

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同醃料製作雞排之差異探討

作者：

張簡文貴。私立樹德家商。餐飲管理科三年 31 班

許見明。私立樹德家商。餐飲管理科三年 31 班

陳聖傑。私立樹德家商。餐飲管理科三年 31 班

指導老師：

王尹均老師

壹●前言

一、研究動機

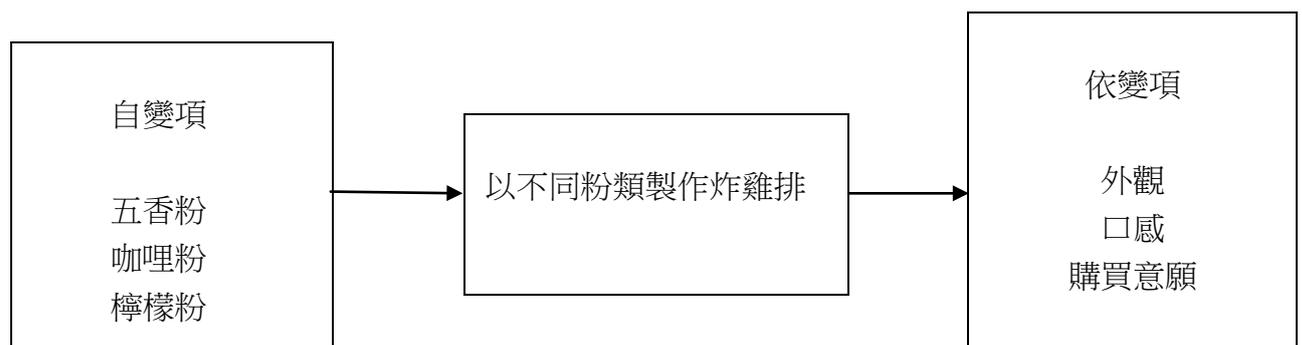
在台灣雞排一直都是具有指標性的美食之一，每年都可創造 40 億的商機，不管是在夜市、校門口的路邊攤、還是連鎖店面，到處都看的到雞排的蹤跡，雖然每家的雞排做法和外型都大同小異，但有些雞排店卻成功地做出知名度，像阿亮香雞排，所以許多新開的攤販為了搶奪商機，都朝著一股創意風潮邁進，例如：起士夾心雞排和水果夾心雞排等。如何才能夠讓這些創意雞排，成為消費者喜愛的新商機，我們想了解現有雞排有哪些做法和口味，並且試著改良和創新。

二、研究目的

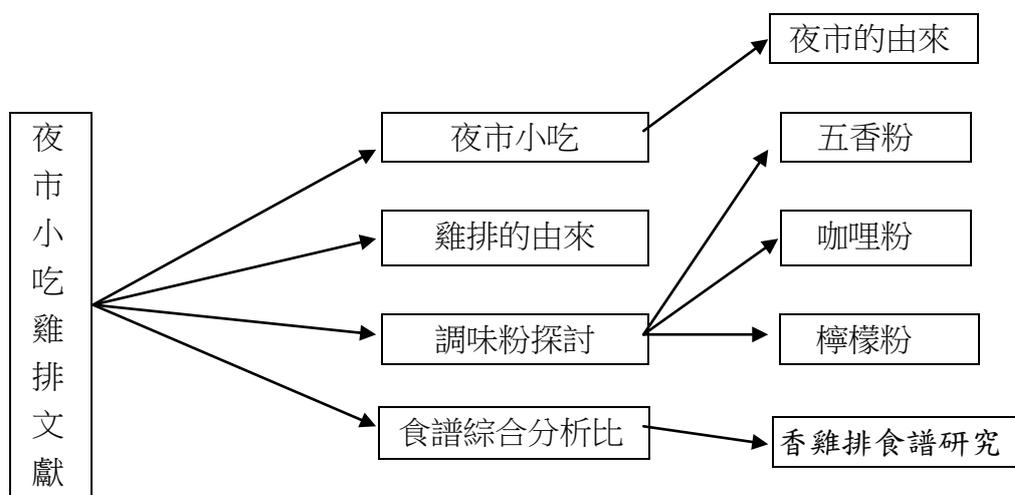
- (一)探討以三種醃料方式製作的雞排，製作完成後口感的變化。
- (二)觀察雞排在製作過程加入五香粉、咖哩粉和檸檬粉當中的香氣的變化。
- (三)分別五香粉、咖哩粉及檸檬粉的個人喜好度。
- (四)分析消費者對不同醃料的雞排購買意願調查。

三、研究方法

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。



四、研究架構



五、參考書籍

作者(西元)	書名	出版社	參考的東西
黃晶巧(2017)	大口吃肉	跨境	雞肉
行正理香(2018)	私房肉料理	瑞昇文化	雞肉
笠原將弘 (2018)	超銷魂!超 Juicy!世界上最好吃得雞料理	繪虹企業股份有限公司	雞肉
曾良泉 (2018)	本味典藏-經典家常菜 60 道	(工凡)玥文化	醬料
松尾伊津香 (2018)	咀嚼	尖端	雞肉
渡邊麻紀 (2018)	肉類醃漬料理：食材保鮮 X 入味一次完成聰明料理法	太雅生活館	醬料
亞瑟·凱納 (2018)	肉品聖經	積木	雞肉
Peggy 先生 (鄧琦)(2018)	懶人料理教室	Forms Kitchen	料理方式
梁燕(2018)	百變雞翼	萬里機構	雞肉
FL 法勒(2014)	烤雞的 50 道陰影	積木	料理方式

