

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同醬汁做義大利麵之比較

作者：

李建廷。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

王均豪。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

黃威盛。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

指導老師：

王尹均老師

# 以不同醬汁做義大利麵之比較

## 壹●前言

### 一、研究動機

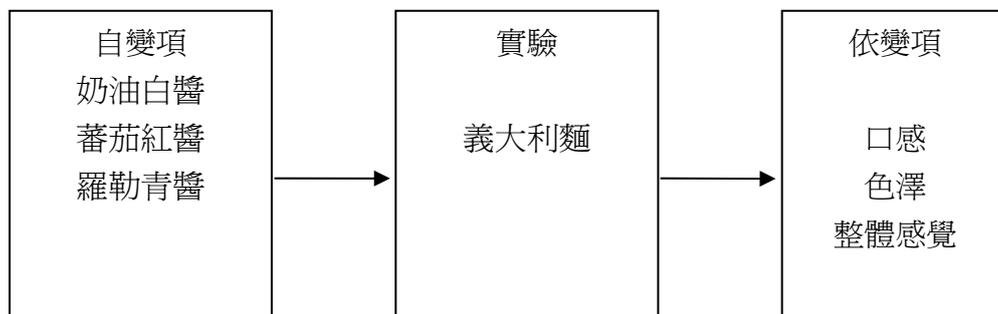
義大利菜讓人直覺想到義大利麵，也會讓我們聯想到大量的使用蕃茄、橄欖油以及而義大利菜在運用香料方面也算是鼻祖，它對西餐文化的貢獻更是不可磨滅，因此本組想以多種不同義大利麵醬汁所製作成義大利麵來做比較。

### 二、研究目的

- (一)比較不同的內餡對鳳梨酥成品『口感』的影響。
- (二)比較不同的內餡對鳳梨酥成品『色澤』的影響。
- (三)比較不同的內餡對鳳梨酥成品『整體感覺』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

## 以不同醬汁做義大利麵之比較

### 貳●正文

#### 一、義大利麵的背景

義大利麵統稱 Pasta，原意是經搓揉過的麵糰，相傳是由馬可波羅自中國攜帶麵條回去義大利開始。其最早成型的時期約是西元十三至十四世紀間，在當時人們用穀類來填飽肚子時，就知道將穀類壓碎和水來做濃稠的湯。當時阿拉伯人的行旅商隊在沙漠行進中發明的，他們把易腐壞的麥粉加水揉合乾燥，利於外出攜帶方便，這種方法傳到了歐洲義大利南部。

#### 二、材料

##### 義大利麵

蕃茄紅醬：蕃茄、洋蔥、絞肉、紅蘿蔔、番茄糊、鹽、胡椒粉、香料。

奶油白醬：奶油、鮮奶油、牛奶、麵粉、鹽、胡椒粉。

羅勒青醬：九層塔、松子、蒜頭、帕馬森乳酪粉、海鹽。

#### 三、實驗步驟

##### (一) 蕃茄紅醬義大利麵

1. 煮水鍋水滾加入好許鹽和橄欖油，放入麵條煮至 7~8 分手撈起至冷水中被用。
2. 蕃茄切丁，洋蔥、紅蘿蔔剁碎。
3. 起鍋加少許油，洋蔥、紅蘿蔔下去炒至變色加入絞肉，炒至同色加入蕃茄糊、香料以小火慢煮，煮到收汁後加入鹽、胡椒粉。
4. 加入麵條拌均即可。

## 以不同醬汁做義大利麵之比較

### (二) 奶油白醬義大利麵

1. 煮水鍋水滾加入好許鹽和橄欖油，放入麵條煮至 7~8 分手撈起至冷水中被用。
2. 奶油置鍋中加熱融解，倒入麵粉水混勻，一直加熱至鍋內醬汁起泡為止。
3. 牛奶分數次，一點一點倒入混和〈小心不要結塊〉拌均加鹽、胡椒粉。
4. 以小火邊攪邊煮成糊化，煮至黏糊狀加鮮奶油，拌均勻不要煮太久。起另一鍋適量白醬加麵條，拌均勻就完成了。

### (三) 羅勒青醬義大利麵

1. 煮水鍋水滾加少許鹽和橄欖油，放入麵條煮至 7~8 分熟撈起放至冷水中備用。
2. 羅勒葉、松子、乳酪粉、蒜頭放入果汁機打，橄欖油少量逐步加入，機器間歇開關以觀察所醬料粗細與油的用量。
3. 青醬做先冷藏，等麵條做好，青醬拿出來時須攪拌一下。
4. 起鍋加入適當青醬、麵條、海鹽拌均勻就完成了。

## 以不同醬汁做義大利麵之比較

### 四、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將蕃茄紅醬、奶油白醬、羅勒青醬『口感』、『色澤』、『整體感覺』之實驗，分述如下：

一、蕃茄紅醬、奶油白醬、羅勒青醬製作的義大利麵之比較分析，依完成義大利麵後，餐飲管理科男女共一百位同學試吃後，在三種不同義大利麵的比較，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) 試吃者對義大利麵之比較統計表：

