

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

茶味鹹豬肉
—以烏龍茶醃製鹹豬肉之食譜探討

作者：

宋霽俞。私立高級樹德家商。3年37組
張富雅。私立高級樹德家商。3年37組
葉筱君。私立高級樹德家商。3年37組

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

一、研究動機

在文獻收集中，在各種茶類中我們討論出烏龍茶可以用來醃漬豬肉，研究發現烏龍茶可以分解致癌物中這類的物質，台灣民族部落普遍來說都是同一種醃漬方式，因此本組想用烏龍茶來醃漬豬肉來創新烏龍茶與醃豬肉的口味與口感。

二、研究目的

- (一) 探討茶葉對鹹豬肉成品『外觀』的影響。
- (二) 探討茶葉對鹹豬肉成品『色澤』的影響。
- (三) 探討茶葉對鹹豬肉成品『香氣』的影響。
- (四) 探討茶葉對鹹豬肉成品『購買意願』的影響。
- (五) 探討茶葉對鹹豬肉成品『整體感覺』的影響

三、研究方法

- (一) 蒐集文獻與資料整理
- (二) 開始實作研究
- (三) 進行問卷調查、分析、統整

四、文獻架構圖

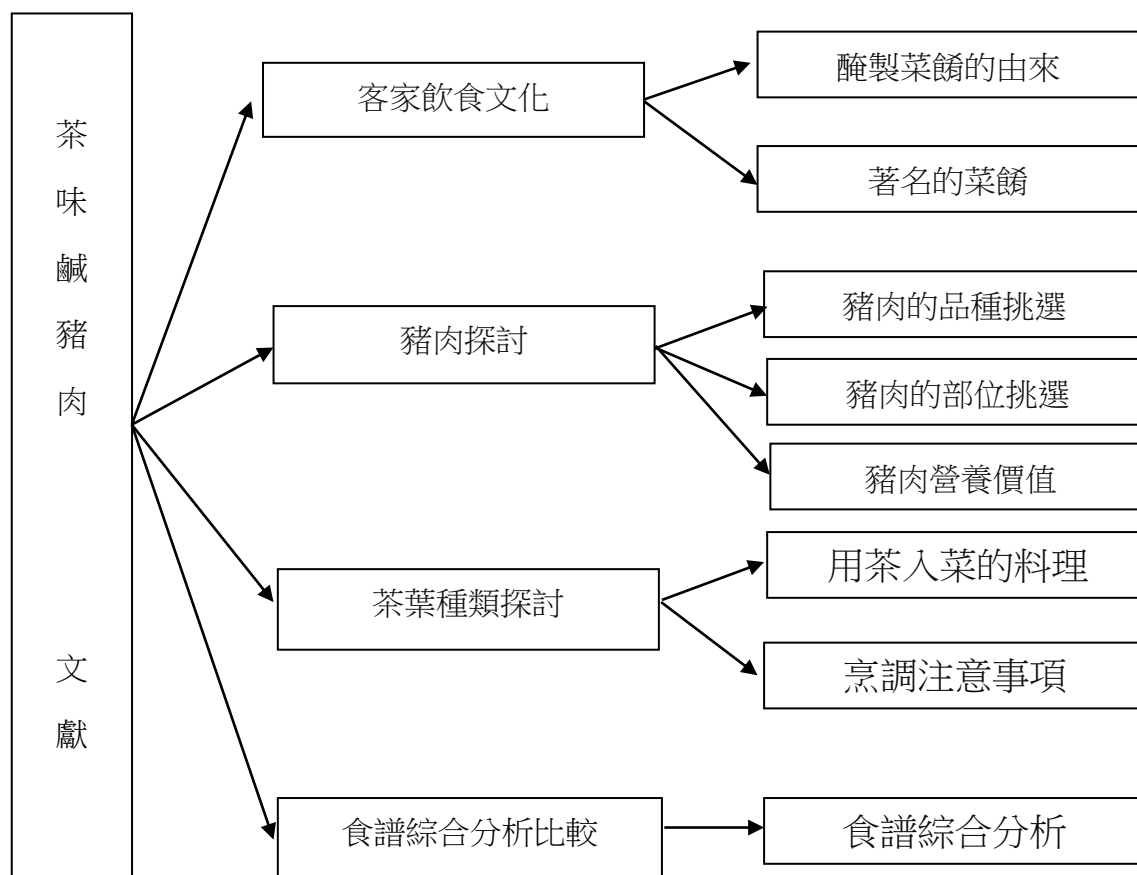


圖 1-1 烏龍茶鹹豬肉文獻架構圖

貳●正文

一、鹹豬肉

客家醃製食物是因為客家自中原南遷的過程中，為了在行旅中攜帶及保存食物，所發展出各式各樣醃製食物的技術。

(一) 豬肉品種挑選

表 2-1 豬肉口感比較圖

豬肉品種	肉質的口感
------	-------

台灣黑豬	<ol style="list-style-type: none">1. 擁有良好的口感2. 柔軟的肉質，無腥味3. 富含健康的不飽和脂肪酸
台灣白豬	<ol style="list-style-type: none">1. 生長快速2. 體型大、瘦肉較多3. 背脂較薄、抗病力較強
