

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

黑海卷

作者：

劉嘉明。樹德家商。高三 17 班

陳柏綸。樹德家商。高三 17 班

曾增城。樹德家商。高三 17 班

指導老師：

毛德馨老師

黑海卷

壹、前言

一、研究背景

臺灣通常不以魷魚稱呼，而是習慣將各種不同鎖管小孩稱小管或小卷，成體則稱透抽或中卷，產地上除了國外的阿根廷、阿里巴巴等等……，特別是台灣近海所產的種類，如臺灣鎖管、真鎖管等。而「魷魚」一詞，通常被拿來指市面上所見的管魷目真魷科種類，如南魷、阿根廷魷等等；而香腸最早出現於前八世紀的高盧地區。到世二紀之前，古羅馬人征服高盧之後，進而把香腸傳遞至其他地區，而成為其他地區的主要肉食。更將香腸推廣至全世界。

二、研究動機與目的

我們會想要利用小卷除了因為他是高雄海洋三寶之一外，我們主要是想要呈現高雄在地食材特色 創造出海陸結合呈現出別有風味的香腸，而小卷裡有富含諸多牛磺酸及維生素 E，可對人體具有降血壓以及強化肝臟的效果，目前小卷的烹煮方式大部以水煮 涼拌，燒烤、熱炒等等方式烹煮。我們要討論的研究目的如下：

(一)黑海捲 4P 分析

(二)黑海捲五力分析

(三)黑海捲之相關產品

貳、正文

一、小卷的探討

(一)小卷的品種介紹

基隆小卷:鰭佔胴長三分之二，鰭較圓、頭大，身體短卻又如水晶般透亮，兩眼閃閃發光(適合川燙、清炒...等)；澎湖小卷:半透明光澤、體積比較小(適合做生吃、川燙、煮、炒、炸)；宜蘭小卷:身形肥短體積適中(適合做川燙、煮)；旗津小卷:體型大、身體明亮且有光澤(適合川燙、煮、炒、考、炸)。

黑海卷

(二)小卷的營養價值

表一:小卷營養價值(研究者自行整理)

作者	年份	小卷的營養價值
陳彥甫	2015	透抽所含牛磺酸，能夠減少血管壁的膽固醇，具有降血壓、強化肝臟的效果。此外，還能保護視力，維護眼睛健康。心血管疾病患者、用眼過度的人可適量攝取。
小田原雅	2007	牛磺酸(Taurine)可與胰島素受體結合，促進細胞攝取和利用葡萄糖，加速糖酵解，降低血糖濃度。研究證明，牛磺酸具有一定的降血糖作用。牛磺酸對細胞糖代謝的調節作用可能是通過受體後機制實現的。
小田原雅	2014	小卷能提供，豐富蛋白質，小卷肉含高度不飽和脂肪酸如 EPA，DHA，能有效預防人體罹患心血管疾病
王永賢	2017	擁有豐富蛋白質與礦物質，及 EPA 及 DHA 等不飽和脂肪酸，是低熱量與低脂肪食材。小卷等頭足綱海產也有牛磺酸，有益心臟血管與眼睛視力，是肝臟自行製造之外，很不錯的食補途徑
吳寶芬	2011	老年人來說，小卷更是有益健康的食物；除此之外也含有少量的鈣、鐵、維生素 B 群和其他人體不可或缺的營養成份，非常適合一般體質的人食用，尤其是針對婦女和體質虛弱的人。

二、香腸的探討

(一)香腸的歷史來源

香腸最早出現於前八世紀的高盧。到了前二世紀，高盧被古羅馬征服後，就把香腸傳到歐洲其他地區，成為歐洲主要肉食。隨文藝復興後地理大發現，更把香腸推廣到了全世界。而中式香腸有一千多年歷史。它是一個超級古老的食物生產和肉食保存技術，是將動物的血或是凝固的內臟，攪碎成泥狀，再灌入腸衣製作而成。在中國抹些地區，「香腸」是指臘腸。在閩南，廣東地區或台灣，又稱煙腸；由於處理過程，可能把糯米腸或香腸類的食物稱呼為灌腸。

黑海卷

古時以動物腸臟製成腸衣，現在大多已改用多糖纖維素腸衣或人造腸衣以代替動物腸臟製成腸衣。但有香腸例外，例如雞肉腸是以雞肉碎揉成腸狀，過程並不使用腸衣。香腸可由熱煮煙燻保存，而現代的香腸大多常含有防腐劑、色素及亞硝酸鹽

