

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

汽泡雞－以不同汽水製作照燒雞之差異

作者：

吳持濟。私立樹德家商。高三 19 班

蔡雅文。私立樹德家商。高三 19 班

王泓森。私立樹德家商。高三 19 班

指導老師：董玫伶老師

## 壹、前言

### 一、研究背景

照燒雞(照り焼き)，照燒雞是日本料理，也是日本烹飪的方式之一。油鹽醬醋柴和米是廚房中必不可少的材料，也是主婦下廚必備的東西。在這所有的材料中，有一種叫做醬的食材很神奇，它是一種烹調佐料最為常見的例如醬油，還有蟹汁醬、海鮮醬等等。裡面最特殊的醬，叫做照燒醬。(林美慧，2001)

很多人不大認識照燒醬，但是精於廚藝的廚師卻是非常的習以為常。在自己廚房裡吃到的照燒醬很少，但是，在飯店裡，照燒雞腿、照燒排骨都是再常見不過的食物了。照燒，知名日本菜餚及烹飪方法。通常是指於燒烤肉品過程中，外層塗抹大量醬油，糖水，大蒜，姜與清酒(或味醂)。傳至歐美國家後，該烹飪方法經改良，口味較淡，而中國大陸，香港，中國台灣與韓國的照燒肉品則口味較重。所用的照燒汁可稱作燒肉醬或照燒醬。照燒醬除了可以拌面之外，也可以當做串燒、烤肉的塗醬。(壹讀，2015)

### 二、研究動機

市面上大部分都是用可樂滷豬腳，運用碳酸汽水來滷製肉類料理，目的是為了軟化肉質並且增加料理的色澤亮度，然而參考可樂滷豬腳後，聯想到照燒雞的外觀很相似，同樣都是醬色、雞肉表面晶瑩剔透，市面上缺很少見利用汽水來製作照燒雞，因此，本研究小組想探討利用不同汽水來製作照燒雞，比較其差異。

此外，本研究設定料理為照燒雞，原因為雞肉比其他肉類營養價值高，**含有大量的蛋白質，具豐富的氨基酸跟磷、鐵、銅和鋅**（浜內千波，2008），因此，選用照燒雞最為適合。

### 三、研究目的

- (一) 探討照燒雞加入不同汽水「味道」之差異。
- (二) 探討照燒雞加入不同汽水「香氣」之差異。
- (三) 探討照燒雞加入不同汽水「購買意願」之差異。

## 貳、正文

### 一、照燒

#### (一) 照燒的由來

**照燒醬是從日本傳來台灣的**（鄭如玲，2010），除了受到日本人的喜愛也深受台灣人的喜歡，因為他甜甜鹹鹹很符合台灣人的胃口。**照燒是日本傳過來的烹飪方法**（李德全，2010），通常用於燒烤肉品過程中，外層塗抹大量調味。傳至歐美國家後，烹飪方法經改良，口味較淡，而亞州的照燒口味則較重。

## （二）照燒的調味重點

日本人較注重養生料理，所以口味相較於其他國家比將清淡，所以大多都會使用醬料來做料理口感的變化，而大部分的養生料理都會加入味醂，而照燒醬裡的味醂，他是一種日式的調味料，是由米酒、糖跟醋熬煮的，所以味道香醇而且還帶有甜味，基本上如果菜有加味醂就可以不用再加糖了。（曾良泉，2013）

## （三）營養價值

裡面含有蛋白、脂肪、維生素外，還含有大量磷酸鈣、骨膠原、骨黏蛋白等，可為幼兒和老人提供鈣質。排骨有很高的營養價值，具有滋陽補陰、益精補血的功效。（大眾養生網，2012）

