

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

製作搭配雞爪之蔬果醬汁探討

作者：

尤憲章。樹德家商。高三 16 班

陳宣瑩。樹德家商。高三 16 班

指導老師：

毛德馨老師

壹、前言

一、研究背景

雞爪子，雅號鳳爪，追溯至 70 年代的河南索村，雖然生活很苦，逢年過節才肯殺雞改善一下生活，但總是把雞頭、雞爪、雞腸等看成廢物扔掉，沒有吃這些東西的習慣。最早吃雞爪的是從唐朝中期的小吃開始，商業越出兩市，滲入坊間，逐漸衝破了地域的限制。如頡政坊有餛飩曲，長興坊有畢羅店，勝興坊有推小車賣蒸餅的，輔興坊有賣胡麻餅的，水昌坊有茶肆等。坊間的店鋪還逐漸衝破了時間的限制。務本坊西門率先出現了「鬼市」，即夜市。台灣小吃之所以發達，有其歷史悠久典故：台灣是自清代起，漢人農業民族自福建開墾山林台灣，非常耗費勞力於耕耘，小吃生意者便以挑夫姿態，挑各樣冷、熱小吃到田邊、山邊供應開墾者食用。

二、研究動機

我們的研究主題是雞爪，雞爪是在市面上只受部分人士喜愛的食物，原因是雞爪本身沒有甚麼肉且有許多骨頭，在許多人的價值觀中，只知道雞爪是便宜的且食用麻煩的食物，外觀也讓人害怕而不敢去食用它，甚至有人覺得「它」是在地上行走的會很髒吧！但殊不知雞爪是一種高蛋白且又養顏美容的聖品。所以，我們決定去改變雞爪的外觀以及口感，讓原本售價低廉的雞爪經由我們的研究以及實做來提升雞爪本身的價值，進而再探討雞爪搭配不同的醬汁所產生出來的不同風味，希望可以讓更多人不再害怕食用「它」，更希望可以讓更多人喜歡上它的奇妙滋味。

貳、正文

二、雞爪的探討

(一)雞的品種介紹

我們現在的土雞都是從中國大陸引進的，所以台灣各個地方都有土雞，因此台灣土雞本身可能混有或多或少以上雞種之血統。珍珠雞：他的雞冠與肉髯呈鮮紅色小片狀，眼睛小而圓體型渾圓腳脛為黃色頸部裸露沒有羽毛，所以有「裸頸雞」之稱。黑羽雞：母的雞冠比公的小，為直立之鮮紅色單冠。他的眼睛渾圓有神，全身黑色羽毛，則少數母雞頸部有少數羽毛分布。古早雞：鮮紅色低單冠，黃褐色羽毛，體型小，有短距離飛行能力(可平行飛15－25公尺)，喜歡食用草藥食物及青草，需野放飼養。鬥雞：豆冠型雞冠，直立挺拔之體型，肉髯小而圓，眼圓大而突出，頸長而背短，胸平寬深長，黃色腳脛。公的羽毛為紅褐色與金黃色交雜分布，母的為淺褐色或深褐色。製作雞精都用公雞。紅羽土雞：他的羽毛呈黃褐色偏紅褐色羽毛，鉛色腳脛，肉髯鮮紅大而自然下垂成渾圓狀。文昌雞：又名「蘆花雞」，頸部挺立體型圓潤，為中大型土雞，紅色單冠，其母雞羽色黑白色層相間；公雞白色斑紋略寬於黑色。文昌雞屬於雜交土雞，故毛色深淺不同。皇金雞：他跟鬥雞一樣屬於豆冠型雞冠，羽毛為黑褐色，頸部有金色羽毛交雜環繞，氣質出眾有如貴族一樣。