三、小卷相關商品介紹

表二:小卷相關商品介紹(研究者自行整理)

名稱	材料	照片	分析
三杯小卷	小卷 薑蔥 段 麻 油 蒜 頭	 圖 4	開小火麻油熱油鍋，放入小卷，轉大火，快速翻炒30秒，拌炒1分鐘或至醬汁收乾
紅燒小卷	小卷 薑蒜 頭青 蔥辣 椒	 圖 5	將小捲的軟骨直接抽出，洗淨瀝乾備用 加入少許油燒熱最後再放入作法1的小卷煮至湯汁略收即可。
清蒸絲瓜小卷豆腐	豆腐 小卷 絲瓜 嫩薑 辣椒	 圖 6	豆腐切塊鋪底，絲瓜切滾刀塊，放上小捲，最後放上嫩薑絲和辣椒絲
蒜苗炒小卷	小卷 蒜頭 薑 辣椒	 圖 7	油鍋燒熱，放入薑片及大蒜爆香，蒜苗及辣椒拌炒一下。馬上放入Q小卷拌炒，即可上菜了！

黑海卷

三、4P 分析

(一)產品包裝(package of the product)

我們利用真空包裝結合節慶製作香腸禮盒

(二)價格(price)

經過計算結果指出最合適的價格為 250 元

(三)促銷(promoting)

1.打卡贈送乙份小點心

2.折價券

3.廣告海報

(四)通路(channel)

我們預計的行銷通路是傳統禮盒



圖九

四、五力分析

(一)現有競爭者:

1.新東陽

2.黑橋牌

3.統一滿漢

(二)潛在競爭者:

