

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

運用不同外皮製作蚵仔捲差異之研究

作者：

洪哲文。私立樹德家商。高三23班

陳彥熾。私立樹德家商。高三23班

陳伯川。私立樹德家商。高三23班

指導老師：

莊明珠老師

壹●前言

一、研究動機

台南著名小吃「蚵仔捲」。在台南當地小吃占有十足的代表性，一般觀光客或當地人到台南幾乎一定要品嚐。陳氏蚵捲一直以來都是賣蚵為業，自家的蚵仔料理能保持的新鮮度及美味，品質有保證。陳氏蚵捲的蚵仔新鮮的程度就是，門口不停的在撥開蚵殼，準備入鍋去料理，除了滿足客人的味蕾更具觀賞效果。而在門口一簍簍的蚵殼，堆的像山一樣高，也變成了一種奇景。

台西從上百年前就開始養蚵，蚵苗產量佔全國第一，西海岸地區許多近海養殖的牡蠣都是來自這裡，可稱為「蚵仔的故鄉」。台灣西海岸是養殖漁業的重地，入秋到東北季風來臨之前，是牡蠣（蚵）最肥美的時節，想體驗「青蚵嫂」的甘苦就要到台西。

經由本研究實地觀察發現，雖然許多夜市或店家有在賣蚵仔捲，但卻沒有外皮的選擇，消費者根本無法品嚐到不同口感的蚵仔捲，因此本研究以改變餅皮來探討蚵仔捲之差異，找出現在的人對哪種餅皮評價比較好，也可以讓現在的人多幾種選項，而不是每次去只能吃同一種餅皮。期望研究結論可以提供店家提升營業額之參考，更希望經由蚵仔捲的創意料理，能夠為提高國人對漁民養殖鮮蚵購買意率。

二、研究目的

本研究以經常出現在夜市的「蚵仔捲」為例，改變其原有餅皮，期望藉由本研究，可以提升人們對蚵仔捲的相對印象。本研究經由實地觀察，於市面上所現蚵仔捲幾乎都是以越南薄餅製作，本研究將原本用越南薄餅製作的蚵仔捲改為「蛋餅皮、春捲皮、黃豆皮、豬油網」等方式烹調，並比較其差異性，期望藉由本研究結果能提升國人對漁民養殖的鮮蚵更加喜愛且願意購買。

研究目的 1：比較不同外皮製作蚵仔捲，在「口感」上的差異。

研究目的 2：比較不同外皮製作蚵仔捲，在「外觀」上的差異。

研究目的 3：比較不同外皮製作蚵仔捲，在「色澤」上的差異。

研究目的 4：比較不同外皮製作蚵仔捲，在「購買意願」上的差異。

研究目的 5：比較不同外皮製作蚵仔捲，在「香氣」上的差異。

貳●本文

一、蚵仔捲的由來

1661 年，來自福建的鄭成功軍隊，依計畫從臺南安平北方的鹿耳門溪口攻入台南，之後也採取圍城政策，逼使據地的荷蘭軍投降。因為當時軍糧米食甚為缺乏，在情非得已之下，使用蕃薯粉、水及現成撈獲蚵仔，加以裹粉油炸，這就是最常見的蚵嗲起源由來。

