

以紅酒製作傳統水餃對成品差異之探討

投稿類別：觀光餐飲類

篇名：

以紅酒製作傳統水餃對成品差異之探討

作者：

高禎翎。私立樹德家商。高三 21 班

呂婉婷。私立樹德家商。高三 21 班

王若庭。私立樹德家商。高三 21 班

指導老師：

李靜沂老師

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

很多人認為「紅酒」只能拿來喝和做為西餐的調味。我們會想用紅酒來做水餃內餡的原因是：「市面上還沒有人嘗試用紅酒做為水餃的內餡，所以我們藉由專題製作的課程來嘗試用紅酒來做水餃內餡」。紅酒與雪茄、咖啡三者都具有代表性，可以顯示出個人的喜好及品味。在紅酒的世界可以說是一門高深的學問，品鑑紅酒必須對紅酒有基本的常識及對紅酒的喜好，在國外專業品酒師是需要取得認證許可的，品酒師在餐廳中會依客人喜好及所吃的餐點推薦一瓶好喝的酒給客人，讓享用的人能有賓至如歸的感覺。

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。
- (四) 了解樹德家商學生對不同紅酒內餡之「喜愛程度」的探討。
- (五) 了解樹德家商學生對不同紅酒內餡之「購買意願」的探討。

三、名詞解釋

- (一) 水餃皮：我們選用市面上販賣的水餃皮。
- (二) 內 餡：我們選用市面是販賣的豬絞肉、玉米罐頭、韭菜、高麗菜製做。
- (三) 紅 酒：我們選用台灣酒廠的潘朵拉紅酒。

四、研究限制

市面上水餃皮有很多種，有大有小。本組選用「市面上一般大小的水餃皮」作為研究之主要原料。在紅酒上，我們採用「台灣酒廠的潘朵拉紅酒」作為我們創意水餃的內餡。其他品牌的水餃皮、紅酒則不在本專題研究範圍之內。

貳·正文

依據研究動機、研究目的，本章概分為五個部份加以探討。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」。

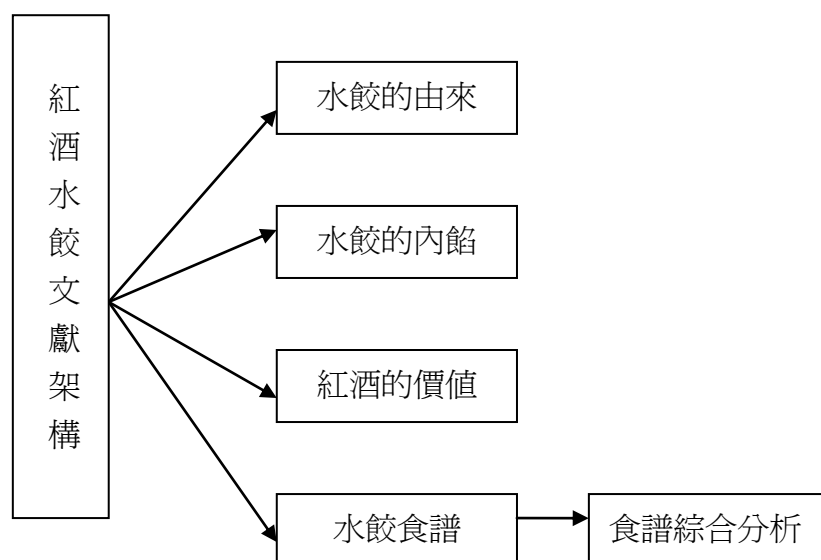


圖 2-1 水餃文獻架構圖

一、水餃的由來

(一)水餃的由來

說起水餃的起源，早在距今約一千五百多年前的魏晉南北朝時代，就有被稱為「餛飩」的水餃，由於「餛飩」造型特殊且味鮮料美，因此迅速地風靡全國。後來餛飩改變了外貌，便由餃子延續這種奇特的月型模樣而流傳迄今。及至宋、元之際，水餃又名為「角子」或「角兒」，主要在江南的汴京、臨安等地的市場中販售，以水晶餃及燕餃等形式出現。明朝以降，因北方人讀角做「矯」

