

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

探討不同醬汁味道與色澤之差異
以橙汁排骨為例

作者：

許家仁。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班
陳芷濤。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班
張育慈。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

指導老師：

王尹均老師

探討不同醬汁味道與色澤之差異—以橙汁排骨為例

壹●前言

一、研究動機

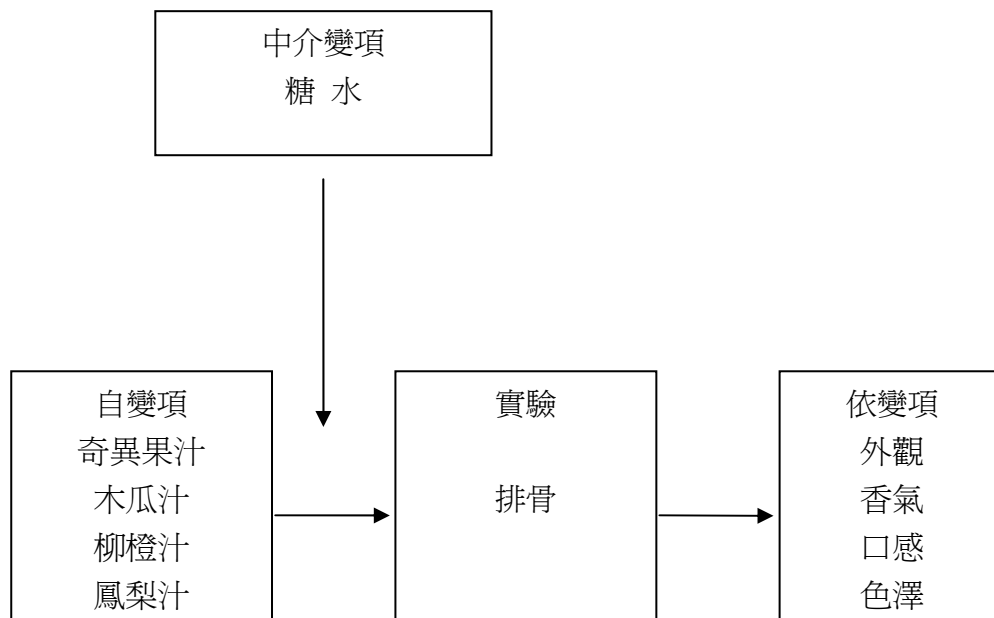
生活忙碌的現代人很多，在忙碌時，常常會因繁忙而忘了正餐，反而造成許多疾病和癌症，這全都是因平時沒有適當的補充營養素，希望大家可以從健康開始做起。因此本組想以自製果汁來做研究，創造新口感，讓不愛吃水果者或是忙碌的上班族都可以從食物中攝取維生素以及其他營養素等，成為不一樣的選擇。

二、研究目的

- (一) 探討不同果汁對排骨成品『外觀』的影響。
- (二) 探討不同果汁對排骨成品『香氣』的影響。
- (三) 探討不同果汁對排骨成品『口感』的影響。
- (四) 探討不同果汁對排骨成品『色澤』的影響。

三、研究方法

- (一)問卷調查法：以 S 家商餐管科三年級學生 100 人 進行試吃與問卷填寫再以 Excel 進行百分比統計。



圖一：實驗架構圖

探討不同醬汁味道與色澤之差異—以橙汁排骨為例

貳●正文

一、橙汁排骨的背景

橙汁排骨屬於川菜的一種。川菜發源於古代的巴國和蜀國，它是在巴蜀文化背景下形成的。川菜是中國八大菜系之一，因起源於四川而得名，川菜的風格樸實而又清新，具有濃厚的鄉土氣息，以“味”聞名，味道較多，富於變化。川菜主要分為蓉派和渝派兩大類。蓉派川菜精緻細膩，多為流傳久遠的傳統川菜。其味溫和，綿香悠長。

二、材料

排骨、砂糖、鹽、米酒、醋、油、油炸粉、冷開水、太白粉、鳳梨、柳橙、奇異果、木瓜。

三、實驗步驟

(一) 鳳梨排骨

1. 將排骨洗淨，醃少許鹽、米酒，排骨沾粉油炸，炸成金黃色備用。
2. 鳳梨榨成汁、切小塊備用。
3. 鍋中加入鳳梨汁、砂糖，以中火煮至沸騰加入排骨蓋上鍋蓋，轉成溫火悶煮約 5~7 分鐘。
4. 掀起鍋蓋並略為攪拌均勻，加入果肉一同煮至排骨熟透入味。
5. 準備一小碗加入太白粉與少許水拌勻，到入鍋中勾芡即可。