貳●正文

一、雞排的由來

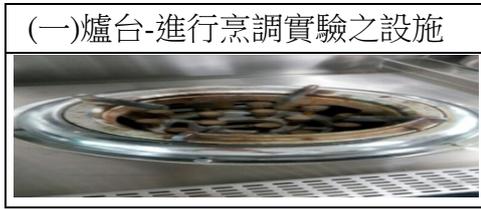
雖然豬排與雞排同樣是油炸食物，同樣是使用麵包粉來製作外皮，但在演化上兩者的隔閡讓彼此之間為直系演化的可能性大幅降低。簡單的說，炸雞排和炸豬排早年演化時並未同時出現在相同的店面中，因此豬排為雞排演化源頭的可能性大為降低，但由於豬排和雞排外表的多種性狀依舊十分類似，暫時無法找到足夠的證據完全排除此種豬排演化說。不過，如果單純以趨同演化的角度來研究，近代雞排的崛起甚至可以追溯至 南韓的青川市。據說雞排在當地興起的原因乃是因為西元一九六一年，韓國豬肉 價格不穩，當地的店家開始運用雞肉作菜而興起的。經過四十年的演化，在春川 的明洞一地就產生了烤架雞排和鐵板雞排兩個不同種的雞排。

二、材料

<p>雞胸肉</p> 	<p>薑末</p> 	<p>蒜泥</p> 
<p>低筋麵粉</p> 	<p>五香粉</p> 	<p>咖哩粉</p> 
<p>檸檬粉</p> 	<p>砂糖</p> 	<p>鹽巴</p> 

以不同醃料製作雞排之差異探討

三、設備和器具



1.平盤-盛裝成品	2.炒鍋-熱油的用具	3.鐵夾-翻動炸物的用具
4.量匙-用於量調味料	5.量杯-量水的器具	6.漏勺-撈起成品的用具
7.砧板、菜刀-切食材之器具	8. 配菜盤-盛裝材料之器具	
9.馬口碗-盛裝調味料之器具	10.筷子、湯匙-夾取食材	

四、實驗步驟

(一) 五香粉雞排

- 1.將雞胸肉去骨
- 2.油溫160度。
- 3.將五香粉加入雞排醃漬。
- 4.靜置20~30分鐘。
- 5.將雞排平均的沾上乾粉。
- 6.炸3分鐘夾起放至1-2分鐘在放回油鍋中。
- 7.炸至金黃酥脆即可起鍋。



(二) 咖哩粉雞排

- 1.將雞胸肉去骨
- 2.油溫160度。
- 3.將咖哩粉加入雞排醃漬。
- 4.靜置20~30分鐘。

以不同醃料製作雞排之差異探討

5.將雞排平均的沾上乾粉。

6.炸3分鐘夾起放至1-2分鐘在放回油鍋中。

7.炸至金黃酥脆即可起鍋。



(三) 檸檬粉雞排

1.將雞胸肉去骨

2.油溫160度。

3.將檸檬粉加入雞排醃漬。

4.靜置20~30分鐘。

5.將雞排平均的沾上乾粉。

6.炸3分鐘夾起放至1-2分鐘在放回油鍋中。

7.炸至金黃酥脆即可起鍋。



五、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將五香粉、咖哩粉、檸檬粉『香氣』、『口感』、『整體感覺』之實驗，分述如下：

五香粉、咖哩粉、檸檬粉製作的炸雞排之比較分析，依完成炸雞排後，以整組試吃後，在三種不同炸雞排的比較，結果整理出下列之分析：

(一) 五香雞排

『香氣』普普通通，『口感』普普通通，『整體感覺』普通

(二) 咖哩雞排

『香氣』非常突出，『口感』非常突出，『整體感覺』優良

(三) 檸檬雞排

『香氣』完全沒有，『口感』非常之酸，『整體感覺』尚可

參●結論

根據研究方法與問卷調查結果，綜合整理得到以下三點結論：

(一) 香氣的部份

以咖哩雞排的香氣較明顯，因為咖哩雞排都有著辛香料特性和雞排結合在一起，較為讓大部份的人接受，調查結果中男生比女生更能接受咖哩雞排。

(二) 順口的部份

以咖哩雞排讓人吃起來感覺可口，而檸檬雞排則是不順口，五香雞排是普通因為有著獨特的香味，結果中咖哩雞排乃在大家的喜愛中。

(三)購買意願的部分

我們發現咖哩雞排讓人會想再買，因為咖哩雞排的香氣有帶辛香料的獨特香氣，我們也發現大部分的男女都覺得咖哩雞排會讓人想再買

肆●引註資料

黃晶巧(2017)。大口吃肉。台灣。跨境出版。

行正理香(2018)。私房肉料理。日本。瑞昇文化。

笠原將弘(2018)。世界上最好吃得雞料理。日本。繪虹企業股份有限公司。

曾良泉(2018)。本味典藏-經典家常菜 60 道。台灣。(工凡)玥文化。

松尾伊津香(2018)。咀嚼。日本。尖端。

渡邊麻紀(2018)。肉類醃漬料理食材保鮮 X 入味一次完成聰明料理法。日本。太雅生活館。

亞瑟·凱納(2018)。肉品聖經。法國。積木。

Peggy 先生(鄧琦)(2018)。懶人料理教室。法國。Forms Kitchen。

梁燕(2018)。百變雞翼。中國。萬里機構。

FL 法勒(2014)。烤雞的 50 道陰影。法國。積木。