

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以橙香調味品製作餃子之食譜探討

作者：

陳承伯。私立樹德家商。高三17班

黃秀婷。私立樹德家商。高三17班

張璫云。私立樹德家商。高三17班

指導老師：

陳怡靜老師

壹·前言

每當逢年過節之時，都可見其蹤影。而到了現代，餃子就變成一道家喻戶曉的食物了。在高科技繁榮的現代社會中，形形色色的食品如雨後春筍般不斷的創新，在科技上為我們帶來便利的同時，過多的化學添加物及食品的精緻化，也為我們的健康帶來隱憂，造成了文明病的發達。相較過去農業社會的樸實與簡單，似乎回歸純樸與寧靜的生活才是現代人所夢寐以求的，而健康則是我們的第一考量，所以我們決定將採用綠色環保概念製作出的橙香調味品結合大眾回憶裡，常常當作正餐、宵夜或是點心的餃子做出不同以往味道、外觀、口感，不再只是熱的或者是鹹的，所以為了增加社會大眾對於餃子的喜好以及口味的選擇性。我們以此為出發點，讓餃子加入橙香調味品以提升它的香氣、外觀和營養價值，再延伸製作出冰涼的甜點餃子。

貳·正文

一、餃子

餃子是一種傳統的中式點心，它的歷史悠久，關於它的起源有非常多種說法，而根據記載，它的出現大約是在距今一千五百多年前的魏晉南北朝時代，而那時候出現的餃子被稱為「餛飩」，而餛飩就是餃子的前身。由於後人改變了餛飩的形狀，就成了餃子了。到了宋、元時代，水餃又名為「角子」或「角兒」。直到了明朝以降，因北方人讀角做「矯」，所以又稱「餃」，這就是餃子的由來。因明朝以後，餃子的外形似元寶，所以故又稱為「元寶」。

二、橙香調味品

在以往的社會，人們都只有食用柳橙的果肉，而遺忘柳橙皮也是有極高的營養價值，通常將它視為廢棄物作施肥之用途。現在養生風氣興起，天然食材成為現代人的健康聖品。其實一直以來也都可以從電視新聞看到柳橙生產過剩的問題，因此常常會有許多的果農因成本不合，寧願讓柳橙逐漸壞去，也不願請人採收。所以我們想以廢棄柳橙皮使它搖身一變成為有用的東西。此次研究，我們延伸了先前以廢棄橙皮製作出結合綠色環保概念的橙香調味品，而我們的橙香調味品不只是符合了綠色環保，也保留住果皮的營養。

橙香調味品總共有五種，橙香酒、橙香醋、橙香油、橙皮果醬、橙香粉。都是由本組從外面攤販，撿取不要用的果皮加工製作而成的。

(一) 餃子文獻：

本組同學收集許多與餃子的書籍整理如下，並將內餡所用食材分鹹或甜，並以表格呈現。

	書名	作者	出版社	自變項
1	中國點心(1)	江獻珠	旗林文化	干貝(鹹)
2	水餃蒸餃煎餃全收錄	李德全	楊桃文化	玉米(鹹)
3	讓水餃好吃的神奇配方	李德全	楊桃文化	韭菜(鹹)
4	百味餃子	秋男	農村讀物	豬肉(鹹)
5	幸福餃子館。	張翡珊	法鼓	蝦子(鹹)
6	餃子的 40 種變化	楊桃文化編輯部	楊桃文化	紅豆(甜)
7	鮮嫩的誘惑-餃子	高城順子， 吳雯	台灣東販	牛肉(鹹)
8	家制風味餃子 400 種	周範林	中國林業出版社	蟹肉(鹹)
9	餃子餛飩一家親-好吃 70 變	梁瓊白	膳書房	雞肉(鹹)
10	一口餃子	茂手木章	楓書坊	香菇(鹹)

資料來源：研究小組自行整理

(二) 餃子皮食譜文獻：

透過餃子相關食譜以及資料的收集與整理，以表格方式呈現餃子皮配方是使用何種材料製作以及外觀顏色，分述如下：

資料來源	使用材料	外觀顏色

以橙香調味品製作餃子之探討

廚藝討論(網站)	中筋麵粉 鹽 冷水	白
幸福餃子館	中筋麵粉 綠藻粉 鹽 冷水	綠
水餃、煎餃、蒸餃全收錄	中筋麵粉 鹽 冷水	白
大紀元(網站)	日式太白粉 澄粉	透明

參・結論

市面上一般餃子的內餡大多是以豬絞肉、高麗菜、韭菜、海鮮製成，有些較特殊的餃餡則是加入、根莖類、高級水產品，但以上食材製作出的餃子內餡大部分味道都是鹹味為主；而在於餃子皮的部分,市面上我們所常看見以及大多數的餃類食譜上可以發現到，餃子的外皮大多都是白色為主，但還是有些餃子的創意食譜上有發現餃皮有其他的顏色，例如：紅、黃、紫、黑、綠等等。

在餃子食譜中，可以發現有些餃子皮有添加其他食材去製作出來，在經由小組成員討論，以及參考本校兩位專業中餐老師之意見，並經過三次以上的試做，調整甜點餃子配方穩定實驗觀察之作品，確定甜點餃子食譜與作法如下：

材料	調味料
餃皮:	
1、日式太白粉 2T	1、鹽 1/2t
2、番薯粉 1T	2、橙香油 少許
3、冷水 2T	
4、橙香粉 1T	
內餡:	
5、麻糬 30g	

6、橙香果醬 2t	
作法	
1、將餃皮材料混合後放入盤子下去蒸7分鐘	
2、出蒸籠時表面抹一層水，把皮拿起切割成所需形狀	
3、將橙香果醬包入麻糬內,在包入水晶餃皮中	
4、盤子抹上橙皮油,回蒸3分鐘後拿進冰箱冷藏冰10分鐘即可	

肆・引註資料

大紀元網

廚藝討論(網站)

江獻珠(2009)。中國點心(1)。旗林文化

李德全(2006)。水餃蒸餃煎餃全收錄。楊桃文化

秋男(2006)。百味餃子。農村讀物

張翡珊(2011)。幸福餃子館。法鼓

高城順子&吳雯(2002)。餃子的 40 種變化。台灣東販

周範林(2003)。家制風味餃子 400 種。中國林業出版社

梁瓊白。(2009)餃子餛飩一家親-好吃 70 變。膳書房

茂手木章(2008)。一口餃子。楓書坊