

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

帥到掉渣，豆渣取代部份麵粉製作炸雞塊

作者:

鄭旭恩。高雄市私立樹德家商。餐飲三年級三十六班
楊博戎。高雄市私立樹德家商。餐飲三年級三十六班

指導老師:莊幸寓

壹●前言

現在的人時常外食但會常常忘記攝取足量，為了方便也會常常吃速食，在速食裡的成分通常都沒有營養的成分所以，讓他有營養的成分在裡面，黃豆裡也有蛋白質而且還是植物性蛋白比動物性蛋白對人體更沒有負擔，而且黃豆富含膳食纖維也對人體的排泄有很大的幫助

一、研究動機

豆類和人的生活密不可分，早上喝的豆漿，中午的麻婆豆腐，晚上的皇帝豆排骨湯，豆類製品的變化萬千，塑造性佳，的材料隨手可買到。

這次我們要用炸雞塊的粉加進黃豆渣我們這樣做是因為在黃豆在製程豆漿後剩下來的豆渣通常都會被拿去當飼料或是堆肥，但是食物學課本發現黃豆渣抑制吸油的效果且黃豆營養大部分是在豆渣裡面，基於這樣的原理所以把豆渣放入炸雞塊裡。

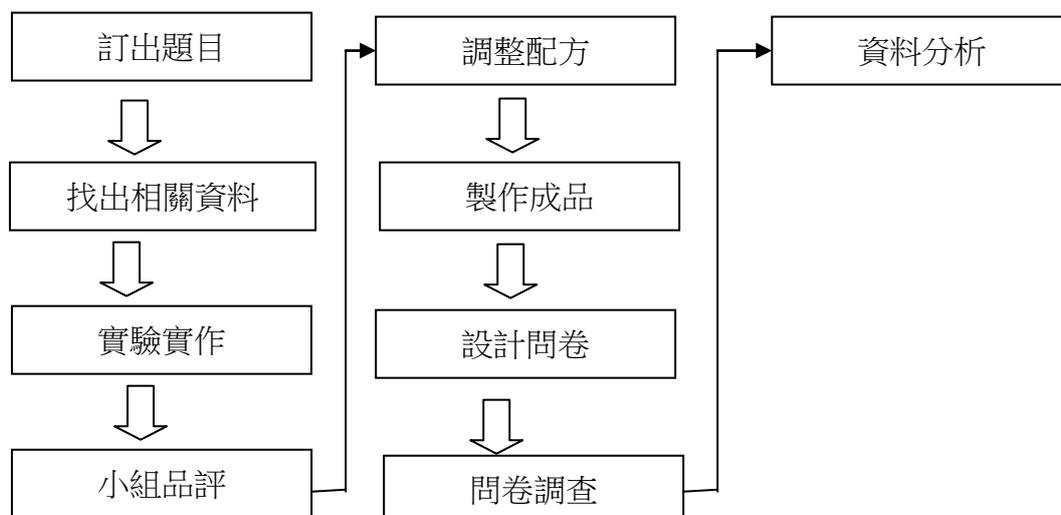
二、研究目的

(一)以豆渣制作炸雞口感之探討

(二)以豆渣制作炸雞色澤之探討

(三)以豆渣制作炸雞賣相之探討

三、製作流程



貳●正文

一、黃豆文獻探討

(一) 黃豆歷史

黃豆又稱為大豆，「起源於中國，神農大帝並將大豆列為五穀之一。現種植的栽培大豆是從野生大豆通過長期定向選擇，後來經由人類改良馴化而成的。中國種植大豆的歷史有 5000 多年新石器時代遺址中就有大豆的殘留物。」由此可見黃豆的運用是很久且用途廣泛(維基百科)

(二) 黃豆的營養成分

「黃豆的營養成分主要是 36% 的蛋白質、20% 的碳水化合物以及 20% 的油脂，蛋白質有分為動物性及植物性，植物性蛋白質含有足夠且完整的必需胺基酸，卻不含膽固醇。補充不足的營養素此外，還含有維生素 A、B、D、E 及鈣、磷、鐵等礦物質。」

(<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/Wikipedia:%E9%A6%96%E9%A1%B5>)

