

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以兩種不同品牌的辣豆瓣醬來製作麻婆豆腐之研究

作者：

周起成。私立樹德家商。高三20 班

王俊欽。私立樹德家商。高三20 班

謝宗旻。私立樹德家商。高三 20 班

指導老師：

毛德馨老師



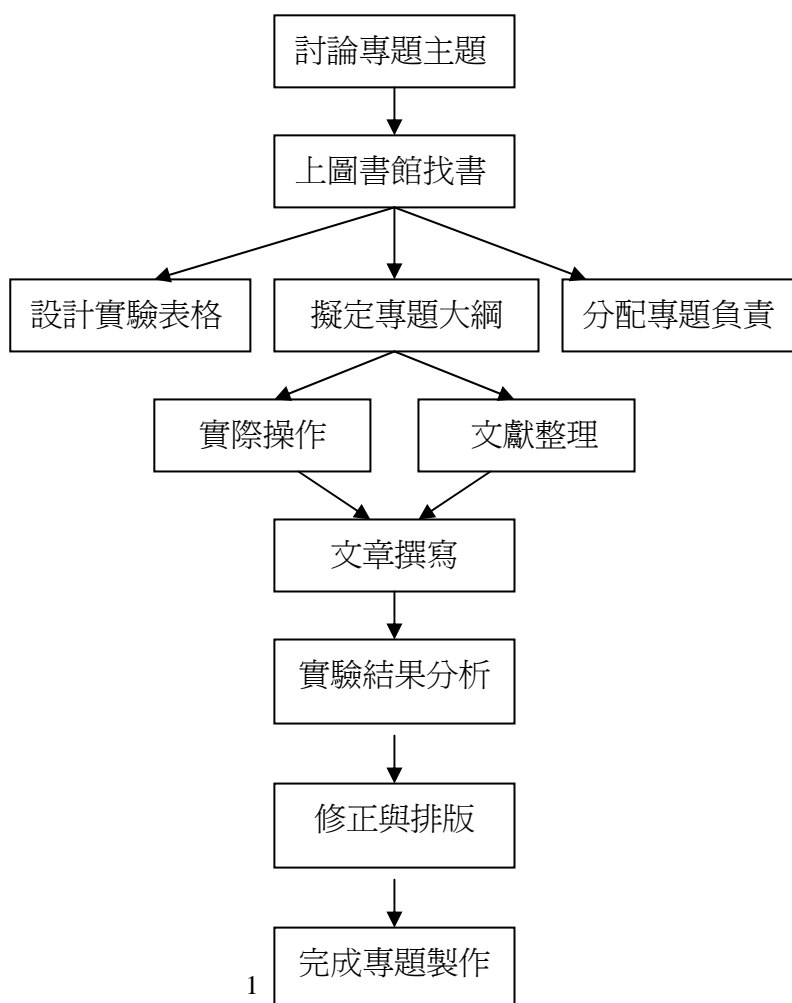
## 壹●前言

陳麻婆生於十九世紀初,和丈夫在萬福橋頭開了一家名叫「陳興盛」的飯鋪。當時萬福橋是油商運油的必經之處,腳夫們常常在陳興盛飯鋪落腳吃飯,豆腐因為便宜,成為腳夫們常常點叫的菜色,時間久了,豆腐的各式作法,煎.炒.煮.炸都吃膩了,有一回運油的腳夫大方貢獻出菜油,請廚房燒一道與眾不同的豆腐打打牙祭.陳麻婆就近利用手邊的辣椒.豆豉.豆瓣醬.青蒜.花椒末和黃牛肉末,燒了一道麻辣鮮香的豆腐佳餚,沒想到搏得滿堂贊美。

陳麻婆這道無心插柳的豆腐,燒的實在太好,豆腐既軟又滑,外形完整不爛,味道則是「麻.辣.鮮.燙.酥.嫩」,可以配足三大碗白飯下肚.不久揚傳開來,大家上門都指定要吃這道陳麻婆燒的招牌豆腐,「麻婆豆腐」之名不逕而走。