黑海卷

- 1.網路店面
- 2.低溫冷藏宅配
- 3.香腸小吃攤

(三)替代品服務或服務

- 1.小卷罐頭
- 2.海產店
- 3.保健食品

(四)供應商議價

堅持使用高雄海產產品忠於自然、強調新鮮且無重金屬殘留之食品以量制價，可降低成本

(五)顧客議價

市場上專門針對在地食才見識極少，相信在本團隊的經營模式下必能吸引相當數量消費族群

五、商品製作流程

小卷香腸製作流程



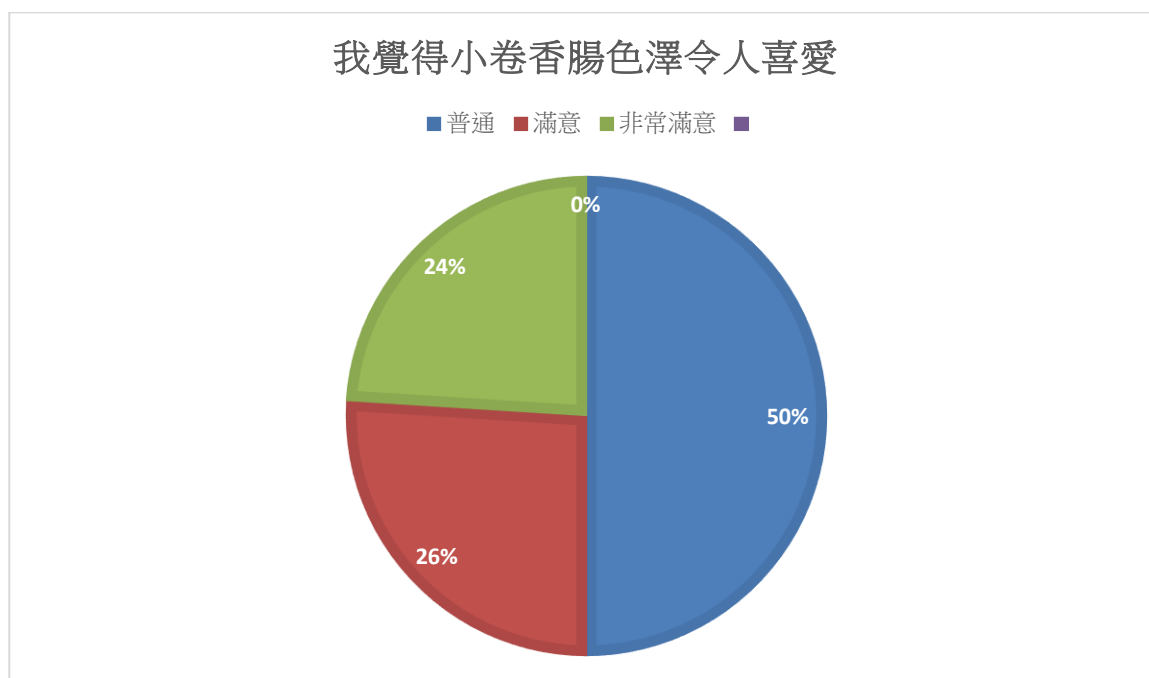
黑海卷

參、結論

(一)黑海捲成品圖

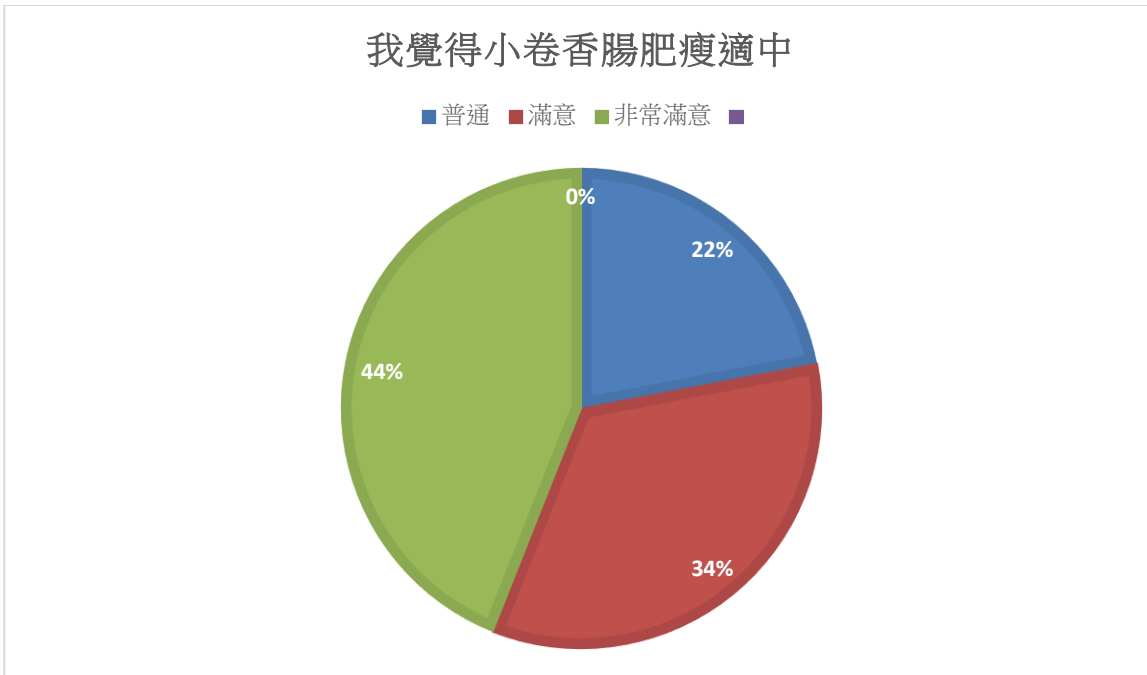


結果顯示大家覺得我覺得小卷香腸色澤令人喜愛，24%非常滿意、26%滿意、50%普通，如圖下