二、蚵仔農會介紹

嘉義東石是養殖蚵仔的大本營，產量占全台六成，近年來受到低價進口蚵仔來台銷售，對當地蚵農造成壓力，再加上需求大量人力的養殖蚵業，產生世代交替斷層。

三、蚵仔的相關食譜

(一) ●菜名：香菇蚵

●材料：香菇 10 顆、蚵仔半斤、花枝泥半斤、韭菜適量、鹽 1 少匙、蔥花少許、五香粉少許、太白粉少許、薑末少許、雞粉少許、麵糊適量。

●調味料：醬油 1 湯匙、冷開水 1/2 杯、蘿蔔醬 1 湯匙

●作法：1.韭菜用鹽過出水後再用清水洗淨並擠乾水份(10 分鐘左右) 薑、蔥切絲備用。

2.把花枝泥、韭菜、薑絲、蔥絲、少許五香粉、雞粉，攪拌均勻即成料。

3.新鮮的香菇去蒂在香菇頭塗上太白粉，並放上蚵仔大概兩三隻（依香菇大小而定）在包上之前調配好的餡料再將面糊塗上即可。

(二) ●菜名：香酥鮮蚵卷

●材料：鮮蚵 /豬絞肉 /韭菜 50 克 /韭黃 50 克 /芹菜 50 克/紅蘿蔔 50 克 /潤餅皮 5 張

●鮮蚵醃料：白胡椒粉 1/2 小匙 /鹽巴 1/2 小匙 /地瓜粉 1 大匙 / 絞肉餡醃料：胡椒鹽 1 小匙 / 細砂糖 1 小匙 /鹽 1/2 小匙 /地瓜粉 3 大匙 沾醬：甜辣醬 適量。

- 作法：1.用鹽洗淨鮮蚵並去雜質，再加入少許鹽與白胡椒、地瓜粉抓醃均勻備用。
- 2.先將絞肉抓出黏性再放入韭菜、韭黃、芹菜、紅蘿蔔等蔬菜末，隨後調味加入 1 小匙胡椒鹽、1/2 小匙的鹽巴和糖以及地瓜粉 3 大匙拌勻。
- 3.將潤餅皮平鋪，鋪放入上述混合好的餡料，再放上鮮蚵，將潤餅皮的左右兩邊朝中心處內折，底部朝上折起，折捲成圓條狀，再緊實的包捲起潤餅皮，最後於末端抹上粉漿黏合(麵粉+水調濃稠點!)
- 4.熱油鍋，將油加熱至約 80 度，放入做好的鮮蚵卷油炸至浮起呈金黃色，即可撈出瀝乾油份，裝盤佐甜辣醬即完成。

(三) ●菜名：韭菜炸蚵捲

- 材料：長方形豆腐皮 4 張、油蔥酥 1 大匙、麵粉糊 2 大匙、韭菜 150g、生蚵 100g、豬板油 50g、薑末 1 大匙、蘿蔔泥 1 大匙、洋蔥末 20g

- 調味料：黑胡椒 1/2 大匙、鹽 1/2 茶匙、糖 1/2 茶匙、地瓜粉 2 大匙(不用太白粉)、黑胡椒 1/2 大匙、地瓜粉 1 大匙

- 作法：1.韭菜切成 1 公分小丁狀；生蚵用蘿蔔泥洗淨後，水分瀝乾；豬板油剝碎成泥漿狀備用。
- 2.取一水晶碗，下韭菜、洋蔥末、薑末、調味料 1、油蔥酥攪拌均勻備用。
- 3.另取一個水晶碗、下蚵仔、豬板油丁、調味料 2 拌勻後，放入做法 2 中撈勻備用。
- 4.將長方形的腐皮對切成正方形，取做法 3 放置中間，將腐捲起，折入一邊的豆腐皮後捲起，再將另一邊的豆腐皮折入，捲起成小春卷狀，再用麵粉糊沾黏封口備用。
- 5.起一油鍋，油溫 160 度，下做法 4 炸至金黃香酥後，撈出瀝乾即可。

