

投稿類別：觀光餐旅

篇名：

香腸材料之差異探討

作者：

趙文琳。私立樹德家商。高三 15 班  
許沛瑜。私立樹德家商。高三 15 班  
林志壕。私立樹德家商。高三 15 班

指導老師：

鄭淑菁老師

## 壹·前言

「民以食為主」，香腸為利用古老的食物生產和肉食保存技術，將動物的肉絞碎成泥狀，再灌入腸衣所製成的食品。香腸具有保存肉類的功能因此流傳到了現今。中國的香腸有著悠久的歷史，類型也有很多，主要是分為川味香腸和廣味香腸。兩者的不同主要是在於廣味香腸是甜的，川味香腸則是辣的。在以前香腸是每年過年前製作的食品，而如今一年中的任何時候都經常可以吃到香腸。但是過年吃自製的香腸已經成為了南方多數地區的習俗，更是邁向國際化。


## 貳·正文

### 一、世界香腸的分類：

香腸最早起源於西方，因東西飲食文化差異，香辛料運用精彩豐富，也演變出不同的香腸製造方式。西式香腸大多為乳化技術製作，蒸煮後，利用煙燻方式創造風味、上色。中式香腸偏好以大塊絞肉表現口感，無乳化作用，利用醃製自然入味。

而世界香腸的種類相當多，可以說有畜牧產業的地方，就有賣香腸的店。香腸也具文明意義：一開始純為食物保存，後經不斷進行演變成為美味的佳餚。而現在的臺灣消費者所習以為常的香腸是由黑橋牌創辦人陳文輝先生經過多年不斷試做，研發出口味獨特、偏甜多汁又口感紮實臺式香腸 (來源:<http://www.shute.kh.edu.tw/~2014PBL32/index3.html>)。

表 1 香腸分類

各式特殊香腸種類	圖片介紹
肉泥灌腸後，在乾燥處風乾，甚至是在香腸內添加乳酸菌，使細菌分解肉質，使香腸變軟，其調配料因無經過烹煮，在食用前需煮過，如：中國臘腸。	

香腸材料之差異探討

<p>使用空氣乾燥，且乾燥前煙燻，可直接食用，如：義大利沙樂美腸（常用來鋪灑在比薩上）</p>	
<p>肉泥灌腸後，會先煮熟後再進行保存，可用蒸、炸或焗等烹煮方式。外表和煙燻腸相似，但是並沒有經過煙製的過程，如：乾酪香腸。</p>	
<p>鮮肉未經醃漬、風乾，直接絞碎、調味，再填充入腸衣，不可直接食用，需完全燙熟，如：新鮮豬肉香腸。</p>	
<p>全熟不加熱即可食，如：日本魚肉腸。</p>	

資料來源:研究小組自行整理

綜上所述，各式種類的香腸除了製作方式略有不同，但在風味的呈現上卻有很大的差異，使用肉泥或絞肉所呈現出來的外觀及口感就有相當大的差異，而烹煮方式也與各式不同的製作流程而有所不同。

(一)不同腸衣的差別：

表 2 腸衣種類、口徑尺寸

天然腸衣				人工腸衣		
羊腸	豬腸	牛腸	大腸	可食性膠原蛋白腸衣	素食腸衣	不可食纖維腸衣
20~24mm	35mm	33mm	55mm	15~38mm	12~34mm	15~35mm 40~190mm

資料來源:研究小組自行整理

綜上所述，腸衣的變化其實很多種，不單單僅是常見的豬腸，就連素食的腸衣也有，早期，腸衣就只有天然的羊牛豬可取出食用且產量有限。到了現今，技術之發達，有了膠原蛋白腸衣亦有塑膠腸衣使食品的包裝更為方便。

(二)香腸食譜文獻：

表 3 香腸相關書籍

作者	年份	特殊種類
村上武士	2015	1.原味香腸 2.孜然香腸 3.馬告香腸 4.腐乳香腸
実業之日本社	2014	1.摩德代拉香腸 2.無鹽香腸 3.西班牙臘腸
馬克·彼特曼	2016	1.辣香腸 2.蒜味薰腸 3.甜香腸
高海燕	2013	1.原味香腸 2.桂花香腸 3.瘦肉香腸
陳明造	1995	1.原味香腸 2.蒜味香腸
黃春慧	2011	1.臘腸 2.原味香腸 3.紅蘿蔔香腸
賴佳羚	2018	1.煙燻香腸 2.風乾香腸 3.血腸

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，香腸現今已經不只有最傳統的口味，大家也開始慢慢嘗試不同食材做出來的香腸，因不同食材做出來的味道也不同，但原味香腸依然是接收度最高級最普遍的種類。

