

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以茅臺酒和高粱酒製作醉雞口感之探討

作者：

王躍霖。私立樹德家商。高三 35 班

陳育楠。私立樹德家商。高三 35 班

吳東晉。私立樹德家商。高三 35 班

指導老師：

洪千田老師

## 壹、前言

### 一、研究動機

醉雞雖然是一道男女老少都喜愛的佳餚，但是仍然有大多數的人無法接受紹興酒較無法接受紹興酒較無強烈的味道，因此本研究其他酒類的料理，將酒改為一些現代人較能接受的酒類，而雞肉也是一種含了許多豐富的蛋白質且低脂肪的肉品，本研究的醉雞所使用的是去骨的大腿部位它食用起來也較其它部位來的爽口，希望藉由本組研究能夠讓無法接受酒氣味的人也都能夠接受它。

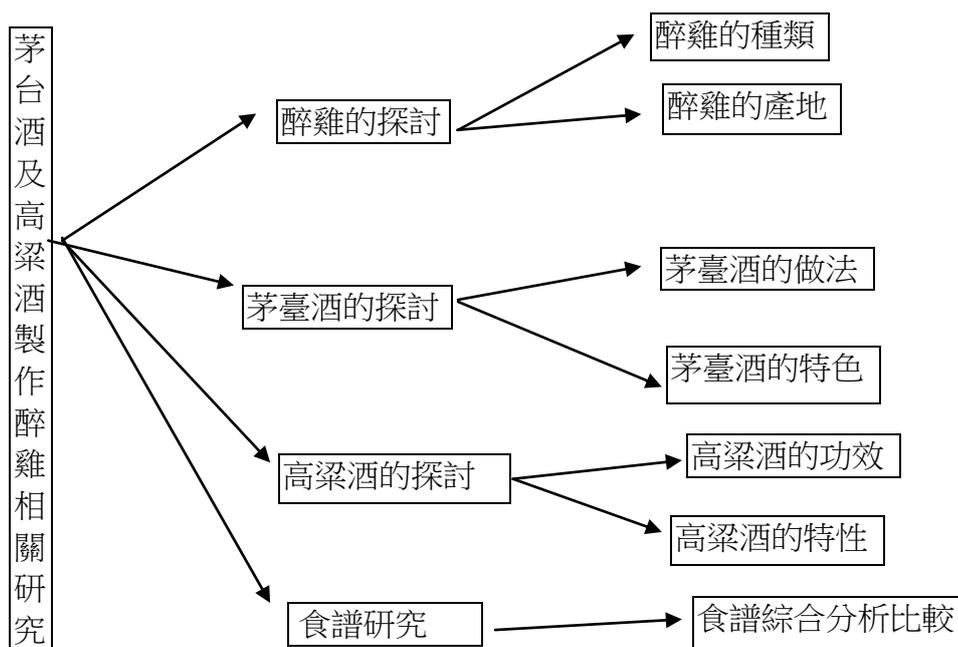
### 二、研究目的

- (一)探討以兩種酒方式製作的醉雞，製作完成後口感的變化。
- (二)觀察醉雞在製作過程加入茅臺酒和高粱酒當中的香氣的變化。
- (三)分別茅臺酒及高粱酒的個人喜好度。
- (四)分析消費者對不同酒類的醉雞購買願意意願調查。

### 三、研究方法

透過文獻分析法、問卷調查法以及訪談法完成此次論文。並參考專業老師的意見，再統整分析後整理出研究內容。

### 四、研究架構



圖一:研究架構圖

(圖一資料來源:研究者繪製)

## 貳、正文

### 一、醉雞的探討

#### (一)醉雞的種類

##### 1、金門土雞

體型較小、早熟、腳脛短細，且身段靈活、敏感。似紅色叢林雞之外觀，年幼時全為黑羽，頭部帶有小白花斑，「土雞營養豐富，肌肉嫩滑，肌纖維細小，肌間脂肪分佈均勻(陳宗剛，2007)。

##### 2、白肉雞

地球成長速度最快的雞種，也是陸生生物成長最快的動物，最具經濟效益的動物，顧名思義就是白色羽毛的，白毛是為了屠宰後看不到羽毛和毛細孔，現在都是養在負壓水濂舍，「肉雞的飼養標準有一定的標準」(曹頂國，2010)。

##### 3、土雞

全台各山區收集較具典型土雞如單冠、羽毛黃色或雜色、腳脛鉛色或黑色捷與皮膚毛孔細緻等特性之雞隻純化與選育而成，「土雞的外貌特徵及生物學特性」(魏剛才，2014)。

##### 4、閩雞

「把公雞的睪丸拿掉，其實說來沒什麼，一般都是要專業的師傅做的」(鍾肇政，1979)，聽說有一些客家人很愛，一般都是銷北部較多，照我個人經驗來說，我覺得吃起來還好，閩雞有一些都有吃色素，色素雞！一般閩雞飼養約五個多月。