(三) 甚麼是豆渣

「豆渣又稱豆腐渣是豆製品的一種，是在以大豆製作豆腐或豆漿時過濾後剩下的殘渣。價值不高，吃起來口感不是太好，但營養豐富」，豆渣中含有 50%的膳食纖維，25%的蛋白質，10%的脂肪，以及其他營養素 (王雅婷，2014)。

(四) 炸雞塊

「雞塊是美國康乃爾大學食品科學教授羅伯特·貝克於，1950 年代發明的一種肉類食品。」雞塊的做法是把雞胸肉剁碎在把調味料加入後再整形，以高溫 180°C 油炸至熟成金黃色。現在的雞塊都是用不健康的做法，例如添加雞皮或者是內臟，或這是化學的辛香料。(維基百科)

四、專題實作

(一)試作配方

名稱	數量
雞肉	300g
豆渣	100g
水	100g
木薯粉	50g
麵粉	500g

(二)實驗流程



1.準備雞肉



2.切雞肉



3.調味料混合



4.麵糊加入豆渣



5.放入雞肉



6 下鍋油炸



7.油炸

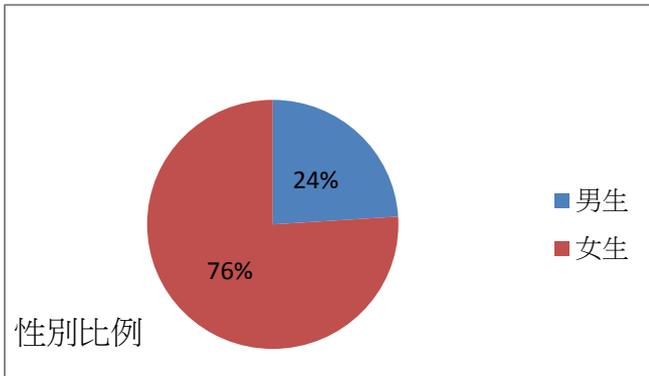


8.成品

(三)問卷調查結果分析

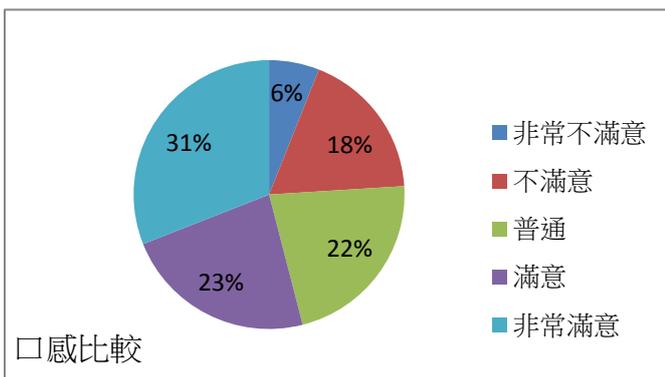
本研究問卷樣本數 100 人，以樹德家商三年級學生為消費者品評對象，男女不拘，在這次這次研究我們發放了 100 張問卷，確實回收了 99 張以下是我們調查結果 的分析

(四)結果統計



根據(圖 1)代表本次參與品評人員女生 76%男生 24%

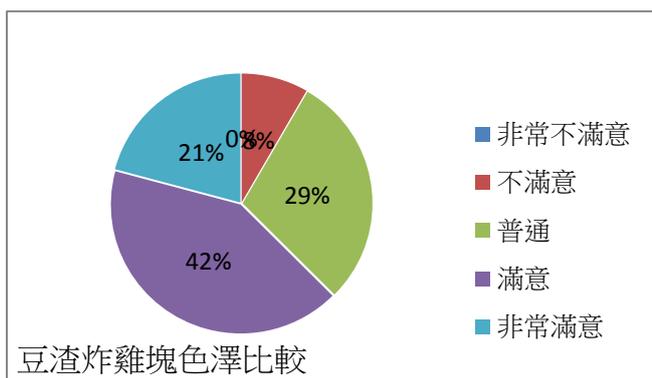
性別男女比例圖(圖 1)