## 二、土雞

### （一）肉質

肉纖維緊實有咬感，低脂、熟成度佳、肌纖維細緻、皮滑肉嫩、有彈性而不粗糙。（行政院農業委員會，2017；凱馨實業，2012）

### （二）部位

後腿肉脂肪含量低，且所含的脂肪多為不飽和脂肪酸，需要限制膽固醇或脂肪攝取量的高年齡者，可以食用後腿肉。（張秋永，2016）

### （三）口感

後腿肉肉質非常具有彈性，帶筋與油脂，可以長時間烹煮。（李婉萍、陳世峰，2015）

## 三、汽水

### （一）功能

振奮、提神、利尿、法熱解暑蘇打成份可使肉軟化、促汗、Q彈。（COCA-COLA ON SOCIAL，2017）

#### 四、食譜研究

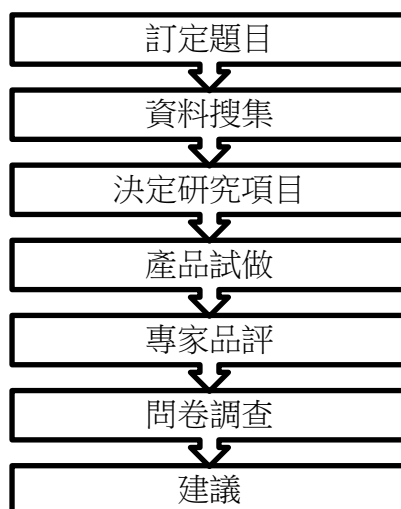
表一、食譜研究表

作者	書名	出版	菜名	原料	調味料
浜内千波	百吃不厭家常菜	楓書坊	照燒雞肉	雞腿肉、白蘿蔔泥、山椒粉	酒、味醂、醬油、醋
趙維	用醬料做好菜	源樺	照燒雞腿	去骨雞腿肉、黑、白芝麻、油	清酒、日式照燒醬
李信宜	365 道家常菜	楊桃	照燒棒腿	雞棒腿、青蔥段、薑、米酒、白芝麻	醬油、米酒、味醂、細糖
曾良泉	完美醬料全書	開企	照燒雞腿	去雞腿肉、洋蔥綠、白芝麻	醬油、味醂、米酒
川上文代	日式小菜教科書	遠足	照燒雞排	雞腿肉、醬油、鹽	酒、醬油、蕃茄醬、伍斯特醬、蜂蜜

資料來源：研究者整理

綜合以上資料，我們找的照燒雞的做法調味料最常見的是酒、醬油、味醂其他都是可以依照自己喜好度更換的，而原料大多都有加入白芝麻，我們想加入可樂、沙士、蘋果西打改變照燒雞的做法，且探討能不能符合大眾接受度。

#### 五、研究架構



圖一、研究架構圖

## 六、研究設計

### (一) 實驗對象

本實驗以問卷調查法針對高雄市私立 S 家事商業學校餐飲管理科學生為研究對象，本組將製作正式問卷100張，請受訪者品嚐本組製作之照燒雞並填寫問卷。

### (二) 實驗方法

#### 1、文獻調查法

利用地方圖書館蒐集有關各式照燒雞的相關資料，加以篩選和彙整，並分析與討論。

#### 2、問卷調查法

利用填寫問卷的方式來收集受訪者實際品嚐本組實際製作之產品的感想。

#### 3、實作法

先彙整出前測問卷資料之分析結果，瞭解大眾對汽水之照燒雞的看法，並在成品上加以改善後，再實際製作成品，以進行正式問卷調查，瞭解本組產品是否可改變大眾對汽水之照燒雞的看法。

## 七、實驗材料與工具

### (一) 實驗材料

- 1、雞腿：購自高雄市黃昏市場。
- 2、蒜頭：購自高雄市黃昏市場。
- 3、洋蔥：購自高雄市黃昏市場。
- 4、高麗菜：購自高雄市黃昏市場。
- 5、醬油：萬家香醬油，購自全聯超市。
- 6、可樂：購自全聯超市。
- 7、沙士：購自全聯超市。
- 8、蘋果西打：購自全聯超市。