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
我覺得義大利紅醬 口感上比較順口	人數	20	9	14	7	50
	百分比	20%	9%	14%	7%	50%
我覺得義大利白醬口 感上比較順口	人數	9	16	45	25	5
	百分比	9%	16%	45%	25%	5%
我覺得義大利青醬口 感上比較順口	人數	7	13	33	19	28
	百分比	7%	13%	33%	19%	28%
我覺得義大利紅醬色 澤上比較光滑	人數	7	11	21	36	25
	百分比	7%	11%	21%	36%	25%
我覺得義大利白醬色 澤上比較光滑	人數	7	10	32	36	15
	百分比	7%	10%	32%	36%	15%
我覺得義大利青醬色 澤上比較光滑	人數	4	16	23	33	24
	百分比	4%	16%	23%	33%	24%
我覺得義大利紅醬整 體感覺上比較順眼	人數	1	10	22	37	30
	百分比	1%	10%	22%	37%	30%
我覺得義大利白醬整 體感覺上比較順眼	人數	8	12	26	33	21
	百分比	8%	12%	26%	33%	21%
我覺得義大利青醬整 體感覺上比較順眼	人數	12	13	18	34	23
	百分比	12%	13%	18%	34%	23%

## 以不同醬汁做義大利麵之比較

(二)不同性別在鳳梨酥比較統計表：

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
我覺得義大利紅醬 口感上比較順口	男	10	1	9	3	25
	女	10	8	5	4	25
我覺得義大利白醬口 感上比較順口	男	6	6	20	13	3
	女	3	10	25	12	2
我覺得義大利青醬口 感上比較順口	男	3	8	14	9	14
	女	4	5	19	10	14
我覺得義大利紅醬色 澤上比較光滑	男	4	5	9	16	14
	女	3	6	12	20	11
我覺得義大利白醬色 澤上比較光滑	男	4	5	14	17	8
	女	3	5	18	19	7
我覺得義大利青醬色 澤上比較光滑	男	1	8	12	14	13
	女	3	8	11	19	11
我覺得義大利紅醬整 體感覺上比較順眼	男	0	4	11	19	14
	女	1	6	11	18	16
我覺得義大利白醬整 體感覺上比較順眼	男	5	5	13	15	10
	女	3	7	13	18	11
我覺得義大利青醬整 體感覺上比較順眼	男	6	6	9	16	11
	女	6	7	9	18	12

### 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)口感的部份

採用相同題目類型製作問卷，我們發現相同的題目類型中，可以清楚知道義大利麵紅醬吃起來比白醬和青醬好吃，口味中品嚐的出香料和食材的口感，吃起來時的口感較為豐富，讓人食指大動。義大利麵白醬和青醬則大部分的同學覺得普通，因為醬汁再吃起來的口感感覺，覺得沒有太大的改變。

## 以不同醬汁做義大利麵之比較

### (二)色澤的部份

在問卷中發現在這題目中，義大利紅醬看起來比白醬和青醬好看，因為添加許多食材，讓顏色變的鮮豔亮麗，增加視覺效果，讓成品看起來更有活力，接受度也很高。義大利麵白醬和青醬在外觀和色澤是採用簡單不華麗的方式呈現，也深受大眾喜愛，雖然沒有紅醬亮麗的顏色，但是在西餐菜肴上也佔有一席之地。

### (三)整體感覺部份

在問卷中發現在這題目中，義大利紅醬看起來比白醬和青醬來的討喜，喜愛接受度相當高。

## 二、建議

針對本專題之發鮮本組提出三點建議：

- (一)研究僅針對對象為樹德家商之餐飲科高三之學生，不足以代表大眾，希望後續研究者藉以了解義大利麵在市場上的接受度及推廣可行性。
- (二)本組在製作專題時，碰到許多挫折，這些都是要去一一克服，希望後續研究者可以加以改良，也可以建議改變題目的方式，利用不同義大利麵麵條來做變化，或是製作創意醬汁也都是不錯的選擇之一。
- (三)在製作義大利麵醬汁時，香料的用量要特別注意，因為如果香料加太多，反而會把醬汁的原味都蓋過去，所以建議後續研究者在製作時，請一點一點的加入，並仔細攪拌均勻。

## 以不同醬汁做義大利麵之比較

### 肆● 引註資料

朱利安諾 格薩里(2000)：義大利麵即興演出。臺北。程邦文化出版。

谷本英雄(1999)：義大利麵食百匯。臺北。台灣東販。

谷本英雄(1999)：在家做的義大利美食。臺北。台灣東販。

沙子芳(2004)：義大利奶奶的蔬食。臺北。積木文化出版社。

李梅仙(1995)：麵食五大類。台灣。躍昇文化出版社。

黃瓊仙(2002)：躲在文字裡的義大利麵。台北縣新店市。檢書堂。

楊春松(2000)：義大利麵。臺北市。臺視文化。

陳寬定(2006)：會做醬汁就會做菜。臺北市。大境文化。

阿貝諾(1995)：義大利菜製作圖解。臺北市。笛藤。

江上榮子(1994)：美味多樣易大利麵與披薩。臺北市。台灣東販。