(二)雞爪的營養價值

作者	年份	雞爪營養價值
每日頭條	2016	雞爪含有很多膠原蛋白，也含有豐富的鈣質，不僅可以軟化血管，降低血脂血壓以及膽固醇，還可以美容養顏，去除皺紋，同時促進發育提高抵抗力等等。
醫學百科	2010	雞爪的營養價值頗高，含有豐富的鈣質及膠原蛋白，多吃不但能軟化血管，同時也具有美容功效，還可降低膽固醇及促進發育，去除皺紋
美食天下	2004	它富含脂肪，維持體溫和保護內臟；提供必須脂肪酸；促進脂溶性維生素的吸收，增加飽腹感。富含蛋白質，具有維持鉀納平衡；消除水腫。
三九養生堂	2015	雞爪的營養價值頗高，含有豐富的鈣質及膠原蛋白，適當攝取不但能軟化血管，同時具有美容功效。雞爪能提供必須脂肪酸，它能促進脂溶性維生素的吸收，增加飽腹感，同時富含蛋白質，具有維持鉀納平衡的功能。
yahoo 知識—神之左手惡魔的右手	2008	雞爪和豐富的膠質及蛋白質與鈣，而且其中所含的不飽和脂肪酸，極易被人體所消化吸收，多吃可滋養皮膚，促進女性身體發育，吃雞爪有助於控制高血壓，因為雞爪中含有四種蛋白質成分，能夠有效抑制高血壓

綜上所述，雞爪含有豐富的鈣質和膠質，能軟化血管，降低及控制高血壓和膽固醇，可養顏美容消除皺紋，促進女性身體的發育，是很好的一樣食物。

三、夜市小吃的探討

(一) 夜市小吃的歷史來源

夜市小吃之所以發達，有其歷史悠久典故：台灣是自清代起，漢人農業民族自福建開墾來到台灣，非常耗費勞力於耕耘，小吃生意者便以挑夫的姿態，挑各式各樣的冷、熱小吃到田邊、山邊供應開墾者食用。有兩個不一樣的說法，一個是，在唐代的市坊制度建立後，便開始有夜市這一詞，後慢慢演變成夜市小吃這一說；另一個是，夜市這一詞是等到宋代的市坊制度瓦解後才有的，因為我們離唐代和宋代已經很幽遠了，所以們也不能斷定歷史的對與錯。

(二) 夜市小吃的產品介紹

種類	菜名	分析
辣	<ol style="list-style-type: none"> 辣炒年糕 麻辣鴨血 泡菜臭豆腐 辣脆腸 辣味香腸 	<ol style="list-style-type: none"> 韓式辣椒粉(100%乾辣椒打成的)、韓式辣椒醬 辣豆瓣 辣椒醬、辣椒、韓國辣椒粉 辣豆瓣 朝天椒
乾酸	<ol style="list-style-type: none"> 泰式月亮蝦餅 情人果乾 酸辣粉 肉羹湯 酸辣炒手 	<ol style="list-style-type: none"> 白醋 情人果本身 烏醋、白醋 烏醋 檸檬汁
甜	<ol style="list-style-type: none"> 糖葫蘆 地瓜球 珍珠奶茶 芒果冰 麻糬 	<ol style="list-style-type: none"> 白糖 白糖 黑糖 芒果本身 白砂糖

四、雞爪應用於夜市小吃的探討














種類	材料	照片	分析	舉例產品
帶骨雞爪	雞腳 山椒 蒜蓉		1.雞爪洗淨後,用蒜蓉醃去腥味	山椒雞爪
去骨雞爪	無骨滷雞爪 蒜仁 紅辣椒		1.所有材料拍碎,在與調味料拌勻即可	蒜味雞爪
帶骨雞爪	豆鼓 乾紅辣椒 蒜蓉		1.將蒜蓉,乾紅辣椒,豆鼓炒香,用薄鹽醬油,陳年醬油,鹽,蠔油調味	豆鼓汁鳳爪
去骨雞爪	辣椒粉 醬油 胡椒粉		1. 蔥絲、薑泥和所有調味料拌勻、把所有的鳳爪和調味料倒入鍋中小火悶約 20 分鐘	辣鳳爪