(2008 幸子康)。

- 一、由來
- 二、材料
- 三、實驗步驟
- 四、實驗結果
- 五、結果討論





圖一：以上為研究流程圖

## 貳●正文

### 一、由來：

#### (一) 四川菜

「天府」及「天府之國」被用於指稱地理位置優越、物產豐富的地區。最早見於「四川」物產豐富，古稱天府之國，即為水質好，土肥沃，氣溫和，四季青。四川境內江河縱橫，常見有蟹鰲魚蝦、叢林間的野味山珍，且有四季不斷的多種新鮮蔬菜和筍菌的生長，品種繁多；又有肥嫩味美的各類禽畜；還有質地優良適合蔬菜種植或釀造的調味原料，又由於烹飪原料的發展不只多而且廣、品味眾多。(2008 幸子康)。

#### (二) 辣豆瓣醬

##### 岡山明德辣豆瓣醬

選用高品質「非基因改造」黃豆與健康訴求的天然岩鹽，加入來自嘉南平原的鮮紅朝天椒，老師傅每日親自攪拌，50 年老缸曝曬 180 天，風味自然醇厚，香氣飽滿。

##### 岡山豆瓣辣椒

成份包含辣椒、黃豆、糖、鹽、沙拉油。與辣豆瓣醬的材料不同但香味口感卻不輸給正統的辣豆瓣醬，口感獨特芳香濃郁。

#### (二) 麻婆豆腐食譜綜合分析

	書名	作者	出版社	豆瓣醬	高湯
1	阿基師 59 元出好菜	三立電視	台視文化	豆瓣醬 2 大匙	1/3 杯
2	超人氣百元熱炒	江麗珠	台視文化	豆瓣醬 1/2 大匙	雞粉
3	用微波爐也能做餐廳快炒	李德全	楊桃文化	辣椒醬 2 大匙	水 200g
4	家常素食	廖羅雪	聯經出版	豆瓣醬 1 匙	水 320g
5	中餐烹飪實習	呂永祥	啓英文化	豆瓣醬 1.5T	味精 1T
6	實用豆腐料理	鄭會今	武陵出版	紅辣椒或辣椒粉 1/2 小匙	豬高湯 1/2 杯
7	豆腐料理	林美慧	台視文化	辣豆瓣醬 2 匙	高湯 1 杯



8	家庭川菜套餐	張和錦	台視文化	辣豆瓣醬 1 大匙	半杯水
9	烹調小竅門	林欣蕾	跨世紀文化	辣豆瓣醬 2 大匙	味精 1T
10	輕鬆做蓋飯	三立電視	台視文化	辣豆瓣醬 1 匙	清湯 1 杯

## 二、材料：

### （一）辣豆瓣醬介紹

#### 1、岡山明德辣豆瓣醬

選用高品質「非基因改造」黃豆與健康訴求的天然岩鹽，加入來自嘉南平原的鮮紅朝天椒，老師傅每日親自攪拌，50 年老缸曝曬 180 天，風味自然醇厚，香氣飽滿。

#### 2、岡山豆瓣辣椒醬

成份包含辣椒、黃豆、糖、鹽、沙拉油。與辣豆瓣醬的材料不同但香味口感卻不輸給正統的辣豆瓣醬，口感獨特芳香濃郁。

#### 3、豆瓣醬製作方法

材料：黃豆、鹽、辣椒粉、花椒粉、生薑絲、辣椒。

做法：

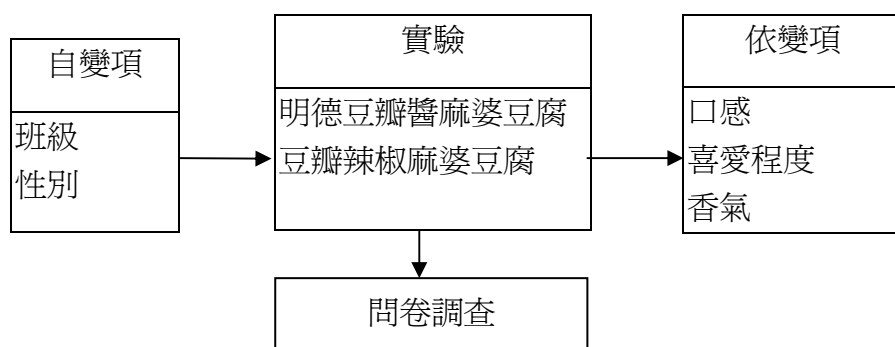
將乾黃豆泡漲去皮，蒸熟後在 30℃ 左右的室溫發酵，待出黃菌後降溫晾乾然後拌入各種調味料，加冷開水 400 克，裝缸密封。每周攪拌 2 次，30 天后即可食用。（永賴正人 2007）

