

豬肉餃和雞肉餃差異之探討

投稿類別：觀光餐飲類

篇名：

豬肉餃和雞肉餃差異之探討

作者：

賴佩君。私立樹德家商。高三 20 班

楊凱翔。私立樹德家商。高三 20 班

葉俞忻。私立樹德家商。高三 20 班

指導老師：

楊又齡老師

## 壹·前言

本章旨在說明研究的背景與問題探討共分四個部份，一、「研究背景」；二「研究目的」；三、「名詞解釋」；四、「研究範圍及限制」。

### 一、研究背景

中國北方人過春節，絕不能少了餃子。大年除夕包餃子，午夜十二點開始吃，以諧音取「更歲交子」的意思。而現在已經不是每逢過節才吃的到，隨時想吃都吃的到，成爲很普遍的食物。在任何超商和店家都能吃到的普遍食物。

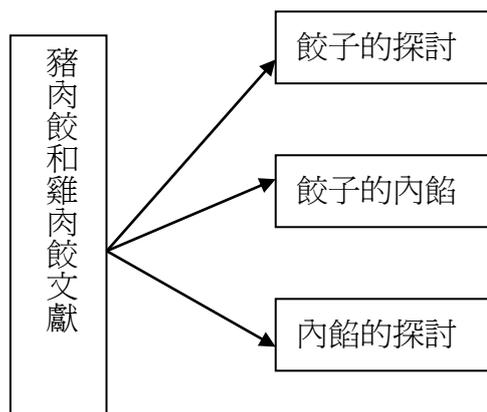
### 二、研究目的

基於上述研究背景與動機，擬定本專題之研究目的，茲說明如下：

- (一) 了解樹德家商學生對不同紅酒內餡之「外觀」的探討。
- (二) 了解樹德家商學生對不同紅酒內餡之「香氣」的探討。
- (三) 了解樹德家商學生對不同紅酒內餡之「口感」的探討。

## 貳·正文

依據研究動機、研究目的，本章概分爲五個部份加以探討。一、「水餃的由來」；二、「水餃的內餡」；三、「紅酒的價值」；四、「水餃食譜」；五、「食譜綜合分析」。



## 一、水餃的探討

### (一)水餃的探討

從前有一個皇帝，整天不理朝政，鬧得國家經濟下落。有一天奸臣潘奇叩見皇上，說明他有好主意，潘奇就說“人若能吃百樣飯，就可增壽延年成神仙，皇上可以下令在各地招選名廚師，讓他一日三餐做新的食物，吃到百種飯，不就如願以償長生不老了嗎？皇上聽后很贊同。經過考試後，藝高的廚師蘇巧生被選上了。從此，蘇巧生憑著自己高超的技藝為皇上做了九十九個花樣的飯菜，但到了做飯的時候，一下不知道該做什麼飯了。正在懊惱不知如何是好時，他突然看到砧板上有些剩下的羊肉和菜，便拿起刀把羊肉和菜一起剁碎，胡亂攪上調料，用白面皮包了許多小角角，然後放在開水鍋裡煮熟，當做最後一樣飯給皇上端去。誕萬萬沒想到皇帝卻深愛這道菜。後來為了紀念他，就學著包扁食。

### (二)餃子的內餡

餃子內餡大多於都採用豬肉和高麗菜，有些人會吃素所以吃素的人大部分都以高麗菜為主，雖然現在餃子樣式有幾百種，所以我們想採用內餡是以雞肉飯來做做看和豬肉餃子比較，會不會有更特殊更特別的口感。