二元雜種 母豬	<ol style="list-style-type: none">1. 優良瘦肉型豬生長快，育肥效果好2. 瘦肉率高的特點

資料來源:研究小組自行整理

(二) 豬肉部位挑選

鹹豬肉適合的部位為五花肉(三層肉)，原因:1.肥瘦肉均勻 2.層次多 3.豬肉長又寬(表示豬是成熟了才屠殺，小豬的肉質亦有味道) 4.油脂豐富口感溫潤。

(三) 豬肉的營養價值與功效

豬肉富含許多鋅和銅是人體不可缺少的營養素。肉類含有較高的營養價值也是人體日常活動所需的物質 (肇慶新，2014)。能改善缺鐵性貧血，也可以改善陰虛不足、頭暈、貧血等症狀。(康圖健康百科，2015)。

二、茶葉

(一) 茶葉種類探討

表 2-2 茶葉的種類探討

茶味鹹豬肉

茶的品種	發酵類別
黃茶	不發酵
紅茶	完全發酵
高山茶	部分發酵
包種茶	部分發酵
鐵觀音茶	部分發酵
白毫烏龍茶	部分發酵
凍頂烏龍茶	部分發酵

資料來源:研究小組自行整理

(二) 用茶入菜的菜餚

表 2-3 用茶入菜的菜餚比較分析表

發酵茶種類	解說	菜餚
不發酵茶	1. 適合口味清淡的菜餚。 2. 茶葉嫩而香。	龍井蝦仁 綠茶肉末豆腐
部分發酵茶	1. 適合與油膩的菜餚作為搭配香氣濃厚持久。 2. 甘醇爽口。	鐵觀音燉鴨 白毫猴頭扣肉
完全發酵茶	1. 適合和口味較重色澤較重的燻窯。 2. 可以去腥解膩。	白毫猴頭扣肉 紅茶雞丁

資料來源:研究小組自行整理

綜上所述，不發酵茶是適合口味清淡茶葉也嫩而香，部分發酵茶是適合油膩的菜餚搭配香氣濃厚持久口感也比較甘醇爽口，完全發酵茶是適合口味比較重色

澤也較重的燻窯可以去腥解膩。

(三) 用茶入菜的注意事項

1、如果不拿茶葉做茶宴，那麼儘量不要在吃菜的同時喝茶，因為茶會沖淡胃液。不過在某些正式場合下，還是可以在兩道菜先後上桌的間隙，飲一杯茶過口。但要以選擇清新型的茶葉為主，譬如鐵觀音、龍井綠茶。