## 三、實驗步驟：

### （一）進行岡山豆瓣辣椒及岡山明德辣豆瓣醬汁做麻婆豆腐進行實驗。

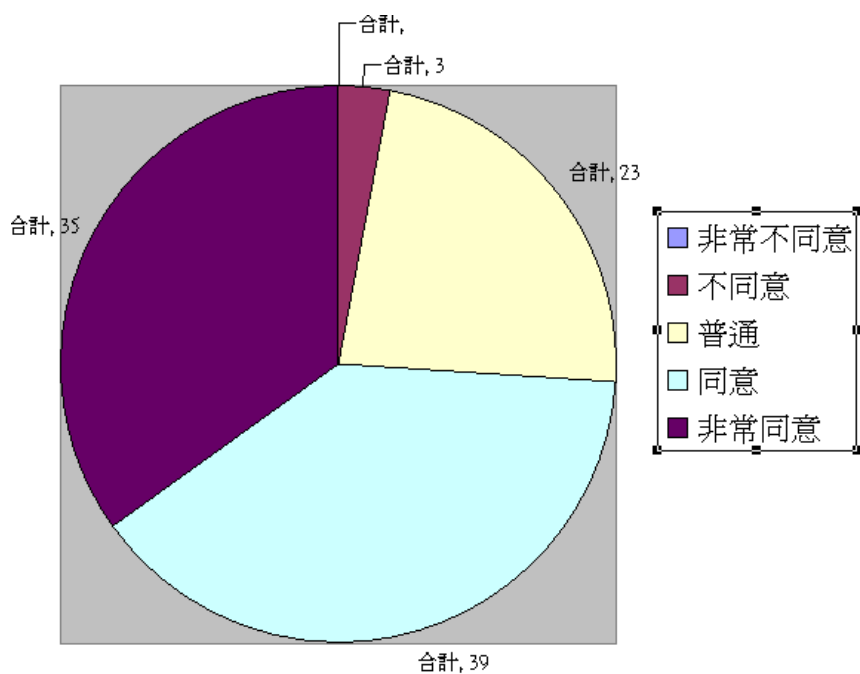
- 1、收集相關資料文獻。
- 2、試做。
- 3、三位專業教師，試吃，確認品質。
- 4、試吃，發放問卷。





#### 四、實驗結果：

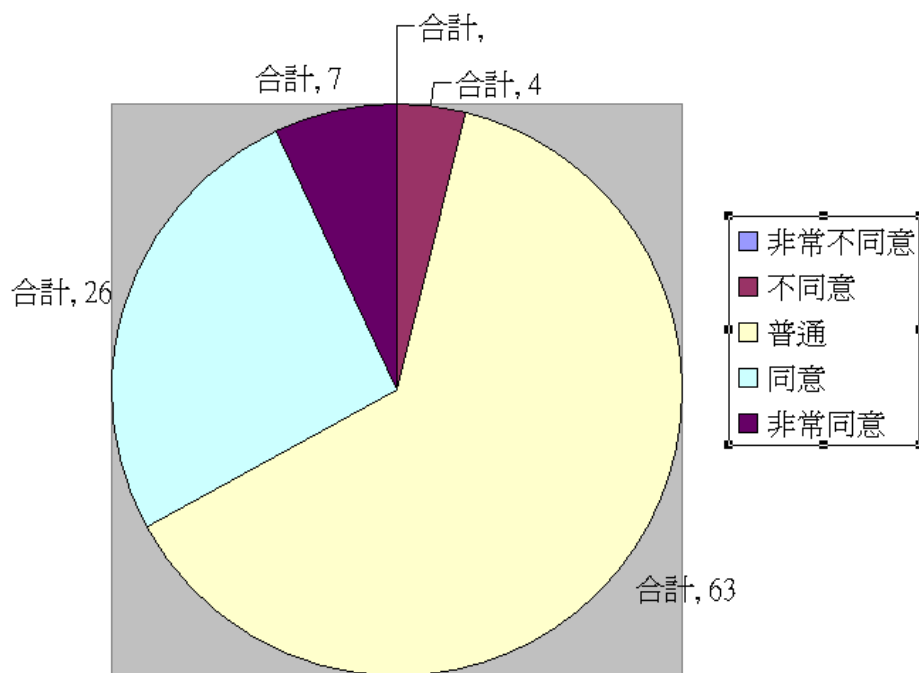
##### (一) 在『覺得岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐較辣』