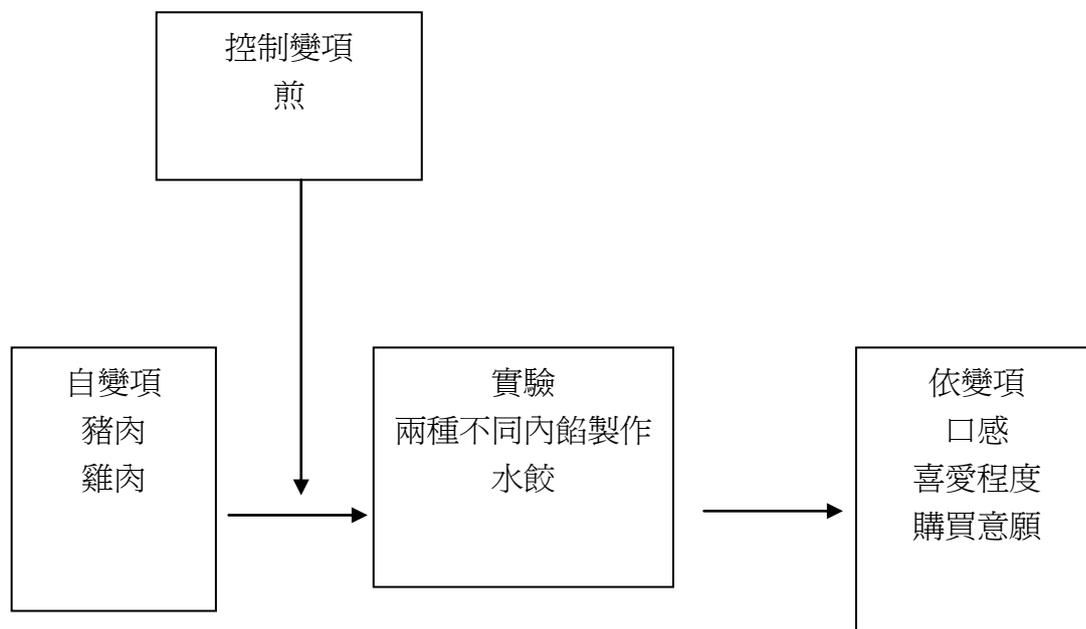
### (三)內餡的探討

平常豬肉餃子在一般市面上都能吃到，有些不吃豬肉的人就不會喜歡吃餃子，所以我們想以雞肉來當餃子裡的內餡，試試看是否創造出好吃而不膩的口感。

## 研究方法

本章根據研究目的、文獻的蒐集與分析來設計研究方法，主要內容共分爲四節：第一節「研究架構」；第二節「研究設計」；第三節「研究工具」；第四節「研究流程」。

### 3-1 研究架構圖



:

圖 3-1 研究架構圖

### 3-2 研究設計

一、研究菜餚：水餃

二、研究設計主要步驟及說明如下：

步驟一：進行兩種不同的內餡製作水餃，進行實驗。

步驟二：做出實驗成品並比較、拍照、紀錄。

步驟三：進行實驗比較與討論出研究之結果，做出結論。

三、實驗變項

3-1.自變項：原味內餡、紅酒內餡。

3-2.控制變項：水餃皮。

3-3.依變項：色澤、香氣、口感、喜愛程度、購買意願。

四、實驗觀察

5-1.以10個人問卷調查水餃成品色澤，比較並記錄之差異。

5-2.以10個人問卷調查水餃成品口感，比較並記錄之差異。

5-3.以10個人問卷調查水餃成品香氣，比較並記錄之差異。

5-4.以10個人問卷調查水餃成品喜愛程度，比較並記錄之差異。

5-5.以10個人問卷調查水餃成品購買意願，比較並記錄之差異。

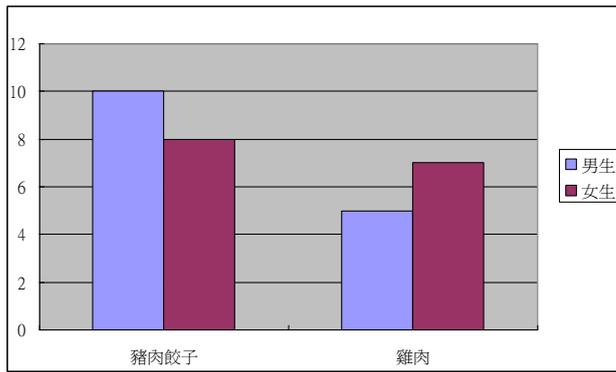
五、評品問卷調查

以樹德家商3年級30位學生為研究對象，於民國101年12月，進行產品調查，發放30份問卷，來調查研究對象對於烹調法上的喜愛度，在產品的口感、購買意願、喜好度上做比較。並了解哪一種烹調法比較被受喜愛。問卷內容包括消費者基本資料、口感、喜愛程度、購買意願程度。