(四) ●菜名：鮮味蚵捲

- 材料：豆腐皮、太白粉、醃小黃瓜

內餡材料：蚵仔 1/2 斤、韭菜末 1/2 斤、絞肉 4 兩、海鮮醬 2 大匙、

酒 1 大匙、胡椒粉 1/2 茶匙、糖 1 茶匙、香油 1 茶匙、太白粉水 1 大匙

●調味料：酒 1 大匙、胡椒粉 1/2 茶匙、糖 1 茶匙、香油 1 茶匙、太白粉水 1 大匙

●沾醬材料：水 1/2 斤、甜辣醬 2 大匙、花生粉 1 茶匙、味噌 1 大匙、糖 3 大匙、太白粉 2 大匙

- 作 法：1.蚵仔裹太白粉入鍋川燙，撈出瀝乾。
2.豬油炒香絞肉，放入韭菜頭略炒，再加入海鮮醬、酒、胡椒粉、糖、香油調味。
*加入海鮮醬在內餡中可以提出材料的鮮味，且其帶甜的口味也不會讓餡料死鹹。
3.將韭菜尾、蚵仔入鍋略拌，勾芡備用。
4.用豆腐皮將內餡包起，入鍋油炸至金黃，撈出瀝油。
5.將沾醬材料入鍋煮滾至呈現黏稠狀。
*沾醬中加入味噌，除了突顯沾醬的風味外，也能減低蚵卷的油膩感。
6.將蚵捲擺盤，搭配醃小黃瓜、沾醬即完成此道料理。