在「覺得岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐較辣」選項中，74%(74 人)的人認為比較辣，而 3%(3 人)的人比較不辣，而 23%(23 人)覺得普通。

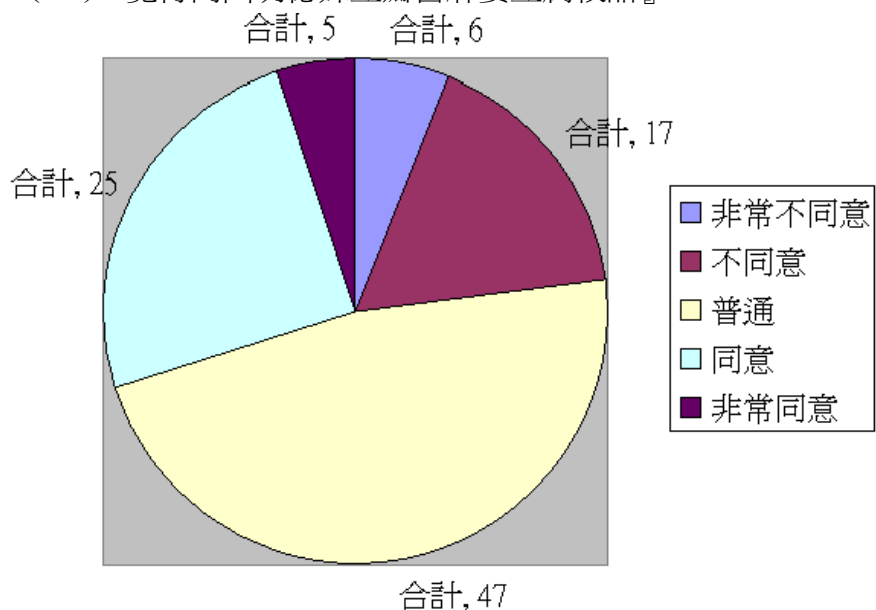
##### (二) 在『覺得岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐較嫩』





在「覺得岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐較嫩」選項中，33%(33 人)的人認為比較嫩，而 4%(4 人)的人不嫩，而 63%(63 人)覺得普通。

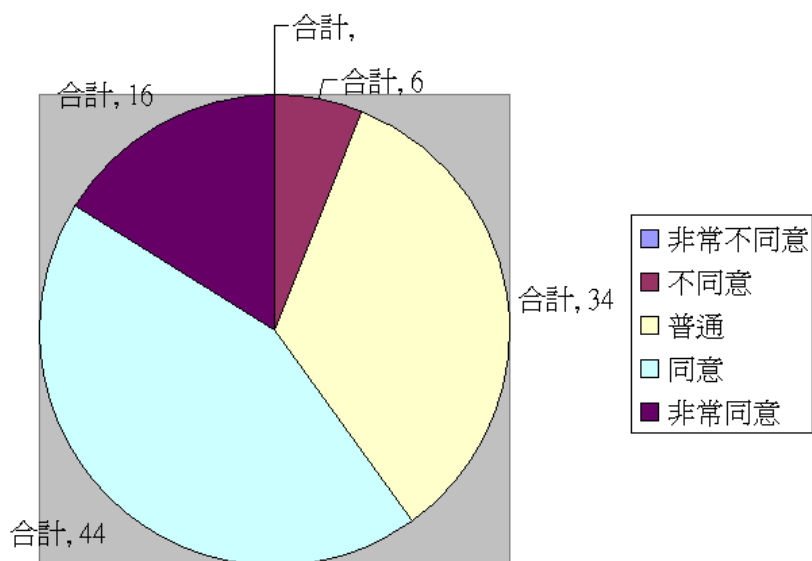
(三)『覺得岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐較甜』



在「覺得岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐較甜」選項中，30%(30 人)的人認為比較甜，而 23%(23 人)的人不甜，而 47%(47 人)覺得普通。

