

投稿類別:餐旅類

篇名:

比較不同酒類料理差異之研究  
以「醉雞」為例

作者:

蔡佩潔。私立樹德家商。高三 8 班  
李佩芸。私立樹德家商。高三 8 班

指導老師:

莊明珠 老師

## 壹●前言

### 一、研究背景

紹興醉雞係屬於江浙菜的一種，在古代，漢武帝統一閩越之後，閩菜影響江浙地區，使得江浙菜增添了閩菜的成分。大批來自中原的廚師從汴京遷到臨安，使得江浙菜吸收了許多北方菜的成分。江浙菜隨著歷史的變化受到外來的影響，而其他地方的菜餚，相對的也吸收了江浙菜的精華。

「江浙菜」匯集了「上海、杭州、寧波、徽州、揚州、蘇州、無錫」等地的地方菜而成，江南的菜餚大都精緻奢華，每一道菜都是宮廷式的山珍海味；「色、香、味俱全」便是「江浙菜」所追求的極致，這當然也和江浙人含蓄婉轉而複雜的性格有關，這歷史文化的包袱我們在飲食中也處處可見這樣的顯現。然而現今的人們卻較喜愛有變化的料理，希望藉由本組的研究呈現出更多不同口味的醉雞。

### 二、研究動機

紹興醉雞雖然是一道男女老少都喜愛的佳餚，但是仍然有大多數的人無法接受紹興酒較無強烈的味道，因此本研究致力於酒類的料理，將紹興酒改為一些現代人較能接受的酒類，

而雞肉也是一種含了許多豐富的蛋白質且低脂肪的肉品，深受現代正在減肥中的愛美女性所喜愛。本研究的醉雞所使用的是去骨的大腿部位它食用起來也較其它部位來的爽口，希望藉由本組研究能夠讓無法接受紹興酒氣味的人也都能夠接受它。

### 三、研究目的

本研究以紹興醉雞為例，變更其原來的酒類，希望本研究的成品也能夠得到社會大眾的認同及喜愛，本研究為了不敢吃紹興醉雞的人研發了不同口味的醉雞，因此讓他們也能夠一嚐醉雞美味。

本組經由研究後，決定採用「啤酒、清酒、高粱酒、紹興酒、料理米酒」，等酒類下去一同比較，哪一項酒類的醉雞最受到大家的喜愛，本研究期望能夠造福不敢吃紹興醉雞的人，並達成創意料理的信念。

## 貳●正文

### 一、標準食譜

#### (一) 材料：

- 1 · 啤酒 1 瓶
- 2 · 清酒 1 瓶
- 3 · 高粱酒 1 瓶
- 4 · 紹興酒 1 瓶
- 5 · 料理米酒 1 瓶
- 6 · 去骨大腿雞肉 5 付
- 7 · 胡椒適量
- 8 · 鋁柏紙 1 捲
- 9 · 雞粉 2 大 T
- 10 · 水 600 C · C ·
- 11 · 中藥（枸杞 2 兩、紅棗 2 兩、黃耆 2 兩、當歸 2 片）

#### (二) 做法：

- 1 · 去骨大腿雞肉處理洗淨，表皮抹上鹽及胡椒，捲起後包上鋁柏紙。
- 2 · 至沸水中煮沸，撈起待冷卻備用。
- 3 · 冷水加入雞高粉及洗淨的中藥材煮沸後放涼。
- 4 · 冷卻後的湯汁，加入各種酒。
- 5 · 分別放置於冰箱中 3 ~ 4 天。
- 6 · 取出切片即可。

## 二、江浙菜係介紹

江浙菜是以杭州、寧波、紹興、溫州等地的菜餚為代表發展而成的，它的特點是「清、香、脆、嫩、爽、鮮」，浙江盛產魚蝦，又有著名的風景旅遊勝地，山光水色淡雅宜人，其烹調的技法擅長於「炒、炸、燴、溜、蒸、燒」。流派是由杭州、寧波、紹興等地方菜組成的，這之中最著名的是杭州菜。

## 三、相關酒類介紹

### （一）紹興酒（Shaoxing）

為釀造酒，是中國傳統的釀造酒，原產地為江南，酒精濃度為 16.5% ，「糯米、小麥、水、菌種」為主原料，採用低溫發酵的方式製得酒精濃度高，在我國又名為老酒，但在紹興以外地方所釀造的，統稱為黃酒。「張凱其（2009）」