所以又稱「餃」，並將其納入春節時令產品，其中以椿樹餃子最受喜愛。到了清代以後則改名為餃子。在當時著名的食譜《調鼎記》裡，亦記載了幾種水餃的做法。

明朝以後，因為餃子外型近似元寶，有招財進寶的意味，故在逢年過節或是新春之際，總會在餐桌上端出熱騰騰的水餃來沾沾喜氣。此外，除夕夜亥時一過後的子時，即是新的一年的開始，因此亦利用子時(及交子，為餃子的諧音)，來象徵萬象更新的意思。

二、紅酒的認識與價值

(一) 紅酒與健康

葡萄酒為百藥之首—以往即有「酒精中所含之酚具有防止動脈硬化的功能」之說，而今更有研究指出「葡萄酒不僅可以防止動脈硬化，同時也具有預防腦血管阻塞及抗癌的功能」。每日飲用 3~5 杯葡萄酒的人，其罹患心臟及循環系統疾病而死往的機率，比完全不喝葡萄酒的人低 56%。在每年每人平均消費 64 公升的法國及義大利、西班牙等國家中，罹患心肌梗塞的死往率較低。不過，飲用適量的葡萄酒雖然對身體有益，但過量則反而會有損健康。因此，每日於用餐時飲用適量的葡萄酒，才是長壽的秘訣。

(二) 紅酒的釀造

表 2-2 紅酒的釀造

過程	說明
採收葡萄	選擇黑葡萄的品種。
	1、必須把葡萄梗去除掉，只留下葡萄的果粒，因為葡萄梗滲入葡萄

除葡萄梗、壓碎	酒中會造成葡萄酒的味道變壞。 2、壓榨則是把葡萄破皮，葡萄中的籽並不壓碎
發酵	1、將已破皮的葡萄連同籽及果皮，全部一起加入酵母來進行發酵。 2、葡萄皮中所含的花青素會使酒產生色澤，而種子則會產生單寧酸，級市產生了澀味。
榨汁	將已發酵的葡萄倒入榨汁機內。
澄清	採沉澱法或離心法去除泥沙異物及葡萄屑，此過程須在低溫下進行。
二次發酵	經過榨汁、去除果皮和種子之後，再度倒入酒槽內，進行第二階段的發酵，主要功能為控制酒的酸度。
去殘渣	發酵後的葡萄酒底部會產生一些結晶等的沉澱物，殘渣沉澱後，在分離出葡萄酒與殘渣。
橡木桶培養熟成	將紅葡萄酒倒入橡木桶中進行培養。
混合調配	調配過程不只可以製造出原來相同口味的酒，更可以透過調製技術的改變，創造出新口味的葡萄酒。
低溫冷卻及過濾	調製後的葡萄酒，必須在經一段時間冷卻沉澱，再將其混濁的沉澱物去除濾清，而得到清澈的葡萄酒。
裝瓶	過濾後，葡萄酒就可以裝瓶了。