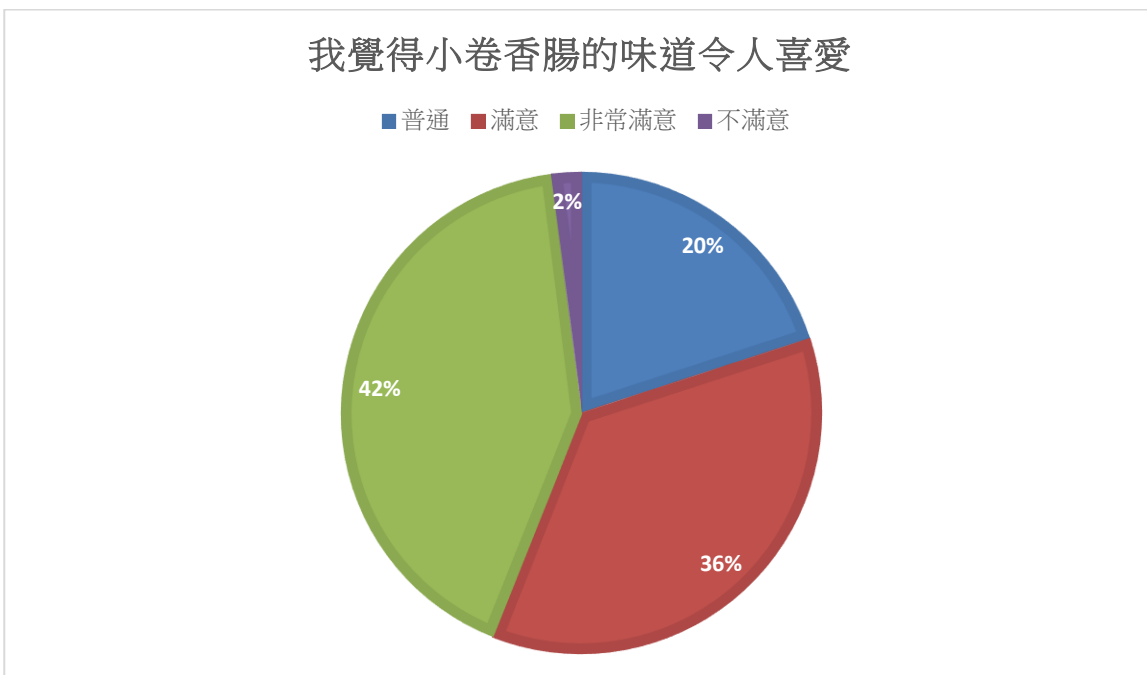


結果顯示大家覺得我覺得小卷香腸肥瘦適中，44%非常滿意、34%滿意、22%普通，如圖下

黑海卷



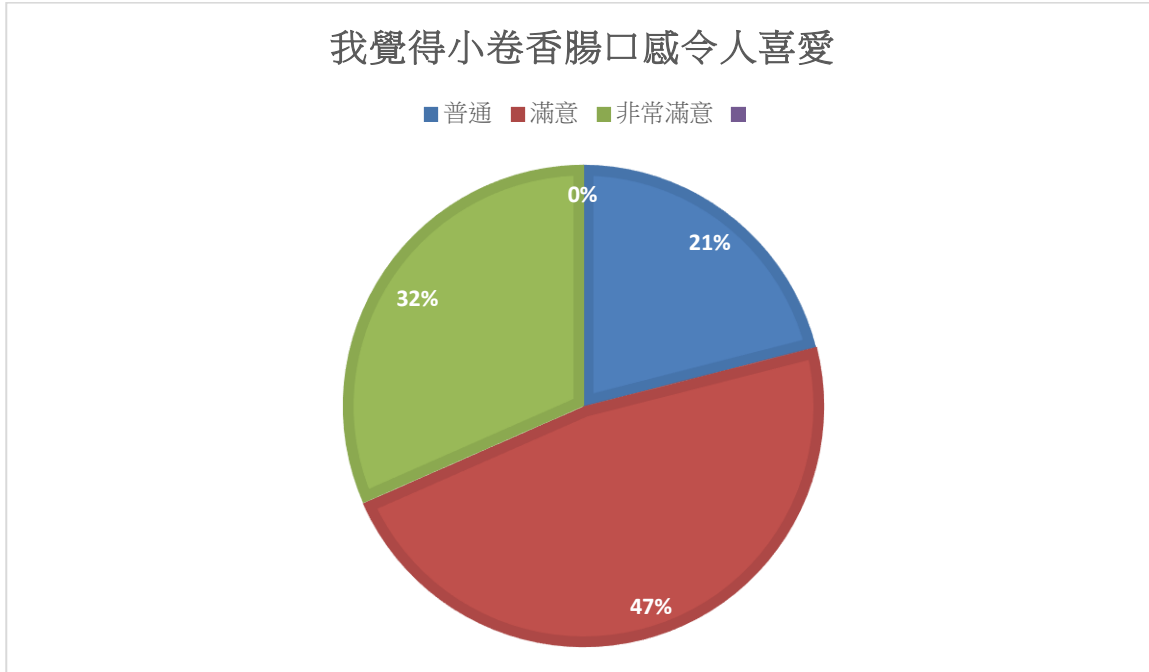
結果顯示大家覺得，42%非常滿意、36%滿意、20%普通、2%不同意，如圖下



結果顯示大家覺得我覺得小卷香腸口感令人喜愛，32%非常滿意、47%滿意、21%普通，如

黑海卷

圖下



肆、引註資料

陳彥甫(2015)。食物安全就要這樣吃。台灣:人類智庫出版

小田原雅(2007)。行政院農業委員會水產試驗所水產知識淺說。臺北:世茂出版

小田原雅(2014)。臺灣蠶漁永續發展。臺北:天下文書出版

王永賢(2017)。完美料理永續海鮮烹飪事典。台灣:帕斯頓出版