(二) 橙汁排骨

1. 將排骨洗淨，醃少許鹽、米酒，排骨沾粉油炸，炸成金黃色備用。
2. 柳橙榨成汁、切小塊備用。

探討不同醬汁味道與色澤之差異—以橙汁排骨為例

3. 鍋中加入柳橙汁、砂糖，以中火煮至沸騰加入排骨蓋上鍋蓋，轉成溫火悶煮約 5~7 分鐘。
4. 掀起鍋蓋並略為攪拌均勻，加入果肉一同煮至排骨熟透入味。
5. 準備一小碗加入太白粉與少許水拌勻，到入鍋中勾芡即可。

(三) 奇異果排骨

1. 將排骨洗淨，醃少許鹽、米酒，排骨沾粉油炸，炸成金黃色備用。
2. 奇異果榨成汁、切小塊備用。
3. 鍋中加入奇異果汁、砂糖，以中火煮至沸騰加入排骨蓋上鍋蓋，轉成溫火悶煮約 5~7 分鐘。
4. 掀起鍋蓋並略為攪拌均勻，加入果肉一同煮至排骨熟透入味。
5. 準備一小碗加入太白粉與少許水拌勻，到入鍋中勾芡即可。

(四) 木瓜排骨

1. 將排骨洗淨，醃少許鹽、米酒，排骨沾粉油炸，炸成金黃色備用。
2. 木瓜榨成汁、切小塊備用。
3. 鍋中加入木瓜、砂糖，以中火煮至沸騰加入排骨蓋上鍋蓋，轉成溫火悶煮約 5~7 分鐘。
4. 掀起鍋蓋並略為攪拌均勻，加入果肉一同煮至排骨熟透入味。
5. 準備一小碗加入太白粉與少許水拌勻，到入鍋中勾芡即可。

探討不同醬汁味道與色澤之差異—以橙汁排骨為例

四、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將鳳梨排骨、橙汁排骨、奇異果排骨、木瓜排骨『外觀』、『香氣』、『口感』、『色澤』之實驗，分述如下：

一、鳳梨排骨、橙汁排骨、奇異果排骨、木瓜排骨之比較分析，依完成成品後，以餐飲管理科男女共一百位同學試吃後，在四種不同果汁的比較，問卷以五點量表來衡量，並根據量表結果整理出下列之分析：

(一)試吃者對橙汁排骨之比較統計表：

	問卷題目	同意程度	鳳梨排骨	橙汁排骨	奇異果排骨	木瓜排骨
外觀	我覺得哪一種看起來比較可口	人數	44	26	6	24
		百分比	44%	26%	6%	24%
	我覺得哪一種賣相比較好	人數	43	34	12	11
		百分比	43%	34%	12%	11%
	我覺得哪一種賣相比較好	人數	28	15	37	20
		百分比	28%	15%	37%	20%
香氣	我覺得哪一種聞起來有水果香	人數	29	44	14	13
		百分比	29%	44%	14%	13%
	我覺得哪一種聞起來讓人想吃	人數	39	33	18	10
		百分比	39%	33%	18%	10%
	我覺得哪一種聞起來讓人想購買	人數	37	35	17	11
		百分比	37%	35%	17%	11%
口感	我覺得哪一種吃起來比較不想吃	人數	15	21	23	41
		百分比	15%	21%	23%	41%
	我覺得哪一種吃起來比較香甜	人數	32	32	20	16
		百分比	32%	32%	20%	16%
	我覺得哪一種吃起來比較順口	人數	35	38	11	16
		百分比	35%	38%	11%	16%

探討不同醬汁味道與色澤之差異—以橙汁排骨為例

	問卷題目	同意程度	鳳梨排骨	橙汁排骨	奇異果排骨	木瓜排骨
色澤	我覺得哪一種比較吸引人	人數	43	26	14	17
		百分比	43%	26%	14%	17%
	我覺得哪一種比較討喜	人數	33	37	15	15
		百分比	33%	37%	15%	15%
	我覺得哪一種亮麗	人數	40	28	18	14
		百分比	40%	28%	18%	14%