2、用茶葉燒菜，一般是用茶末、茶水來烹飪的。茶水不能太濃，既不能掩蓋菜的本味，又要使菜含有茶的清香。

3、新鮮採摘下來的嫩芽也同樣可以入菜，而且不需要經過浸泡，直接就能作為菜餚的配料增香或點綴。

三、研究流程

(一)茶味鹹豬肉

茶味鹹豬肉

<p>1、將所有材料都先準備好。</p>	<p>2、用熱水沖泡烏龍茶茶包，使香味散發出來。</p>
	
<p>3、將豬肉醃製黑胡椒與鹽備用。</p>	<p>4、把醃製好的豬肉加入烏龍茶茶包。</p>
	
<p>5、將醃製好的豬肉煎至兩面金黃。</p>	<p>6、煎好後再將鹹豬肉切小塊。</p>
	
<p>7、下鍋炒至全熟。</p>	<p>8、茶味鹹豬肉完成成品圖。</p>
	

四、實驗觀察結果

以『茶味鹹豬肉』分析鹹豬肉『外觀』、『色澤』，『香氣』、『購買意願』、『整體感覺』。

(一)實驗計分人員：專題製作5位成員、5位同班同學。

(二)實驗計分工具：試吃人員的視覺、嗅覺、味覺、試吃後的感受來觀察計分。

(三)實驗計分方法：採五分量表評比，以勾選方式紀錄，分別為：非常不喜歡、不喜歡、普通、喜歡、非常喜歡。

表5 雞蛋豆腐甜甜圈喜愛程度分析

喜愛程度 品評種類	非常不喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
外觀	2人	2人	6人	0人	0人
色澤	0人	0人	2人	6人	2人
香氣	0人	0人	3人	5人	2人
購買意願	0人	0人	5人	4人	1人
整體感覺	0人	0人	3人	6人	1人

此實驗觀察計分表針對茶味鹹豬肉「外觀」、「色澤」、「香氣」、「購買意願」、「整體感覺」之評分統計，以實驗品評結果進一步比較分析，其結果分析如下：

由上表可知，品評員試吃後，認為茶味鹹豬肉在「外觀」方面不接受者4人，佔40%；覺得普通者6人，佔60%；在「色澤」方面普通者2人，佔20%；喜歡者6人，佔60%；非常喜歡者2人，佔20%；「香氣」方面覺得普通者3人，佔30%；喜歡者5人，佔50%；非常喜歡者2人，佔20%；「購買意願」方面覺得普通者5人，佔50%；喜歡者4人，佔40%；非常喜歡者1人，佔10%。

數據顯示，茶味鹹豬肉之「色澤」、「香氣」、「購買意願」接受的人佔多數，最後統計茶味鹹豬肉的「整體感覺」70%以上的人覺得良好願意購買。

參●結論

一、實驗分析

- (一)在「外觀」方面與一般鹹豬肉相像，品評者大能接受。
- (二)在「色澤」方面亮澤度高，品評者接受度高。
- (三)在「香氣」方面多了一種茶香味，品評者大為喜愛。
- (四)在「購買意願」方面由於可吃到不同口味的鹹豬肉，品評者大能接受購買。
- (五)在「整體感覺」方面由於口味不常見，但口味接受度高，品評者接為喜愛。

二、建議

- (一) 在醃漬過程中，原本加入的鹽巴比例過高，導致成品口味過鹹，稍微掩蓋了茶香，經過多次醃漬，發現鹽巴加入少許有鹽味就可以了。
- (二) 製作過程中，發現茶味與鹹豬肉非常搭，本研究只單一做一種茶葉口味，選擇性較少，以後可再研發出較多變化的口味。
- (三) 本研究僅針對少數品評學生，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，藉以了茶味鹹豬肉在市場接受度及口味的研發及推廣可行性。

肆●引註資料

- Amanda(2015):30 分鐘動手做醃漬料理。台北。晨星事業群。
林志豪(2013):一隻豬從頭吃到尾的不失敗烹調絕技。台北。麥浩斯。
趙慶新(2014):肉類聖經。台北。海鴿文化。