

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同高湯製作貢丸湯之探討

作者：

林玟妤。私立樹德家商。餐飲管理科三年 38 班

陳冠旭。私立樹德家商。餐飲管理科三年 38 班

指導老師：

王尹均 老師

壹●前言

一、研究背景

貢丸的起源，傳說是明末清初，福州沿海小村莊有一名叫孟波的男子，自幼喪父；母親因傷心過度，哭至雙目失明。孟波母親年事漸高，經常懷念豬肉的美味，又因牙齒鬆動，不宜咀嚼，孟波為了一償母親心願，靈機一觸，將豬肉去筋、不斷搥打搗成肉醬，再捏成丸狀，使其質感鬆軟，方便進食。好人好事，一傳千里，不久福州人都爭相學習這種肉丸的製法，也慢慢傳到台灣。由於肉丸的重點步驟，就是「搥打」，而閩南語中搥打（搥）讀作「貢」，「貢丸」因而得名。

(參考資料: 維基百科 <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%B2%A2%E4%B8%B8>)

二、研究動機

這次樹德家商餐飲科畢業成果展以「山珍海味」為主題，我就想到現今市面上的貢丸湯已經成為了社會大眾耳熟能詳的小吃，但是在現今市面上的小吃店裡所賣的貢丸湯都是很普遍也都是一成不變的單一口味，但要是能在貢丸湯上變化出新的樣子以不同的高湯去料理，想必這一定能在餐飲業界中掀起一股新的潮流，而且以貢丸湯來當主題不但節省且能替喜歡吃台灣小吃的顧客多一選擇。

三、研究目的

- (一) 探討以雞骨湯、柴魚湯、豬骨湯製作貢丸湯，成品『外觀』的影響。
- (二) 探討以雞骨湯、柴魚湯、豬骨湯製作貢丸湯，成品『口感』的影響。
- (三) 探討以雞骨湯、柴魚湯、豬骨湯製作貢丸湯，成品『香氣』的影響。
- (四) 探討以雞骨湯、柴魚湯、豬骨湯製作貢丸湯，成品『購買意願』的影響。

貳●正文

一、文獻架構圖

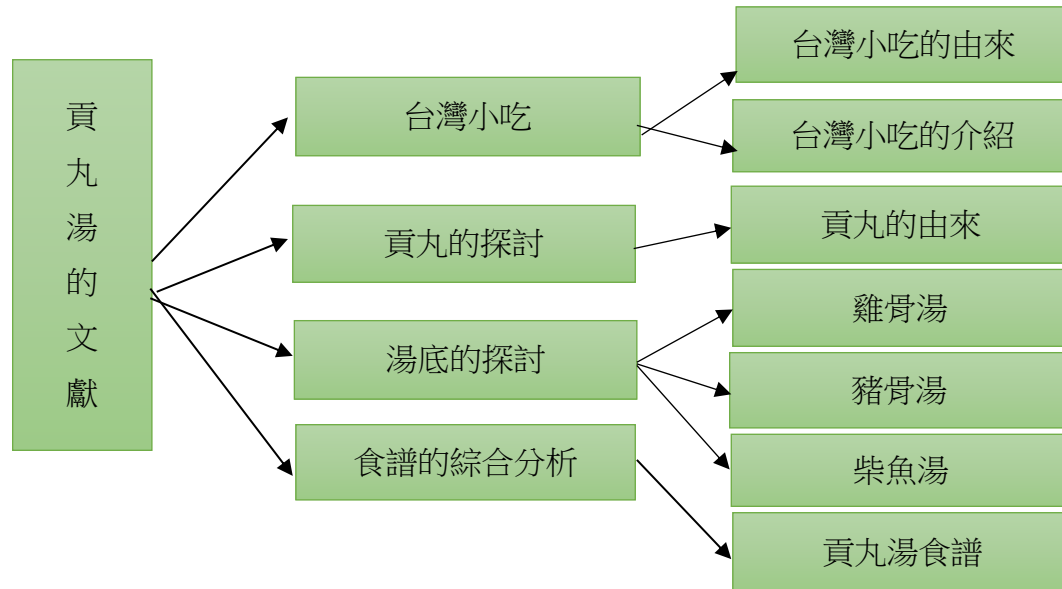


圖 1 以不同高湯製作貢丸湯文獻架構圖

二、台灣小吃

(一)台灣小吃的由來:

台灣小吃之所以會發達，主要是台灣是自清代起，漢人農業民族在福建開墾山林，非常消耗許多的體力在耕耘上，做小吃生意的人就以挑夫的樣子，挑著各式各樣的冷、熱小吃到田邊、山邊給開墾的人們吃，典故如此。