## 香腸材料之差異探討

### 二、研究流程：

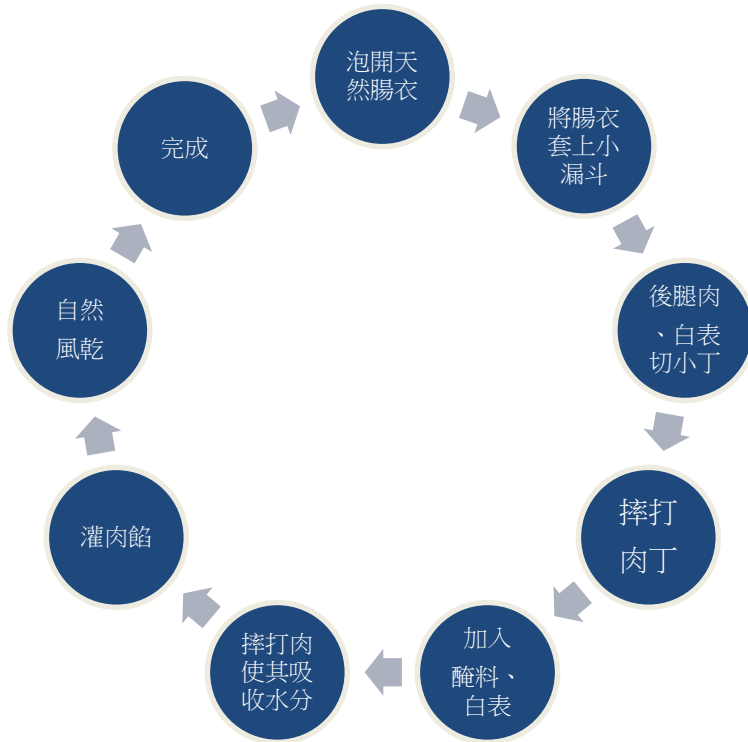


圖 1 香腸製作探討

### 三、製作香腸的材料如下：



圖 2 製作香腸材料

香腸材料之差異探討

四、製作香腸的方式如下：

表 4 使用可食性膠原蛋白腸衣製作

	
將可食性膠原蛋白腸衣套上漏斗	將後腿肉切小丁備用
	
將白表切小丁	將白表切成小丁後備用
	
將白表加入肉丁抓勻備用	將調味料加入肉丁中摔打抓勻
	
將醃漬好的肉丁灌入腸衣內	灌入後分截即完成



香腸材料之差異探討

表 5 使用天然豬腸衣製作

	
<p>將天然腸衣泡開套上漏斗</p>	<p>將肉丁抓散</p>
	
<p>抓散後備用</p>	<p>將調味料加入肉丁中抓勻</p>
	
<p>將醃漬好的肉丁灌入腸衣內</p>	<p>灌入後分截即完成</p>

### 參·結論

一、從是否吃過香腸這個方面來探討，香腸不斷出現在我們的生活中，無論是自助餐、學校便當、家常菜都是十分常見的加工肉製品，而大多數人都曾吃過香腸，且接受率頗高。

二、從多久吃一次香腸這個方面來探討，大多數人都介於一個月一到兩次食用香腸，由此可見香腸雖然好吃，但大多數人卻因香腸內含亞硝酸鹽，可能會產生致癌物，而盡量避免食用香腸。

三、從對於各式材料製成香腸大眾接受度這個方面來探討，目前市面上販售著相當多各式各樣不同風味的香腸，而消費者大多會選擇口感及風味與古早味香腸相差不遠的，由此可見古早味香腸對於大眾選擇新產品時仍有相當大的影響。

每種食材包含各式各樣不同的營養素，而我們在吃香腸的過程中同時也吃下那些食材所擁有的營養及風味。對台灣人而言古早味的香腸是其他任何口味種類的香腸都取代不了的。在科技尚未如此發達的時候，大多數人家都是自己製作香腸，而製作香腸也可能是與長輩一同製作屬於自己風格的香腸，在長大後若吃到口味相同的香腸，小時候回憶在咬下香腸的那刻蜂湧而出，或許這是古早味香腸在多數人的心理無法被取代的原因吧。



肆・引註資料

- 村上武士 (2015) 。經典香腸製作大全。台北中國民族攝影藝術出版社。
- 実業之日本社 (2014) 。肉事典。新北木馬。
- 馬克·彼特曼 (2016) 。極簡烹飪教室 4。新北遠足。
- 高海燕 (2013) 。香腸制品加工技術。台北科學技術文獻出版社。
- 陳明造 (1995) 。畜產加工。台北東大圖書公司。
- 黃春慧 (2011) 。家庭手工肉製品。台北膳書房。
- 賴佳羚 (2015) 。西餐烹調實習 I。新北全華。