#### (二)醉雞的產地

##### 1、台灣

台灣土雞為我國家禽產業之特色，種類多元，主要以紅羽土雞、黑羽土雞、珍珠雞、鬥雞及烏骨雞等為大宗；另有古早雞、竹北仿雞及閩雞等方特色雞種。「依據行政院農業委員會 105 年第 2 季畜禽飼養調查資料顯示，全國土雞飼養戶共 3,660 戶（含紅羽土雞、黑羽土雞、烏骨雞、珍珠雞、鬥雞、閩雞）(取至:中央畜產會 <http://www.naif.org.tw/>)。

## 2、日本

於日本的本地雞種可分為兩大類，一為業餘愛好用雞，另一為蛋雞或肉雞種。前者稱為「日本玩賞雞」，而後者即稱為「日本實用雞」。日本玩賞雞再分為兩類，其一為祖先已在 2,000 多年前引進日本島嶼的雞隻，另一為近代引進日本的。前者即為所謂的土雞；後者包括小國雞，其祖先大約在平安時代引進日本；而大鬥雞，其祖先大約在平安時代引進日本；而大鬥雞、矮雞和烏骨雞等品種，均在江戶時代早期引進者。「至於其他日本玩賞雞品種，據認為係在江戶時代末期，把外來品種與上述土雞交配，然後選拔繁殖育成」(取至:日本的本地 [http://www.agrin.tlri.gov.tw/apec2003/apec2003\\_C/chicken\\_JP/chicken\\_JP\\_R.htm](http://www.agrin.tlri.gov.tw/apec2003/apec2003_C/chicken_JP/chicken_JP_R.htm))。

## 二、茅臺酒的探討

### (一)茅臺酒的做法

#### 1、材料

- (1)紅、白高粱各 10 斤
- (2)小麥 6 斤
- (3)糖 15 斤
- (4)水 70 斤
- (5)酵母 5 兩

#### 2、做法

- (1)將紅、白高粱加水煮浸泡 3 小時，水倒掉，再把紅、白高粱加小麥一起煮
- (2)熟，等涼約 35 度，再拌入高粱酵母，放入發酵桶發酵，四天後再將糖
- (3)混合加入進行液體發酵，十天後即可蒸餾，取得酒之後修飾。

### (二)茅臺酒的特色

茅台酒是目前中國白酒行業為數不多的幾個已通過綠色食品認證的產品之一，擁有有得天獨厚的綠色的釀造環境，以及與眾不同的綠色的傳統釀造工藝，以此為基礎，不但對其內在品質，而且對外在包裝質量等方方面面，我們都提出更高的要求，「茅臺酒的歷史發展和文化傳承進行了鳥瞰」(趙晨，2014)。

### 三、高粱酒的探討

#### (一)高粱酒的功效

##### 1、功能主治

因為高粱酒味甘、性溫、澀，入脾、胃經;所以它具有和胃、消積、溫中、澀腸胃、止霍亂的功效;功能主治脾虛濕困、消化不良及濕熱下痢、小便不利等症。

##### 2、營養價值

現代的營養學研究發現，高粱米中含有人體必須的碳水化合物、蛋白質、膳食纖維、葉酸及磷、鉀、鎂、鈣等微量的礦物質元素等。

#### (二)高粱酒的特性

「高粱喜好高溫，並對乾燥氣候抵抗力強」(高橋偵造，1936)，如年雨量平均380~635公厘均可栽培，若雨量稍多或降低仍能生長良好。凡排水良好之土壤皆可栽培高粱，而以肥沃輕鬆砂質土壤為最適宜。