### （二）啤酒（Beer）

為釀造酒，酒精濃度為 4~5% ，「大麥芽、啤酒花、酵母、蓬萊白米」為主原料，採低溫發酵 3~9°C ，啤酒酵母中含有豐富的維他命 B 群、胺基酸、多種維他命、礦物質，參與人體重要的生理代謝反應，是個天然的綜合維他命。啤酒酵母中有 50% 以上的成分是蛋白質，含有完整的胺基酸群，是補充優質蛋白質的最佳來源。「張凱其（2009）」

### （三）清酒（SAKE）

為釀造酒，是日本的國酒，酒精濃度為 15% ，其中玉泉清酒是以低溫發酵後，在儲存於 4~8°C 熟成而成，發酵過程中所產生的泡沫潔白如「玉」，酒體甘爽，猶如高山清「泉」，故名「玉泉」，不管是低溫或加熱後飲用都很合適「張凱其（2009）」

### （四）高粱酒（sorghum liquor）

為蒸餾酒，為烈酒中之逸品，酒精濃度為 60% ，「穀物」為主原料，金門高粱酒釀造利用金門特產『旱地高粱』、引用當地水質、金門潔淨的空氣與氣候條件，並承襲了傳統古法釀酒技術，加上半世紀的釀酒專業技術經驗，結合經驗與現代化設備所釀造的金門高粱酒，釀出風味獨特，香、醇、甘、冽的高粱酒。「張凱其（2009）」

#### 四、中藥材介紹

枸杞，又名甜菜，性味：苦、平，潤肺清肝，滋腎益氣，生精助陽，補虛勞，強筋骨，去風明目，利大小腸。主要產地為：新疆、甘肅。

因為含有豐富的維他命 A，鋅，多醣體及茄紅素，因此能保固眼睛，抗氧化，抗癌，預防老化、老花眼、攝護腺炎、滋補肝腎。「林俞均（2005）」

#### 五、何謂創意料理

與以往不同的口味，不同的樣式，使用與別人不一樣的方式呈現出不同的新風貌，以較年輕的方式呈現出以往的師父所呈現不出來的作品，以大膽或新的方式去展現出更多更多不同的新火花，不再只是一層不變與以往不同不一定是搞怪，它也可以是一個很好的發展。

現在的人吃飯，不再像以前的人們求的只是一頓溫飽，現今的人們生活過得是越來越好、越來越奢侈，不願吃一些一層不變的東西因此許多店家紛紛將餐廳的菜色改成較不同的樣式甚至是口味，藉此吸引更多不同年齡層的客戶。

#### 六、文獻彙整

書名	作者	使用的肉的部位	酒類
183 中國八大菜係譜選	田可	全雞	紹興酒
家庭江浙菜套餐	李梅先	雞腿	紹興酒
酒香入廚房	劉令儀	全雞	紹興酒
江浙美食	蔣艷蓉	全雞	紹興酒