### (二) 實驗工具

## 汽泡雞—以不同汽水製作照燒雞之差異

- 1、照燒雞食譜。
- 2、保鮮盒。
- 3、網路資源。

### 八、實驗前處理

先將雞腿肉洗淨去骨，再分別拿出三個保鮮盒，分別倒入 4 大匙醬油，再各倒入 500C.C.的可樂、沙士跟蘋果西打之後再醃製一天即可。

### 九、實驗配方

表二、實驗配方表

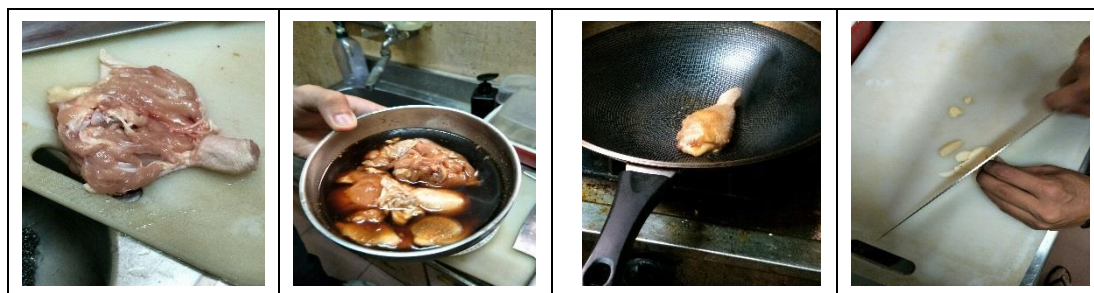
產品	雞腿	蒜頭	洋蔥	醬油	汽水
可樂照燒雞	1 隻	1 顆	1/5 顆	4 大匙	可樂 500C.C.
沙士照燒雞	1 隻	1 顆	1/5 顆	4 大匙	沙士 500C.C.
蘋果西打照燒雞	1 隻	1 顆	1/5 顆	4 大匙	蘋果西打 500C.C.

### 十、品評方法




- (一) 本實驗預計由樹德家商學生一百人品評後，擔任問卷調查對象。
- (二) 市面上成品以及實驗成品進行差異調查。

### 十一、製作流程

表三、製作流程表



表四、續製作流程表

<p>1.洗淨去骨。天。</p>	<p>2.分別到入4大匙醬油，各自加入可樂、沙士、蘋果西打入保鮮盒，放進冰箱醃製一</p>	<p>3.不放油，雞皮朝下煎至金黃，翻面一樣煎至金黃。</p>	<p>4.將蒜頭切片。</p>
			
<p>5.將洋蔥切絲。</p>	<p>6.將高麗菜切絲。</p>	<p>7.加入蒜頭、洋蔥爆香。</p>	<p>8.轉小火加入雞腿。</p>
			
<p>9.再把原本醃製雞腿的調味料倒入鍋內。</p>	<p>10.蓋鍋蓋悶十分鐘，再將雞腿翻面在悶10分鐘。</p>	<p>11.再轉中大火收汁，收到剩一點醬汁即可。</p>	<p>12.放上高麗菜絲裝飾，盛盤即可。</p>

### 參、結論

我們一開始沒想到要醃製一天才會入味，當初第一次做的時候只醃製了一下就直接做了，結果一點汽水的味道都沒有，雖然很好吃可是算失敗了，因為沒達到我們的理想，所以我們就想說要不然直接醃製一天，結果隔天做的時候終於有了汽水的味道，可是可能是因為汽水太多了，所以太甜了，我們就試著把醬油加了幾匙，然後汽水倒到差不多醃過雞肉就好，結果做出來很不錯，我們就把這個比例定案了。

### 肆、引註資料

李婉萍、陳世峰（2015）。**電鍋燉補養生湯: TOP150 天天喝好湯・電鍋快速燉補 元氣雞湯・營養排骨湯・香濃肉湯 鮮美魚湯・高纖蔬菜湯・溫暖甜湯**。新北：人類智庫。

李德全（2010）。**大廚最常用的料理絕招**。台灣：楊桃文化。

林美慧（2001）。**一根 G 腿**。台北：朱雀文化。

浜内千波（2008）。**百吃不厭的家常菜**。台北：楓書坊文化。

張秋永（2016）。**主廚帶路，用美味環島！：走進田間食堂！20 場食旅+34 道食譜，吃一頓剛摘採、初捕獲的鄉間好滋味**。台北：原點出版。

曾良泉（2013）。**完美醬料全書**。台北市：開企出版。

鄭如玲（2010）。**最受歡迎醬料排行榜**。台北縣：人類智庫。

COCA-COLA ON SOCIAL。2017 年 10 月 16 日，取自

[HTTP://WWW.COCA-COLA.HK/BRANDS/COCA-COLA/COCA-COLA](http://www.coca-cola.hk/brands/coca-cola/coca-cola)

凱馨實業。2017 年 10 月 16 日，取自

<http://tw.gugugoo.com/about.html>

壹讀。2017 年 10 月 16 日，取自

<https://read01.com/zh-tw/5zmNMd.html#.We9W4k1ryUm>

行政院農業委員會。2017 年 10 月 16 日，取自

<https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=6878>