### 四、食譜研究

#### (一)食譜綜合分析比較

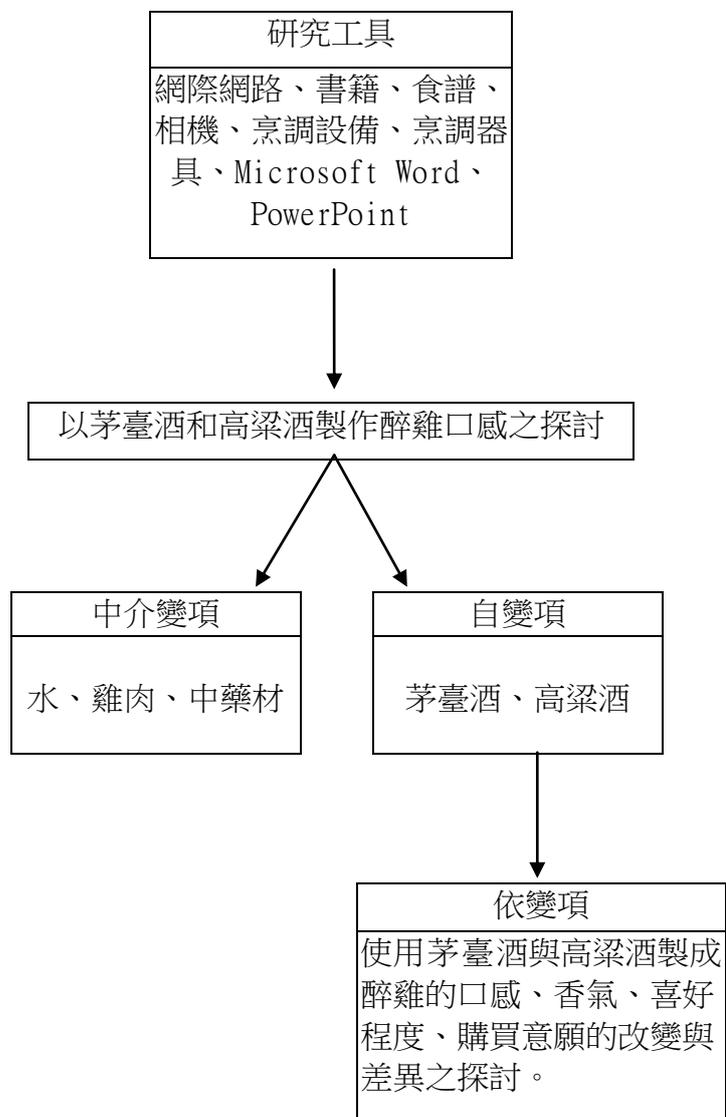
表 1 醉雞食譜之差異比較分析表

編號	書名	作者	出版社	醉雞的酒差異
1	愛料理	凱莉兔	食譜平台文化	紹興酒
2	雞腿雞胸肉最好料理	邱寶朗	楊桃文化	米酒
3	五星級創意料理	陳嘉謨	台視文化	玫瑰露酒
4	雞肉料理大百科	楊桃文化	楊桃文化	紹興酒

資料來源：研究者自行整理

## 五、研究架構

本研究根據抽籤方式，針對 100 名學生進行品評問卷。題目為「以茅臺酒和高粱酒製作醉雞口感之探討」本研究樣本結構以餐飲科學生、非餐科學生兩組進行問卷研究差異性。



圖二、研究架構圖

資料來源：研究小組自行整理

六、研究工具

<p>單柄鍋</p> 	<p>紅白砧板</p> 	<p>量杯</p> 
<p>量匙</p> 	<p>爐台</p> 	<p>鋼盆</p> 
<p>湯匙</p> 	<p>木匙</p> 	<p>菜刀</p> 
<p>磅秤</p> 	<p>馬口碗</p> 	<p>餐盤</p> 

圖三、研究設備及工具圖  
資料來源：研究小組自行整理

七、研究過程

<p>準備雞腿將雞骨去除</p>	<p>用棉線,將雞腿捲起來之後五花大綁</p>	<p>將去除的雞骨放入熱水中熬煮</p>
		
<p>將斷筋好的雞肉以長筒型捲起包入鋁箔紙</p>	<p>高湯煮熟後撈除雞骨加入適量的中藥以及鹽巴和酒調味攪拌均勻</p>	<p>將包裝好的雞肉放入電鍋中蒸煮15分鐘</p>
		
<p>將蒸煮好的雞肉放入冰塊水低溫冰鎮冰鎮好的雞肉放入熬煮好的高湯放入冰箱冷藏1至2天</p>	<p>裝飾擺盤完成醉雞</p>	<p>大家一起努力的成果</p>
		

## 參、結論

以『醉雞成品』分析醉雞『口感』、『香氣』，『個人喜好』、『購買意願』。

(一)實驗計分人員：專題製作 3 位成員、94 位同學、3 名教師。

(二)實驗計分工具：試吃人員的視覺、嗅覺、味覺、試吃感受來觀察計分。

(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 2 兩種酒製作醉雞喜愛程度分析

喜愛程度 品評種類	非常不喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常希歡
口感	0	5	15	46	34
香氣	0	5	16	41	38
個人喜好	0	2	7	49	42
購買意願	0	5	30	35	30