表 2 - 1 比較不同書籍之差異

## 七、研究方法

### (一) 研究架構

綜合上述文獻，本研究之研究架構如下：

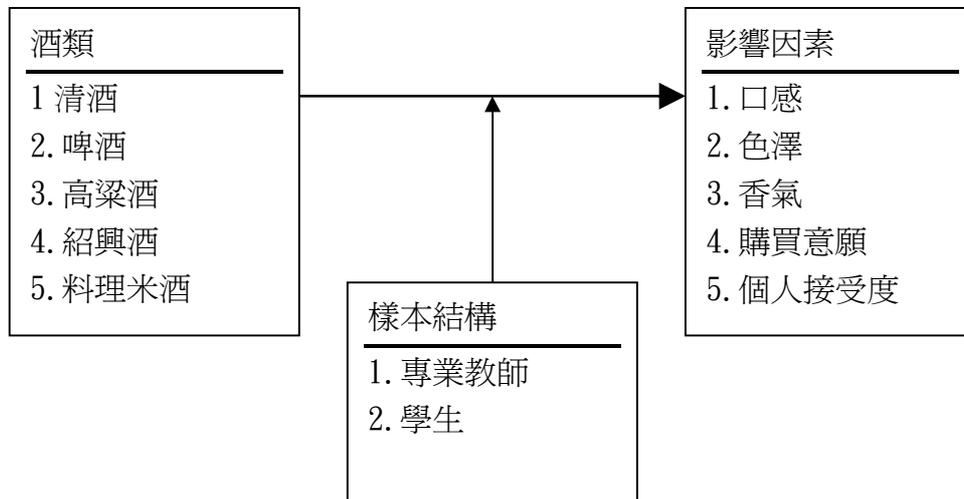


圖 3-1 研究架構圖

### (二) 研究方法

本研究以實驗法來進行，保留了原本的紹興酒，更加入了「啤酒、清酒、高粱酒、料理米酒」，等酒類將成品依「口感、色澤、香氣、購買意願、個人接受度」等影響因素，比較其差異的地方，另外本研究之樣本有專業教師及學生兩組亦可比較出其差異所在。此研究主要以創新為最大的訴求，因此使用相同部位的雞肉以不同的酒類下去醃製，比較出其差異性。

本研究以醉雞作為主題，藉由不同的酒類，改變其氣味，期望藉由此研究吸引更多族群。

## 參●結論

本研究以專業教師、餐飲科學生為問卷填答者，專業教師 2 人，餐飲科學生 2 人，比例 1：1。

以非常同意為 5 分，同意為 4 分，普通為 3 分，不同意為 2 分，非常不同意為 1 分，去小數點第二位四捨五入。藉由專業教師、餐飲科學生以及非餐飲科學生之間的平均數差異，以了解專業教師、餐飲科學生以及非餐飲科學生在各問題間是否存在差異，以下為此研究數據：

### 一、口味

針對「您認為醉雞以『啤酒、清酒、高粱酒、紹興酒、料理米酒』所製成的醉雞吃起來口味良好」五個問題中，可以發現專業教師認為紹興酒吃起來口味較好，餐飲科學生覺得料理米酒吃起來口味較好，整體而言，醉雞在口味上由最好到最差依序排列為：紹興酒>料理酒>啤酒>清酒=高粱酒。數據如下表：

表 4 - 1 醉雞在口味上的差異

【口味】	專業教師	餐飲科	總平均數
啤酒	4	4	4
清酒	4	3	3.5
高粱酒	3	4	3.5
紹興酒	5	4	4.5
料理米酒	3.5	5	4.3

### 二、色澤

針對「您認為醉雞以『啤酒、清酒、高粱酒、紹興酒、料理米酒』所製成的醉雞看起來色澤漂亮」五個問題中，發現專業教師認為啤酒看起來色澤較漂亮，餐飲科學生覺得高粱酒和料理米酒看來色澤較漂亮，整體而言，醉雞在色澤上由最好到最差依序排列為：啤酒=高粱酒=料理米酒>紹興酒>清酒。數據如下表：

表 4 - 2 醉雞在色澤上的差異

【色澤】	專業教師	餐飲科	總平均數
啤酒	4.5	3.5	4
清酒	3	2.5	2.8
高粱酒	4	4	4
紹興酒	4	3.5	3.8
料理米酒	4	4	4

### 三、香氣

針對「您認為醉雞以『啤酒、清酒、高粱酒、紹興酒、料理米酒』所製成的醉雞聞起來香氣佳」五個問題中，能發現專業教師認為紹興酒和料理米酒聞起來香氣較佳，餐飲科學生覺得紹興酒聞起來香氣較佳，整體而言，醉雞在色澤上由最好到最差依序排列為：紹興酒 > 清酒 = 高粱酒 = 料理米酒 > 啤酒。數據如下表：

表 4 - 3 醉雞在香氣上的差異

【香氣】	專業教師	餐飲科	總平均數
啤酒	3	3.5	3.1
清酒	3.5	3.5	3.5
高粱酒	3	4	3.5
紹興酒	4	5	4.5
料理米酒	4	3	3.5

### 四、購買意願

針對「您認為醉雞以『啤酒、清酒、高粱酒、紹興酒、料理米酒』所製成的醉雞吃起來有購買意願」五個問題中，可以發現專業教師認為紹興酒吃起來較有購買意願，餐飲科學生覺得紹興酒吃起來較有購買意願，整體而言，醉雞在購買意願上由最好到最差依序排列為：紹興酒 > 清酒 > 啤酒 > 高粱酒 = 料理米酒。數據如下表：

據如下表：

表 4 - 4 醉雞在購買意願上的差異

【購買意願】	專業教師	餐飲科	總平均數
啤酒	3.5	3.5	3.5
清酒	4.5	3.5	4
高粱酒	3	3	3
紹興酒	5	5	5
料理米酒	4	2.5	2.3

