來相關研究者提出建議，綜合整理得到以下兩點建議：

(一) 使用「咖哩麵糊」烹調炸蝦。可以增加成品的色澤、香氣、口感。

(二) 以實驗進行研究設計時，可以使用測量工具，附上測量數據使報告的結論更加具體。

## 肆●文獻資料

- 小山裕久(2008):**日本料理神髓**。台北。漫遊者文化出版。
- 李錦楓、林志芳(2004):**食物製備學:理論與實務**。台北。揚智文化出版。
- 李信宜(2011):**300 道家庭必學料理**。台北。楊桃文化出版。
- 李德全(2010):**魔力粉漿 80 種神奇妙用**。台北。楊桃文化出版。
- 呂石明(1981):**日本料理**。台北。自然科學文化出版。
- 林泱村(1986):**咖哩、麵條**。台北。世茂出版社。
- 林美慧(2009):**百變咖哩好滋味**。台北。積木文化出版。
- 吳恩文(2011):**吳恩文 聰明料理**。台北。積木文化出版。
- 馬文飛(1988):**吃與健康:海產、肉類、雜糧篇**。台北。世茂出版社。
- 郭湘齡(2011):**200 種基本食材選購圖典**。台北。瑞昇文化出版。
- 郭湘齡(2011):**日式炸豬排&炸物**。台北。瑞昇文化出版。
- 傅培梅(2004):**傅培梅時間 1**。台北。橘子文化出版。
- 程安琪(2010):**怎麼做炸最好吃**。台北。橘子文化出版。
- 鈴木登紀子(1999):**第一次做日本料理**。台北。台灣東販出版。
- 蔡新發(1999):**日本料理**。台北。台視文化出版。
- 蔡全成(2011):**不敗的基礎日本料理**。台北。朱雀文化出版。
- 駱東墻(1995):**家庭美食料理**。台北。瑞昇文化出版。
- 調理師專門學校(2009):**高級日本料理**。台北。楓書坊文化出版社。
- 簡瑩華(2009):**我的家常日本料理課**。台北。膳書房文化出版。