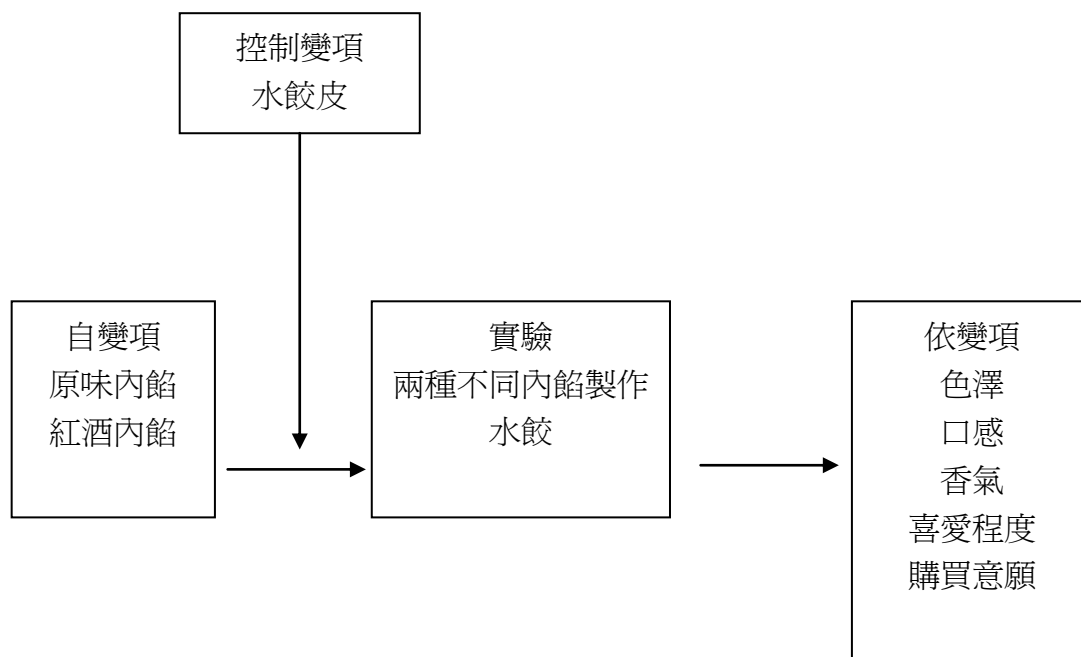
資料來

源:研究者自行理

三、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，主要內容共分為四節：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。