(五) ●菜名：酥炸鮮蚵

●材料：鮮蚵 12 兩、麻油 1 1/2 湯匙、薑絲適量

●調味料：味精 1/4 匙、酒少許

- 作 法：1.蚵洗淨備用。
2.麻油下鍋熱後，將薑絲放入，酒 2~3 滴。
3.將蚵放入鍋中加入味精炒熟即可。

(六) ●菜名：油庫口蚵仔麵線

●材料：鮮蚵 8 兩、豆豉 1 兩

●調味料：1.蔥珠、蒜末、辣椒少許

2.醬油膏 1 湯匙、豆瓣醬 1 湯匙、味精 1/4 匙、糖 1/2 匙、香油 2~3 滴、米酒少許。

- 作 法：1.蚵川燙熟後撈起。
2.熱鍋後以沙拉油將豆豉及調味料(1)爆香。
3.調味料(2)(香油除外)入鍋拌勻。
4.將蚵放入鍋中拌勻後滴入香油。

(七) ●菜名：雞蛋蚵仔煎

●材料：鮮蚵 10 兩、蝦餅 3~4 片、麵粉 1~1/2 杯、蛋 1 顆

●調味料：胡椒鹽適量、沙拉油適量。

●作法：1.將麵粉、蛋、沙拉油加水調勻成糊狀。

2.蚵洗淨瀝乾。以大火將沙拉油加熱。

3.將蚵沾麵粉糊入鍋炸至金黃色。

4.起鍋前將蝦餅放入鍋中炸一下後撈起。沾胡椒鹽食用。

(八) ●菜名：蚵仔湯

●材料：鮮蚵 8 兩、白韭菜 1 兩、蔥酥少許

●調味料：1.高湯 3 湯匙、蕃薯粉適量、香油 2~3 滴

2.鹽 1/2 匙、味素 1/4 匙、胡椒鹽少許

●作法：1.將蚵沾上蕃薯粉。

2.待水滾後，將沾上蕃薯粉的蚵放入鍋中燙約 3 秒後撈起備用。

3.入鍋將燙過的蚵放入鍋中。將調味料 (2)加入鍋中。

4.菜、蔥酥放入容器中拌勻。

(九) ●菜名：香酥蚵

●材料：鮮蚵 10 兩、高麗菜少許、蛋 2 顆、米 2 杯、芹菜少許。

●調味料：味精 1/4 匙、鹽 1 匙、香油 2~3 滴、胡椒粉少許。

●作法：1.將米下鍋煮熟後，加入蚵及高麗菜煮熟。

2.前加入蛋花及調味料、芹菜末。

3.將粥裝入容器中，滴入香油 2~3 滴。

(十) ●菜名：山藥韭菜煎生蚵

●材料：鮮蚵 3 兩、白韭菜 3 兩、山東白菜 3 兩、洋蔥 3 兩、蔥段 3 兩、香菜少許、麵線 100g

●調味料：味精 1/2 匙、烏醋 1/2 匙、麻油 2 匙

●作法：1.將麵線放入鍋中燙約 10 秒、撈起，以冷水淋過備用。

2.將白韭菜、山東白菜、洋蔥、蔥段加少許沙拉油炒過。

3.將蚵放入鍋中與 (2)一起炒約 5 秒後加水少許。

4.加入調味料，待蚵熟後撈起。

5.將麵線放入鍋中與調味料一起炒過。

6.將麵線撈起置於盤中，將蚵置於麵線上，加上香菜。

四、相關食譜彙整表

作者	年份	書名	菜名	比較差異
山下勝	2011	看過必會的料理絕招	蔴豉鮮蚵	口感：鮮甜 外觀：偏深色 色澤：重口味
陳滿月	2011	看過必會的料理絕招	香菇蚵	口感：鮮甜肥美 外觀：清爽 色澤：不油膩
楊桃文化	2009	台灣最紅小吃較量大收錄	蚵爹醬	口感：較鹹 外觀：清淡 色澤：深色
阿基師、詹姆士	2011	阿基師詹姆士嚴選料理	酸菜蚵仔湯	口感：酸又甜 外觀：雜蒼 色澤：偏黃
江麗珠、楊桃文化	2010	台灣家庭百吃不膩 80 道料理	韭菜炸蚵捲	口感：油膩 外觀：金黃 色澤：光滑
喬周	2010	網友最愛的 50 家特色小吃	油庫口蚵仔麵線	口感：有勾欠 外觀：料豐富 色澤：油亮
行遍天下編輯小組	2005	人氣小吃王	雞蛋蚵仔煎	口感：很 Q 外觀：像蛋餅 色澤：滑潤
蔡惠民	2008	人氣指數超高小館子料理	鮮味蚵捲	口感：清爽 外觀：豐富 色澤：清淡
楊桃文化	2011	300 道家庭必學料理	香酥蚵捲	口感：辛辣 外觀：偏金黃 色澤：油膩
金版文化	2011	非學不可 500 道家常菜聖經	青蔬蚵捲	口感：脆硬 外觀：油膩 色澤：金黃

參●結論

一、資料分析

本研究以主題蚵仔捲，以『外皮』運用不同食材，經由研究『口感、外觀、色澤、購買意願、香氣』，經由填答者所獲官能品評數據如下：

(一) 針對您認為的料理蚵仔捲「蛋餅皮、黃豆皮、春捲皮、豬網油」為食材口感良好，四個問題中，可以發現餐飲科老師與餐飲科學生非常相近。統計完結果，在口感上排序依序為春捲皮、蛋餅皮、豬網油、黃豆皮。

針對您認為的料理蚵仔捲「蛋餅皮、黃豆皮、春捲皮、豬網油」為食材口感良好，四個問題中，可以發現餐飲科教師與非餐飲科學生。

表 4-1：口感平均數

口感	蛋餅皮	黃豆皮	春捲皮	豬網油
餐飲科教師	3.2	2.6	4	3.4
餐飲學生	3.2	2.4	4	3
非餐飲學生	4.2	3.2	4.2	4
總平均	3.5	2.7	4	3.4

(二) 針對您認為的料理蚵仔捲「蛋餅皮、黃豆皮、春捲皮、豬網油」為食材外觀良好，四個問題中，可以發現餐飲科老師與餐飲科學生非常相近。統計完結果，在外觀上排序依序為春捲皮、蛋餅皮、黃豆皮、豬網油。

表 4-2：外觀平均數

外觀	蛋餅皮	黃豆皮	春捲皮	豬網油
餐飲科教師	3	3.2	4	3.2
餐飲學生	3.2	2.8	4	3
非餐飲學生	4.4	4	4.4	3.2
總平均	3.5	3.3	4.1	3.1