(二)不同性別在橙汁排骨比較統計表：

	問卷題目	同意程度	鳳梨排骨	橙汁排骨	奇異果排骨	木瓜排骨
外觀	我覺得哪一種看起來比較可口	男	22	16	3	10
		女	22	10	3	14
	我覺得哪一種賣相比較好	男	20	17	7	7
		女	23	17	5	4
	我覺得哪一種賣相比較好	男	20	17	7	7
		女	23	17	5	4
香氣	我覺得哪一種聞起來有水果香	男	12	24	9	6
		女	17	20	5	7
	我覺得哪一種聞起來讓人想吃	男	25	10	11	5
		女	14	23	7	5
	我覺得哪一種聞起來讓人想購買	男	21	16	9	5
		女	16	19	8	6
口感	我覺得哪一種吃起來比較不想吃	男	6	11	11	23
		女	9	10	12	18
	我覺得哪一種吃起來比較香甜	男	14	17	11	9
		女	18	15	9	7
	我覺得哪一種吃起來比較順口	男	14	17	11	9
		女	18	15	9	7
色澤	我覺得哪一種比較吸引人	男	14	17	11	9
		女	18	15	9	7
	我覺得哪一種比較討喜	男	13	21	8	9
		女	20	16	7	6
	我覺得哪一種亮麗	男	19	10	12	10
		女	21	18	6	4

探討不同醬汁味道與色澤之差異—以橙汁排骨為例

參●結論

根據研究方法與問卷調查結果，綜合整理得到以下四點結論：

(一)外觀的部份

本組在問卷中發現鳳梨排骨比其他三種果汁排骨的接受度高，因為在問卷鳳梨排骨的選項中，可口和賣相都得到相當高的評價，但是在特別選項中，選擇鳳梨排骨的同學較少，因為大部分的同學認為鳳梨是常用於烹調菜肴上的水果之一。奇異果排骨在外觀顏色上並不是很亮麗突出，在『我覺得哪一種比較特別』的問卷選項中，選擇奇異果排骨的同學卻較多，因為部分的同學認為奇異果一般看到的都是做成果醬或水果裝飾，是一種很少被用於烹調在菜餚裡的水果。

(二)香氣的部份

問卷中發現橙汁排骨比其他三種果汁排骨香，因為大部分的同學認為柳橙本身的香氣就比其他水果更香。鳳梨排骨在想購買和想吃的選項中，佔較高，因為部分同學比較想品嚐鳳梨排骨。木瓜排骨在這部份中，選擇木瓜排骨的同學較少，因為同學們在聞木瓜排骨的香氣時水果香味不夠明顯，因此比其他水果排骨受歡迎度較低。

(三)口感的部份

問卷中發現在『我覺得哪一種吃起來比較不想吃』的問卷選項中，木瓜排骨佔最高，因為口感吃起來比較不可口，大部分的同學都不太喜歡。橙汁排骨在香甜和順口的選項中，佔較高，因為柳橙在榨汁時有保留果肉，讓香氣更充裕，能品嚐出果汁的原味。

(四)色澤的部份

問卷中發現鳳梨排骨比其他三種果汁排骨吸引人，因為鳳梨排骨顏色鮮豔亮麗，可以增加食物的視覺感官，忍不住讓人食指大動，讓大部分的同學喜愛，接受程度也很高。

探討不同醬汁味道與色澤之差異—以橙汁排骨為例

二、建議

針對本專題之發現本組提出三點建議：

- (一) 本研究僅針對對象為 S 家商餐飲科高三之學生，不足以代表大眾，希望以後延續研究者可將研究層面擴大至一般菜肴上，藉以了解市場上的接受度及推廣可行性。
- (二) 創意醬汁排骨可以在加入其他不同的果汁之健康元素，改變不同的口感，製作大眾都喜愛的口味，而且水果中有很多營養素及豐富的膳食纖維和維生素，希望後續研究者可以創造新口味，成為不一樣的選擇。
- (三) 本組在製作時，遇到很多挫折，例如：水果的選擇、份量的分配、成品的口感等問題，都是一一去克服，希望後續研究者在討論時，可多加思考，也可以建議把創意醬汁排骨製作成沾醬的方式，不僅方便還可以依自己的喜好沾不同的醬汁食用。

肆● 引註資料

尹實嘉(2001)：烹調大師(上)。台北。四知堂書坊。

田世璞(1997)：果菜上桌。台中。邦聯文化。

何悅飛、王莉杰(2005)：水果的妙用與忌口。台北。新潮社文化。

李吉川(2003)：創意食雕美味大師—創意料理篇。台北。博學館圖書。

林少屏(2007)：開家賺錢的飲料專賣店。台北。邦聯文化。

金哲(2009)：果汁開運法：能量果之 300light。台北。漢湘文化。

梁瓊白(2003)：愛吃排骨。台北。膳書房。

郭湘齡(2008)：頂級蛋糕甜點醬調理技術。台北。瑞昇文化。

鄭衍基(1998)：鮮果變奏曲秋冬。台北。幼獅文化。

壽端兮(1997)：醬料與肉類的烹調。台中。草石堂。