四、研究結果與分析

一、色澤

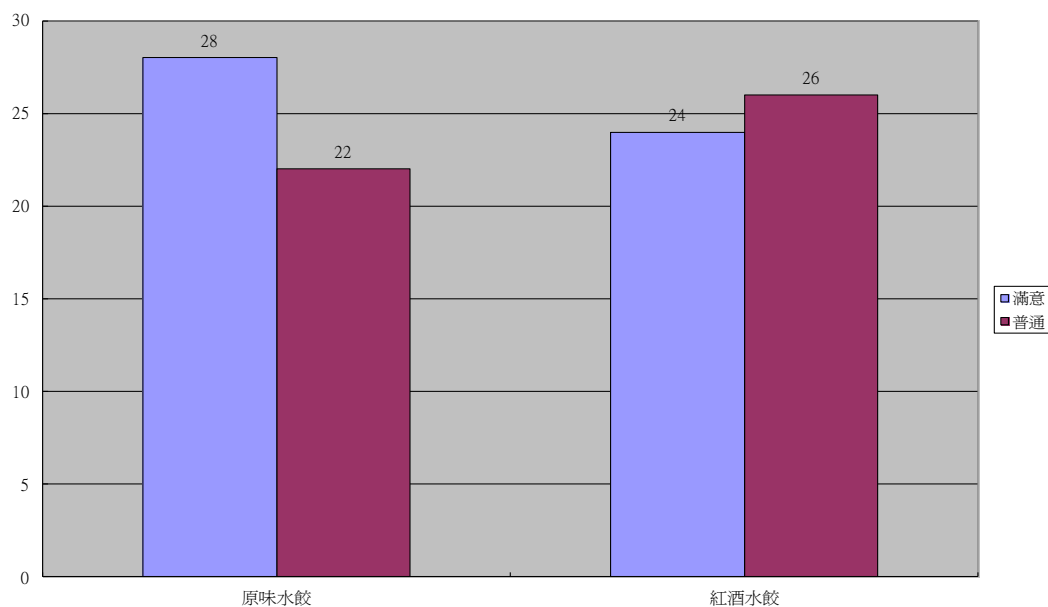


圖 4-1 色澤長條圖

由上圖可知，覺得原味水餃的色澤滿意的佔 28 人，覺得紅酒水餃普通的佔 26 人。

二、口感

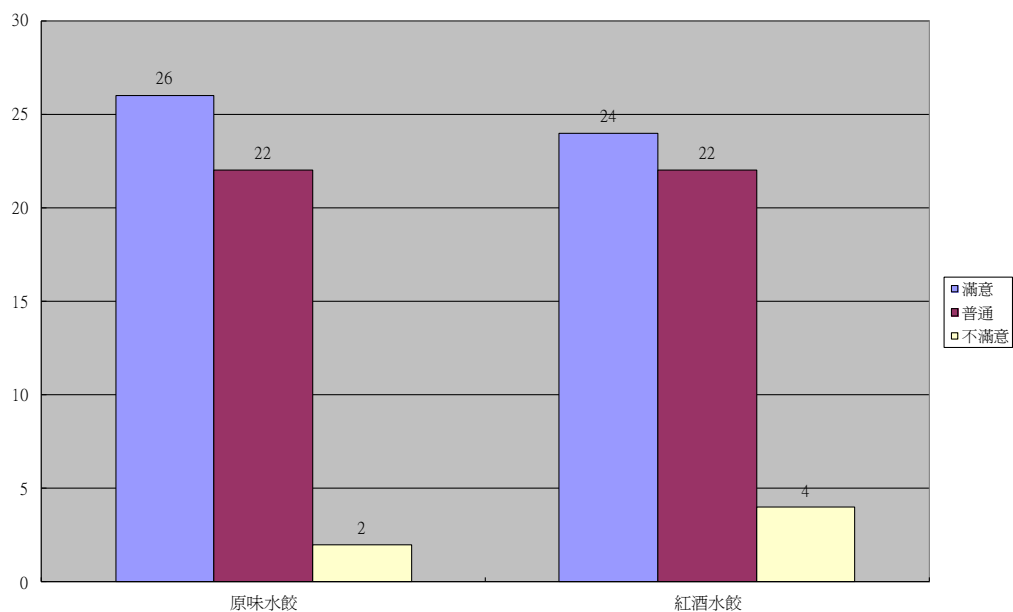


圖 4-2 口感長條圖

由上圖可知，覺得原味水餃的口感滿意的佔 26 人，覺得紅酒水餃的口感不滿意的佔 4 人。

三、香氣

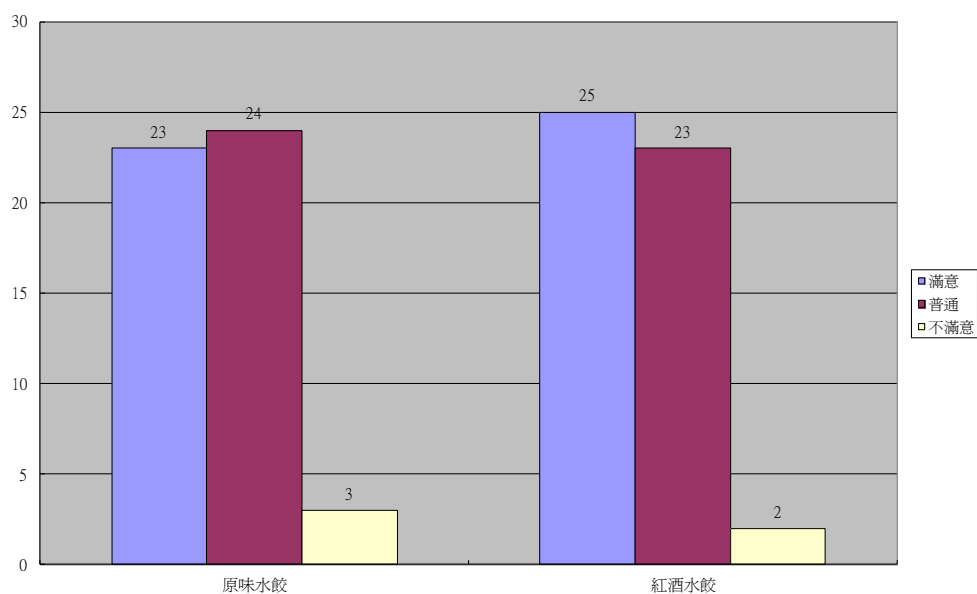


圖 4-3 香氣長條圖

由上圖可知，覺得紅酒水餃的香氣滿意的佔 25 人，覺得原味水餃的香氣普通的佔 23 人。

參·結論

本章根據研究目的、研究問題、研究結果與討論，提出結論、建議。說明如下：

一、結論：

根據由第四章的研究實驗結果中得知，在色澤、口感、香氣、喜愛程度、購買意願上研究出結果，並且歸納出以下結論。

(一) 色澤

在色澤實驗中，結果以原味製作出來的水餃色澤較為好看，經過全組組員討論後，我們覺得原味水餃的色澤會是一般大眾所喜歡的。

(二) 口感

在口感實驗中最終結果是以原味製作出來的水餃較多人喜歡，全組組員討論後，我們發現不喜歡紅酒水餃的人數較多。

(三) 香氣

在香氣實驗中，以紅酒製作出來的水餃香氣較多人喜歡，因此，我們發現原味水餃的香氣，比較大眾化。

二、建議：

經由這次專題研究出豬絞肉適合包原味水餃，在西方傳統中紅酒適合配牛肉，所以下次要製紅酒水餃，可以把豬肉改成牛肉會比較好。

肆·引註資料

一、水餃的由來

<http://www.wretch.cc/blog/char690806/17638026>

二、紅酒的認識與價值

<http://tw.myblog.yahoo.com/jw!h.VzW6THBGF2JA11QNJ--/article?mi>

以紅酒製作傳統水餃對成品差異之探討

文野出版社的飲料與調酒總複習 P.150