根據(圖 2)口感比較，選擇滿意及非常滿意的人合計 54%，選擇沒意見的人占 22%，選擇不滿意占 24%

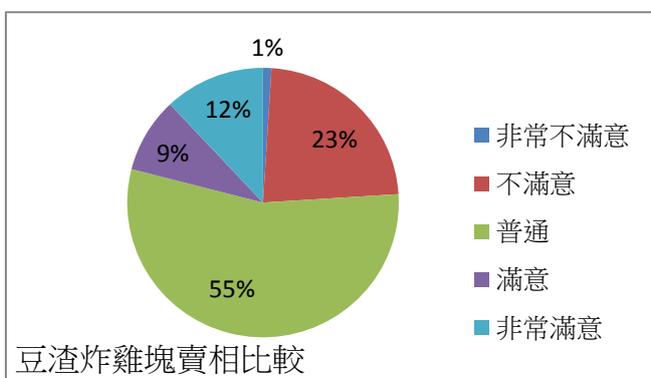
豆渣炸雞塊比較(圖 2)

豆渣炆炸雞塊



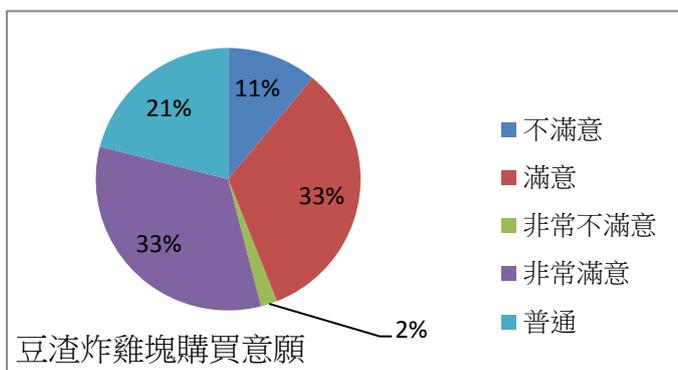
根據(圖 3)色澤比較選擇滿意及非常滿意的占 63% 選擇沒意見的占 29%，選擇不滿意的占 8%

豆渣炸雞塊色澤比較(圖 3)



根據(圖 4)賣相比較選擇沒意見的人占 55% 選擇滿意及非常滿意的占 18%，選擇不滿意的占 1%

豆渣炸雞塊賣相比較(圖 4)



根據(圖 5)購買意願選擇滿意及非常滿意占 66%，沒意見的占 21%，選擇不滿意的占 2%

豆渣炸雞塊購買意願(圖 5)

參●結論

根據研究方法與實驗結果，將豆渣炸雞塊口感、色澤、賣相、購買意願的影響，綜合整理得到以下五點結論：

- 一、在口感部分，在這次的品評發現豆渣炸雞塊在口感選擇方面選擇滿意及非常滿意的人佔了 54%，顯示是受到歡迎及喜愛的。
- 二、在色澤部分，在這次的品評發現豆渣炸雞塊在色澤選擇滿意及非常滿意的占 63%代表著在色澤的部分表現是普遍能被大眾接受
- 三、在賣相部分，在這次的品評發現豆渣炸雞塊賣相比較選擇沒意見的人占 55%選擇滿意及非常滿意的占 18%，在沒意見的部分為最高代表著加入豆渣不一定是每一哥能都能接受的。
- 四、在購買意願部分，滿意及非常滿意占 66%代表著購買會想掏錢購買豆渣炸雞塊的人還是有的

本研究僅針對象為 S 家商之高一、高三之學生，不足以代表大眾，希望後續研究者可將研究層面擴大至一般大眾，藉以了解豆渣雞塊之市場接受度及推廣可行性。

肆●引註資料

黃豆的歷史參考資料

<https://zh.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:%E9%A6%96%E9%A1%B5> 維基百科
甚麼是豆渣

<https://zh.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:%E9%A6%96%E9%A1%B5> 維基百科
炸雞塊

<https://zh.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:%E9%A6%96%E9%A1%B5> 維基百科

劉黃惠珠 (2015)。食物學 II。台中市:宥宸文化出版社

王雅婷(2014)。豆類營養功能效果。台北市。人類智庫

同仁堂養生管編輯群(2006)。豆類養生養生事典。台北市。新視野圖書