(二)台灣小吃的介紹:

尚未成名的街頭小吃經常都是沒有店面的，而僅有一個攤位，不少店家使用免洗餐具、塑膠袋，而且不會開發票給消費者，大多數小吃的單價都相當低廉，還有呢相同的小吃在不同的地區會因烹調習慣的差異，而在口味上有所變化

(參考資料:維基百科)

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E5%B0%8F%E5%90%83#.E7.89.B9.E9.BB.9E>

三、貢丸的探討

(一)貢丸的由來:

傳說是明末清初有一名叫孟波的男子孟波母親年事漸高，經常懷念豬肉的美味為了一償母親心願，靈機一觸，將豬肉去筋、不斷搥打搗成肉醬，再捏成丸狀，使其質感鬆軟，方便進食。

(參考資料:維基百科 <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%B2%A2%E4%B8%B8>)

四、湯底的探討

(一)雞骨湯:

整隻雞，或是烤雞剩的頭、腳等部位，如果有內臟也可以一起放進冷水中。水滾後撈出浮上來的雜物、血水或水滾後倒掉血水，沖乾淨，加冷水再煮。水滾後加酒或醋，至少 1-2 匙，水再次滾後蓋鍋，轉小火，至少燉 3 小時。

(參考資料:跪婦阿冠說故事 <http://www.bigsishead.com/chicken-soup/>)

(二)豬骨湯:

豬骨湯就是用薑、洋蔥和大骨入鍋後，冷水時就把材料放下去一起煮，煮滾後，如果是要用清湯，煮滾後用小火，水面只有水紋，而無波煮三個半小時，煮的時候，要一邊煮一邊用杓將鍋中的浮沫舀起。

(三)柴魚湯:

將冷水煮滾，放入柴魚片，轉大火煮至顏色香味呈現即可熄火，熄火後，將表面浮沫撈除，再靜置讓柴魚片的甜味釋放出來，等柴魚片沉澱到鍋子下方時，用細濾網過濾即完成。

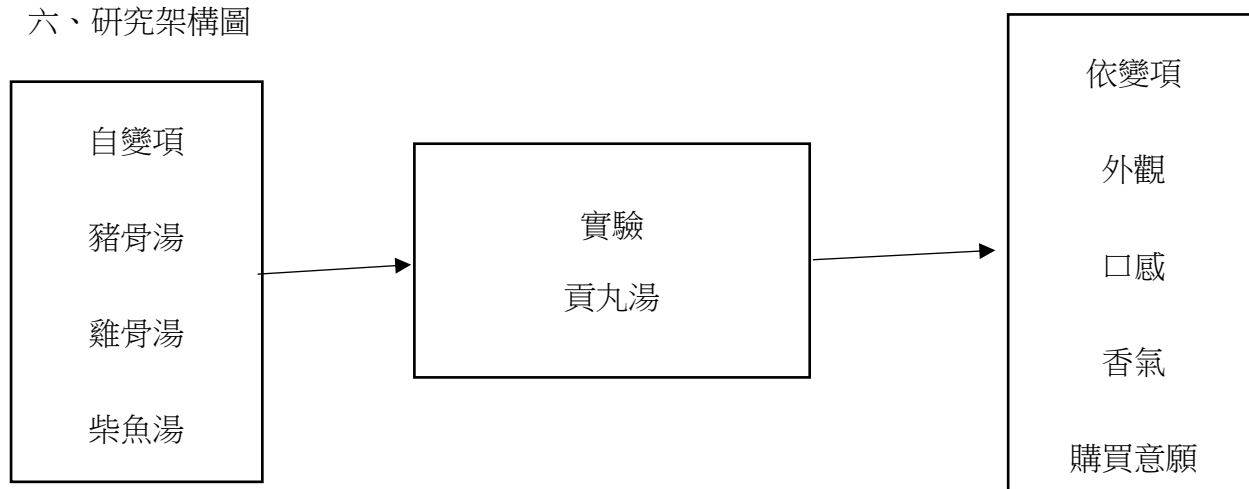
五、食譜的綜合分析

(一)貢丸湯食譜:

書名	作者	年份	出版社
素的家常菜	彭惠婧	2003	三悅文化
ALL ABOUT CHICKEN	劉善美	2014	博碩

台灣超人氣雞湯	李德全	2007	楊桃文化
快炒麵×飯 一盤搞定	薛文龍	2014	邦聯文化
跟著專家學做素菜	洪銀龍	2014	膳書房
鮮味高湯的秘密	長濱智子	2017	幸福文化
一個人的湯，兩人吃更幸福	植木桃子	2015	本事出版社
一鍋搞定全球經典菜色	莎賓娜·弗達－侯樂	2016	漫遊者文化
喝一碗醞釀節氣的好湯	黎慧珠	2016	悅知文化
回家晚餐	梅村月	2014	自由之丘

六、研究架構圖



七、研究設計

(一)研究菜餚：貢丸湯。

(二)實驗方法：實驗方法及說明如下：

步驟一：進行不同湯類製作貢丸湯。

步驟二：做出實驗成品並拍照、紀錄。

步驟三：進行實驗比較與討論出研究之結果，做出結論。

八、研究變項

(一)自變項：豬骨湯、雞骨湯、柴魚湯。

(二)依變項：不同湯類製成貢丸湯比較口感、香氣、外觀的差異性。

九、研究工具

(一)實驗食譜：

產品名稱:貢丸湯			
	控制變項	變項食材	作法
配方	鹽巴 胡椒粉 貢丸 水 芹菜 洋蔥	豬骨 雞骨 柴魚	1. 將食材放入水中，煮滾。 2. 將貢丸放入已滾的高湯中。 3. 加入調味料。 4. 最後放入芹菜。

(二)實驗設備：



(三)實驗器具

1、湯匙	2、湯鍋	3、鍋蓋
		
4、濾網	5、碗	6、筷子
		

(四)實驗材料

1、豬骨	2、雞骨	3、柴魚
		
4、鹽	5、胡椒粉	6、貢丸
		

7、芹菜	8、水	9、洋蔥
		

(五)製作流程

1. 製作雞骨湯底的貢丸湯:



1、切洋蔥、薑	2、.將水加入鍋內	3、把洋蔥、薑放入水中
		
4、.把雞骨放進水中	5、等待湯熬出顏色	6、.將骨頭撈起
		
7、加調味料	8、將貢丸放進湯裡	9、.完成
		

2. 製作豬骨湯底的貢丸湯:

1.將豬骨洗淨	2.切洋蔥	3. 將洋蔥炒香
		
5.將豬骨加入洋蔥中炒	5.將水加入鍋中	6. 試味道
		
7. 豬骨湯底完成	8.將貢丸放進豬骨湯中	9.完成
		

3. 製作柴魚湯底的貢丸湯:

1.將水加入鍋中	2.將柴魚片倒入水中	3.等待水煮滾
		

4.關火 等柴魚片沉澱	5.將雜質濾掉	6.加調味料
		
7.將貢丸放入柴魚湯中	8. 等待貢丸煮熟	9.完成
		

參●結論

一、實驗分析

(一)在口感上，我們發現在豬骨湯上比較受大家的喜愛，因市面上的貢丸湯原則上都是用豬骨熬製而成的，所以大家比較習慣豬骨湯底的口感。

(二)在香氣上，柴魚湯的香氣比較受大家喜愛，因豬骨和雞骨的味道有些人會覺得有點腥味而無法接受。

(三)在整體購買意願上，我們組員討論出來的結果是大家多則會選擇豬骨湯底的貢丸湯，因較為普遍，雞骨或柴魚市面上比較沒有出現，大家沒嘗試過不敢輕易去嘗試。

二、建議

(一)在保存方面，因湯再冷了之後會走味，建議在要給大眾試吃前在加熱一次，讓問卷不會因此失去公正力。

肆●引註資料

一、書籍類

彭惠婧(2003)。素的家常菜。三悅文化。

劉善美(2014)。ALL ABOUT CHICKEN。博碩

李德全(2007)。台灣超人氣雞湯。楊桃文化

薛文龍(2014)。快炒麵×飯 一盤搞定。邦聯文化

洪銀龍(2014)。跟著專家學做素菜。膳書房

長濱智子(2017)。鮮味高湯的秘密。幸福文化

植木桃子(2015)。一個人的湯，兩人吃更幸福。本事出版社

莎賓娜·弗達－侯樂(2016)。一鍋搞定全球經典菜色。漫遊者文化

黎慧珠(2016)。喝一碗醞釀節氣的好湯。悅知文化

梅村月(2014)。回家晚餐。自由之丘

二、電子網路資料類

維基百科。2012年1月30日，取自

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E5%B0%8F%E5%90%83>

維基百科。2011年3月21日，取自

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%B2%A2%E4%B8%B8>

跪婦阿冠說故事。2016年5月8日，取自

<http://www.bigsishead.com/chicken-soup/comment-page-1/#comments>