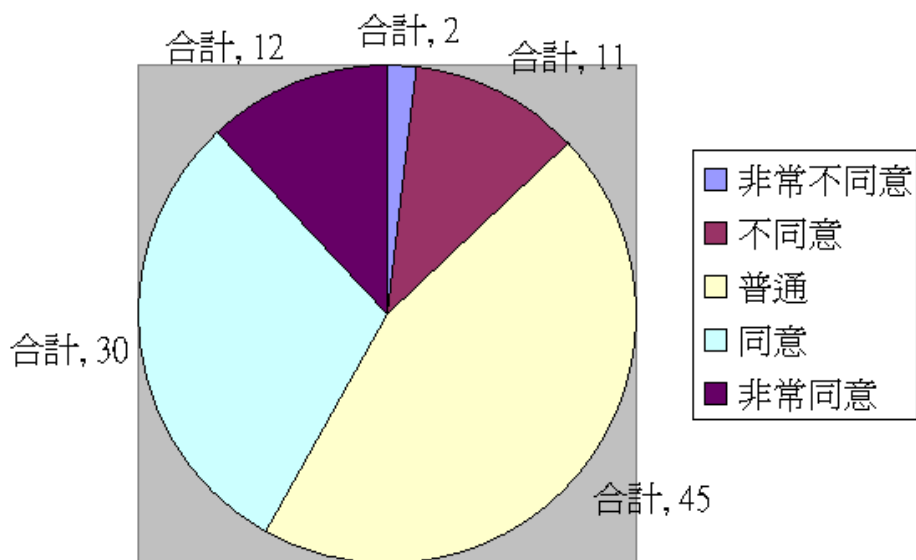
(四)『岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐豆瓣醬氣味較重』





在「岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐豆瓣醬氣味較重」選項中，60%(60 人)的人認為比較重，而 6%(6 人)的人認為氣味不重，而 34%(34 人)覺得普通。