### 五、個人接受度

針對「您認為醉雞以『啤酒、清酒、高粱酒、紹興酒、料理米酒』所製成的醉雞吃起來個人接受度高」五個問題中，能發現專業教師認為紹興酒吃起來個人接受度較高，餐飲科學生覺得紹興酒吃起來個人接受度較高，整體而言，醉雞在個人接受度上由最好到最差依序排列為：紹興酒 > 料理米酒 > 清酒 > 高粱酒 > 啤酒。數據如下表：

表 4 – 5 醉雞在個人接受度上的差異

	【個人接受度】專業教師	餐飲科	總平均數
啤酒	3	3.5	3.3
清酒	4	4	4
高粱酒	2.5	4	3.3
紹興酒	5	5	5
料理米酒	4	3	3.5

## 六、研究結論

經由本次研究分析的數據能夠得知、專業教師、餐飲科學生及非餐飲科學生對於使用不同的酒類所料理的創意醉雞有不同的看法。

(一) 在口味上，大多數人認為料理米酒所製成的醉雞較好吃，它吃起來的感覺較為順口，不若紹興酒的嗆卻比清酒的口味重了一些，是個味道較為中和的口味。

(二) 在色澤上，啤酒、高粱酒、料理米酒，看起來較重一些，感覺上好像較入味一些。

(三) 在香氣上，雖然有些人不太喜歡紹興酒的味道卻還是認為以紹興酒所料理的醉雞較有足夠的香氣，而有些人也認為清酒的香氣是很棒的。

(四) 在購買意願和個人接受度上，或許是先入為主的觀念，專業教師與餐飲科學生還是較喜歡以紹興酒所料理的醉雞，但非餐飲科學生卻認為高粱酒所做的醉雞較好。

本研究最初的構想，便是以創意做為主目標，不論選用何種的酒製成醉雞，都是以創新為主概念，看得開心、吃得歡心，是新世代年輕人的想法，因此經由本次問卷調查，分析的結果。本組得到一個相當實際的答案。

每個人都知道醉雞，或許也有吃過醉雞。紹興醉雞。是江浙菜中相當有份量的一道菜，同時也是喜宴當中必吃的一道冷盤，但以往傳統的醉雞都是選擇以紹興酒下去做，本組希望那些不敢食用紹興醉口味雞的人也能嚐嚐醉雞的美味，因此建議店家在酒類上的選擇可以有些不同的變化，現在的人吃東西不再只是為要吃飽更要吃的巧，因此希望藉由本組的研究，能夠提升店家對於做其它口味的醉雞的想法，使每個人都能一同品嚐醉雞的美味。

大致上，某部分的人認為假使往後有店家推出不同口味的醉雞他們還是很願意嘗試的，以料理米酒來說，某部分的人們對它的接受度是高過於紹興酒的，但

在購買上卻還是選擇了傳統的紹興醉雞，可見得，大多數人還是較喜愛紹興醉雞的。

本次的問卷調查使本組得到相當好的結論，也讓本組瞭解，不同的年齡層對於同樣的食品會有不同的想法，也讓本組更有自信倡導創新的料理手法，再這之中找出符合大眾的創意料理，達到『看得開心、吃得歡心』。也期許醉來在市面上會有以『啤酒、清酒、高粱酒、紹興酒、料理米酒』所做成的醉雞，共大眾更多的選擇。

本組建議店家往後若是想嘗試做出不同口味的醉雞，可以使用「清酒、料理米酒」作為首選，因為這兩項市大多數人除了紹興酒外最能夠接受的口味。當然如果有店家願意採用本組所提供的建議，那麼本組會深感榮信。

最後感謝還是要專業教師、餐飲科學生以及非餐飲科學生配合本組的試吃的活動及填寫問卷，使我們瞭解到消費者的想法，感謝每一位的協助，提共本組的實驗能夠順利的完成。

#### 肆●引註資料

##### 一、書籍資料

1. 大阪過廚師專科學校(1996)，法國菜、肉類。翰略出版有限公司。
2. 張凱琪（2009），高職飲料與調酒總複習。龍騰文化事業股份有限公司。
3. 張鳳玉(譯)(2001)，食物營養事典，華文網股份有限公司。

##### 二、網路資料

醉雞食譜 <http://tw.knowledge.yahoo.com/question/question?qid=1305090216023>