此實驗觀察計分表針對醉雞「口感」、「香氣」、「個人喜好」、「購買意願」之評分統計，以實驗品評結果進一步比較分析，其果分析如下：

由上表可知，品評員試吃後，認為醉雞在「口感」方面覺得不喜歡 5 人，佔 5%；覺得普通 15 人，佔 15%；覺得喜歡 46 人，佔 46%；覺得非常喜歡 34 人，佔 34%；在「香氣」方面；覺得不喜歡 5 人，佔 5%；覺得普通者 16 人，佔 16%；覺得喜歡 41 人，佔 41%；覺得非常喜歡 38 人，佔 38%；「個人喜好」方面覺得不喜歡者 2 人，佔 2%；覺得普通 7 人，佔 7%，覺得喜歡 49 人，佔 49%；覺得非常喜歡 42 人，佔 42%。

數據顯示，醉雞之「口感」、「個人喜好」接受的人佔多數，最後統計醉雞的「購買意願」35%的人覺得不願意購買；65%的人覺得願意購買。

## 肆、引註資料

- 陳宗剛(2007)。果園山林散養土雞。北京：科技文獻出版社。  
 曹頂國(2010)。輕輕鬆松學養肉雞。北京：中國農業出版社。  
 魏剛才(2014)。高效養土雞。北京：世潮出版。機械工業出版社。  
 鍾肇政(1979)。闖雞。台中：遠景出版。  
 趙晨(2014)。茅臺酒收藏投資指南。台北：江西科學技術出版社。  
 高橋偵造(1936)。綜合農產製造學。日本：高橋偵造出版。  
 凱莉兔(2009)。愛料理。台北：食譜平台文化。

- 邱寶朗(2010)。雞腿雞胸肉最好料理。新北：楊桃文化。
- 陳嘉謨(2009)。五星級創意料理。台北：台視文化。
- 楊桃文化(2013)。雞肉料理大百科。新北：楊桃文化。
- 黃金城(2017)。中央畜產會。2017年1月24號，取至  
<http://www.naif.org.tw/>
- 筒木正沖(1941)。日本的本地雞種。1941年1月21號，取至  
[http://www.angrin.tlri.gov.tw/apec2003/apec2003\\_C/chicken\\_JP/chicken\\_JP\\_R.](http://www.angrin.tlri.gov.tw/apec2003/apec2003_C/chicken_JP/chicken_JP_R.)

附錄一、

以茅臺酒及高粱酒製作醉雞品評問卷

親愛的同學您好：

這是一份餐管科專題製作成品試吃的問卷，主要是用以瞭解『以茅臺酒及高粱酒製作醉雞』的口感、香氣、喜好程度、消費者購買意願之差異，本問卷僅作為本校專題製作之研究，敬請安心填答，謝謝！

樹德家商餐飲技術科

指導老師：洪千田老師

組員：王躍霖、陳育楠、吳東晉

一、基本資料：

1. 性別：男女

以下各項問題為單選題，請依據實際情況與感受，在最適當的□中打勾✓		非常不喜歡	不喜歡	尚可	喜歡	非常喜歡
茅臺酒醉雞	1. 請問對於這次的茅臺酒醉雞口感滿意嗎?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2. 喜歡此次使用茅臺酒做成醉雞的氣味嗎?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3. 對於茅臺酒醉雞喜好程度?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
高粱酒醉雞	1. 請問對於這次的高粱酒醉雞口感滿意嗎?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2. 喜歡此次使用高粱酒做成醉雞的氣味嗎?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3. 對於高粱酒醉雞喜好程度?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
消費者購買意願	1. 是否會願意購買我們的茅臺酒醉雞?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2. 是否會願意購買我們的高粱酒醉雞?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3. 是否願意介紹朋友購買?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

附錄二、

專題製作實驗食譜確認表

一、目的：由三名年資達十年專業老師的審核，確認本食譜實驗之可行性。

二、實驗食譜：

材料	重量	材料	重量
茅臺酒醉雞		高粱酒醉雞	
雞腿肉	2塊	雞腿肉	2塊
茅臺酒	約200ml	高粱酒	約200ml
鹽	適量	鹽	適量
糖	適量	糖	適量
枸杞	3公克	枸杞	3公克
當歸	5公克	當歸	5公克
紅棗	3公克	紅棗	3公克
製作方法			
1準備雞腿將雞骨去除 2將去除的雞骨放入熱水中熬煮 3將雞腿肉斷筋 4將斷筋好的雞肉以長筒型捲起 5包入鋁箔紙 6將包裝好的雞肉放入電鍋中蒸煮15分鐘 7高湯煮熟後撈除雞骨 8加入適量的中藥以及鹽巴和酒調味攪拌均勻 9將蒸煮好的雞肉放入冰塊水低溫冰鎮。 10冰鎮好的雞肉放入熬煮好的高湯放入冰箱冷藏1至2天			
			

三、餐飲科資深專業老師簽名：

本人同意學生可以採用上述食譜『醉雞』，以進製作行專題『以茅臺酒和高粱酒製作醉雞口感之探討』相關實驗。

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_