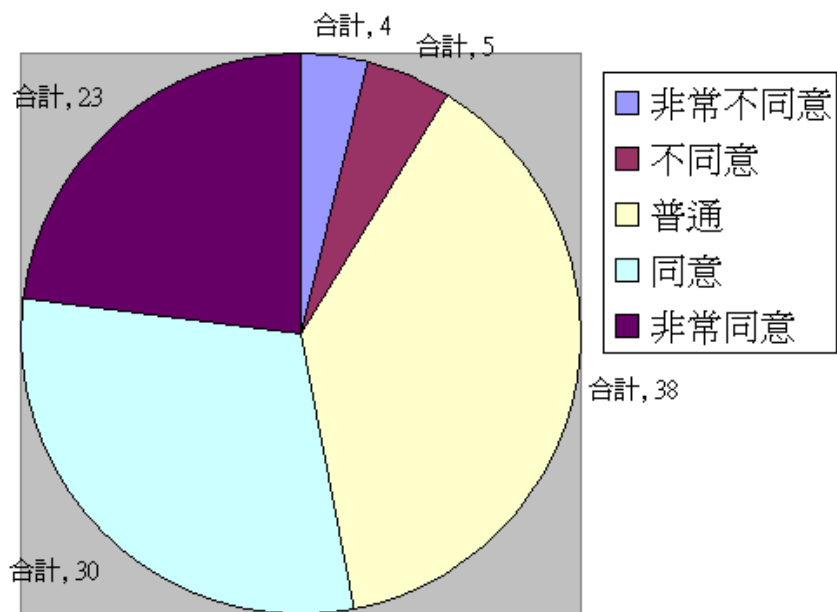
(五)『岡山辣豆瓣醬麻婆豆腐花椒香氣較重』



在「岡山辣豆瓣醬麻婆豆腐花椒香氣較重」選項中，42%(42 人)的人認為比較重，而 13%(13 人)的人認為氣味不重，而 45%(45 人)覺得普通。

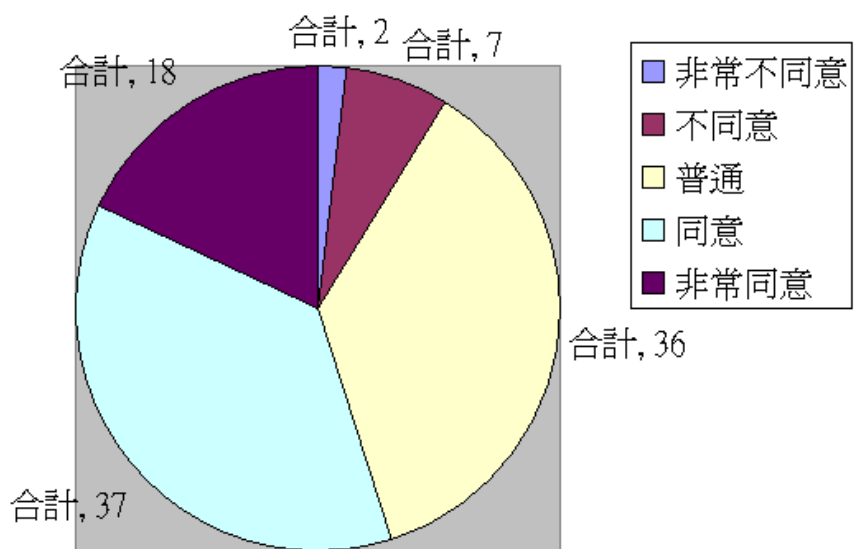
(六)『岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐辣度是您能接受的』





在「岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐辣度是您能接受的」選項中，53%(53 人)的人可以接受，而 9%(9 人)的人認為不能接受，而 38%(38 人)覺得普通。

(七)『整體而言比較喜歡岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐』



在「整體而言比較喜歡岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐」選項中，55%(55 人)的人比較喜歡，而 9%(9 人)的人比較不喜歡，而 36%(36 人)覺得普通。

參●結論



## 一、結論

### （一）口感差異：

我們在研究時發現，在「覺得岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐較辣」選項中，因岡山明德辣豆瓣醬使用朝天椒製作且發酵時間較長，岡山豆瓣辣椒的使用的糖較多，但發酵時間不長，使問卷結果是 73%(73)人爲口感較辣，男生女生各佔一半。

### （二）香氣差異：

在『岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐豆瓣醬氣味較重』選項中，因岡山明德辣豆瓣醬使用天然岩鹽與朝天椒製作且發酵時間較長，岡山豆瓣辣椒使用辣椒、黃豆製作，使問卷結果是 59%(59 人)人覺得岡山明德辣豆瓣醬較辣，男生女生各佔一半。

### （三）喜愛程度差異：

在「整體而言比較喜歡岡山明德辣豆瓣醬麻婆豆腐」選項中，使用岡山明德辣豆瓣醬製作麻婆豆腐，和用岡山豆瓣辣椒製作麻婆豆腐在味道、香氣、都有所不同，使問卷結果 55%(59 人)人是喜歡的。

## 二、建議

針對本專題之發現本組提出兩點建議：

- （一）本研究僅針對對象爲餐飲科高三之學生，不足以代表大眾，希望後續研究者可將研究層面擴大至一般大眾，藉以了解以不同品牌的辣豆瓣醬製作麻婆豆腐之口感、香氣、喜愛程度。
- （二）麻婆豆腐可以再加入不同的辣椒粉或是辣椒醬，並非一定要加入辣豆瓣醬，只是傳統上較常使用辣豆瓣醬來製作。



肆●引註資料

- 三立電視(2007)：阿基師 59 元出好菜。台北。台視文化事業股份有限公司。
- 江麗珠(2006)：超人氣百元熱炒。台北。台視文化事業股份有限公司。
- 呂永祥(2005)：中餐烹飪實習。台北。啓英文化事業有限公司。
- 李德全(2010)：用微波爐也能做餐廳快炒。台北。楊桃文化。
- 林美慧(2002)：豆腐料理。台北。台視文化事業股份有限公司。
- 林欣蕾(1998)：烹調小竅門。台北。跨世紀文化事業股份有限公司。
- 張和錦(2000)：家庭川菜套餐。台北。台視文化事業股份有限公司。
- 廖羅雪(1997)：家常素食。台北。聯經出版事業公司。
- 鄭會今(1985)：時用豆腐料理。台北。武陵出版社。
- 趙成鬆(2009)：中國菜餚。台北。聯經出版事業公司。
- 幸子康(2008)：四川歷史介紹。台北。聯經出版事業公司。
- 永賴正人(2007)：輕鬆在家做醬料。台北。膳書房文化事業有限公司。