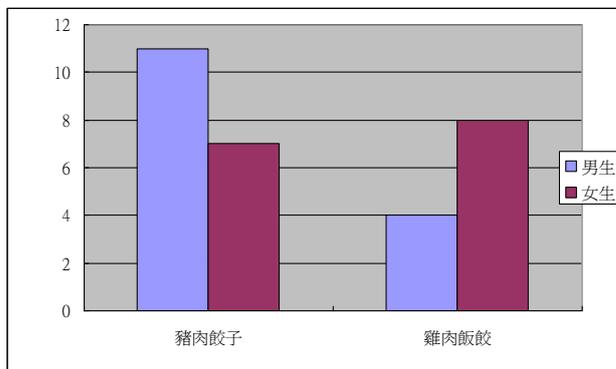
研究結果與分析

一、男生女生人數

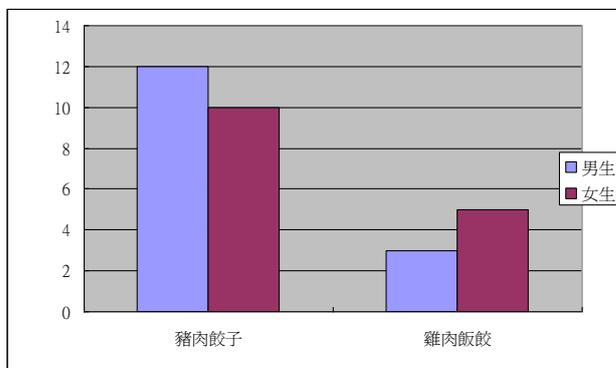
## 豬肉餃和雞肉餃差異之探討



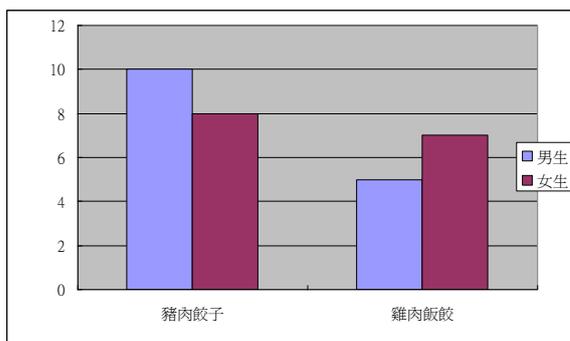
### 二、口感最軟



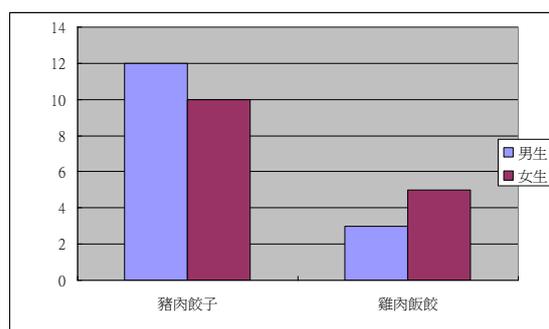
### 三、口感最嫩



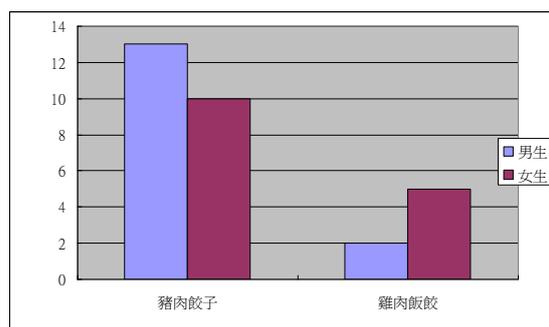
### 四、口感最香



### 五、喜愛程度



### 六、購買意願



### 參· 結論

根據研究結論，得知大部份人們，還是比較喜歡豬肉餃的口感。

在口感、購買意願、喜愛度，分數都明顯高於另一個。

### 肆· 引註資料

韓良憶(2003) 廚房裡的音樂會。皇冠叢書。

楊桃文化(2012)25 種此生最實用調味秘方。楊桃文化

李德全(2012)水餃蒸餃煎餃大收錄。楊桃文化

張蕪珊(2011)幸福餃子館。法鼓文化

林志哲(2009)大廚沒教的醬汁偷吃步。台視文化

李梅仙(1993)台灣小吃。躍昇文化事業有限公司