製作搭配雞爪之蔬果醬汁探討

	變化食譜配方	作法			
1.	蒜頭 1 小匙 醬油膏 2 大匙 水(高湯) 2 大匙 細沙 1 小匙 小辣椒 1 小匙 蘋果 1 小匙	1.把蒜頭用料理機打成泥後再加入醬油膏,,細砂,把材料拌至完全溶解之後再加入小辣椒末、蘋果泥即可 2.如果醬料不夠濃可在加入水果泥之前做勾芡的動作			
2.	蒜頭 1 小匙 醬油膏 2 大匙 細沙 1 小匙 甘蔗汁 1 小匙 蘋果 1 小匙 鳳梨罐頭(泥)1 小匙 檸檬 2 小匙	1.把蒜頭磨成泥後再加入醬油膏,細砂,把材料拌至完全溶解之後再加入蘋果泥、甘蔗汁、鳳梨片打成泥即可 2.如果醬料不夠濃可在加入水果泥之前做勾芡的動作			
3.	蒜頭 1 小匙 醬油膏 2 大匙 水(高湯) 2 大匙 細沙 1 小匙 梅子碎 1 點 番茄醬 1 小匙 番茄 1 小匙	1.把蒜頭磨成泥後再加入醬油膏,水(高湯),細砂,把材料拌至完全溶解之後再加入梅子水、梅子碎、番茄醬、番茄碎即可 2.如果醬料不夠濃可在加入水果泥之前做勾芡的動作			
食譜分析後實驗配方比例					
	蒜頭	醬油膏	水(高湯)	細砂	其他
	1 小匙	2 大匙	2 大匙	1 小匙	醬油膏，蠔油，香油，番茄醬，長辣椒，朝天椒，花椒，八角，太白粉水
作法	1.把蒜頭磨成泥後再加入醬油膏,水(高湯),細砂,把材料拌至完全溶解之後再加入水果泥即可 2.如果醬料不夠濃可在加入水果泥之前做勾芡的動作				

製作搭配雞爪之蔬果醬汁探討

五、研究流程

製作搭配雞爪蔬果風味醬汁製作流程				
				
切蔥、薑、蒜、雞爪	放入副材料	鍋中放醬油、鹽、冰糖、八角、雞粉	放入主材料雞爪	沾粉炸滷製好的雞爪下鍋炸
				
調製基底醬 醬油膏、糖、蒜泥、(高湯)	調製甜味:蘋果泥、甘蔗汁、鳳梨汁、基底醬	調製辣味醬:小辣椒、少許蘋果泥、基底醬	放檸檬汁去腥味	調製酸味:內有梅子碎、檸檬汁、醋、基底醬
雞爪製作蔬果風味醬汁雞爪實驗成品				
蔬果風味醬汁酸的	蔬果風味醬汁甜的	蔬果風味醬汁辣的		
				

參、結論

本組根據研究目的，透過實驗研究法，研究對象為樹德家商餐飲科學生，小組官能品評結果如下：。

一、小組官能品評照片



二、小組官能品評分析



三 小組官能品評結果

小組將蔬果醬汁以辣的、酸的、甜的沾於雞爪，在觀感部分蔬果醬汁辣的優於蔬果醬汁酸的優於蔬果醬汁甜的；在口感部分蔬果醬汁辣的優於蔬果醬汁甜的優於蔬果醬汁酸的；在味道部分蔬果醬汁辣的優於蔬果醬汁甜的優於蔬果醬汁酸的；整體部分蔬果醬汁辣的優於蔬果醬汁甜的優於蔬果醬汁酸，所以本小組想研發出搭配雞爪醬料的夜市小吃。

肆、引註資料

陳志田(2013)。400 道家常肉類料理。新北市：漢宇國際文化有限公司。

陳志田(2012 年)：肉類料理一本通。新北市：漢宇國際文化有限公司。

張瑞文·楊桃文化(2008)。餐廳雞肉料理獨特配方。台北市：楊桃文化有限公司。

程安琪，李香芳 (2011)：韓國料理 Step1、2、3。台北市：旗林文化出版有限公司。

半夜食堂。2017 年 10 月 27 日，取自 <https://read01.com/zh-tw/RnPyxNa.html#.WgWffSZrzIW>

icook 愛料理。2017 年 10 月 27 日，取自 <https://icook.tw/recipes/150061>

好廚網發表于。2017 年 10 月 27 日，取自健康 <https://kknews.cc/health/enxqgn.html>

三九養生堂。2017 年 10 月 27 日，取自 <https://read01.com/zh-tw/0Q8GM.html#.Wge OiZrzIW>