(三) 針對您認為的料理蚵仔捲「蛋餅皮、黃豆皮、春捲皮、豬網油」為食材色澤良好，四個問題中，可以發現餐飲科老師與餐飲科學生非常相近。統計完結果，在色澤上排序依序為春捲皮、蛋餅皮、黃豆皮、豬網油。

運用不同外皮製作蚵仔捲差異之研究

表 4-3：色澤平均數

色澤	蛋餅皮	黃豆皮	春捲皮	豬網油
餐飲科教師	4	3.8	4.4	2.8
餐飲學生	5	4	5	2
非餐飲學生	4.4	3.8	4.2	4
總平均	4.4	3.8	4.5	2.9

(四) 針對您認為的料理蚵仔捲「蛋餅皮、黃豆皮、春捲皮、豬網油」為食材購買意願良好，四個問題中，可以發現餐飲科老師與餐飲科學生非常相近。統計完結果，在購買意願上排序依序為蛋餅皮、春捲皮、黃豆皮＝豬網油。

表 4-4：購買意願

購買意願	蛋餅皮	黃豆皮	春捲皮	豬網油
餐飲科教師	3.8	3.6	4	3.6
餐飲學生	4	3.2	3	3
非餐飲學生	4.6	3.4	4.2	3.6
總平均	4.1	3.4	3.7	3.4

(五) 針對您認為的料理蚵仔捲「蛋餅皮、黃豆皮、春捲皮、豬網油」為食材香氣良好，四個問題中，可以發現餐飲科老師與餐飲科學生非常相近。統計完結果，在香氣上排序依序為春捲皮、蛋餅皮、豬網油、黃豆皮。

表 4-5：香氣平均數

香氣	蛋餅皮	黃豆皮	春捲皮	豬網油
餐飲科教師	4	3.2	4.4	3.8
餐飲學生	4	3	4	3
非餐飲學生	4.2	4.4	5	4.2
總平均	4	3.5	4.4	3.6

二、研究結論

經由研究分析之數據可知，專業教師與學生對於以不同外皮料理法有不同的看法：

運用不同外皮製作蚵仔捲差異之研究

(一) 口感

在口感部份餐飲科老師認為以春捲皮當外皮口感為佳，而學生認為以蛋餅皮當外皮口感為佳，學生部份會認為蛋餅皮比較好吃是因為蚵仔捲傳統做法幾乎都是用春捲和潤捲皮來當外皮製作，由蛋餅皮來製作蚵仔捲是比較有酥脆口感，飽受學生的喜愛。

(二) 外觀及色澤

至於在外觀與色澤部份，不管是餐飲科老師還是學生都一致認為春捲皮，在成品外觀及色澤能有較佳的效果。

(三) 購買意願

在購買意願的部分，可以發現在蛋餅皮較受老師與學生歡迎，利用蛋餅皮較新鮮做法來吸引較多人購買。

(四) 香氣

在香氣的方面，還是以春捲皮受歡迎，在這四種皮當中老師以及學生的認為以春捲皮比較能吸引買客。

(五) 其他

此外，以本研究發現原來可以用這麼多的外皮來製作蚵仔捲，可以研發許多的各種外皮的口感、脆度、飽足感...等等，也可以順便促進人們的好奇感，因此，我們這組以不同的外皮來做這次本研究的實驗。

肆●引註資料

DarkBringer。(2010)。家常海鮮。高雄：晴天出版事業股份有限公司。
阿基師(2011)。阿基師詹姆士嚴選料理。庫利馬媒體科技文化事業有限公司
喬周(2010)。網友最愛 50 家特色小吃。台北：東販文化事業有限公司。
華威文化(2011)。非學不可500道家常菜聖經。台北：華威文化有限公司。

運用不同外皮製作蚵仔捲差異之研究

楊桃文化(2011)。看過必會的料理絕招。台北：楊桃文化事業有限公司。
蔡惠民(2006)。好食 好日 好味道。台北：膳書房文化事業有限公司。