

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：探討四種醬油對東坡肉成品之影響

作者：

賴佳琪。私立樹德家商。高三 21 班

黃鈺婷。私立樹德家商。高三 21 班

邱品誥。私立樹德家商。高三 21 班

指導老師：陳怡靜 老師

壹●前言

一、研究動機

在豬肉中，「東坡肉」是屬於一道常見的家常年菜，而一般大眾所吃的，都是以傳統醬油所製作的，在收集的文獻食譜中也得知大部分的東坡肉都是以「傳統醬油」下去製作，如果以不同種類的醬油來製作東坡肉，是否會對東坡肉之色澤及香味有所影響？因此想以傳統醬油、壺底油、蔭油、薄鹽醬油來製作東坡肉，並加以觀察不同的醬油來製作東坡肉對成品的色澤、香味與口感是否有所影響。

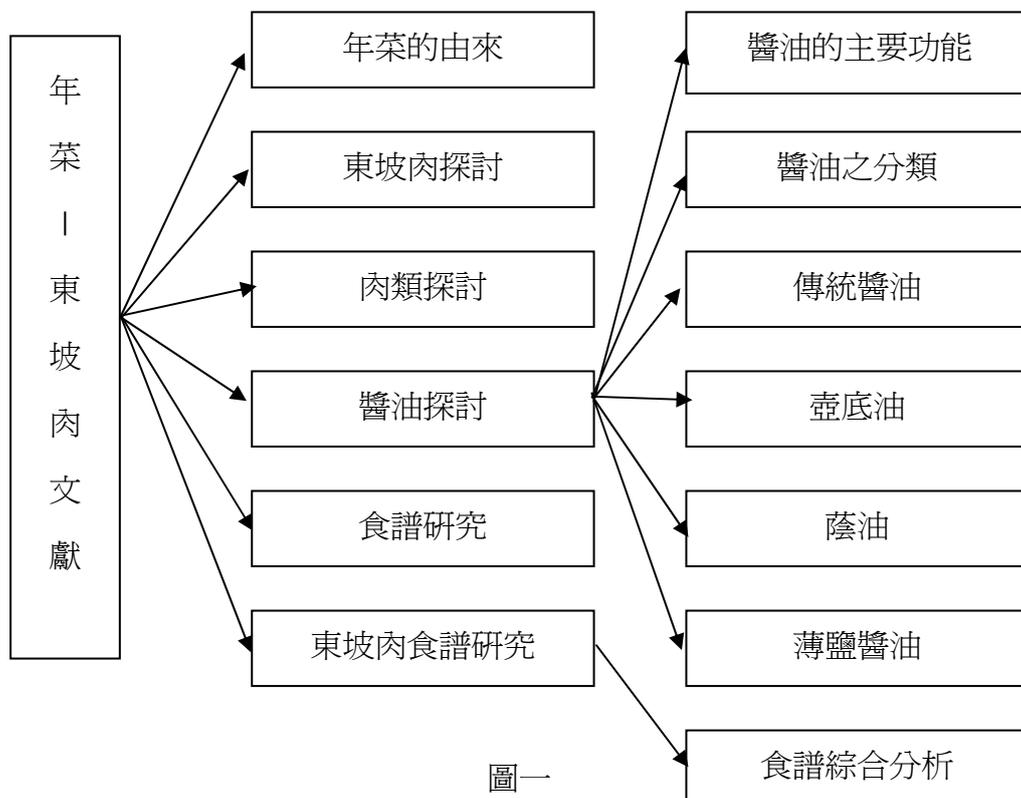
二、研究目的

依據本組的研究動機，提出下列三點研究目的：

- (一) 探討傳統醬油、壺底油、蔭油、薄鹽醬油對東坡肉成品『色澤』的影響。
- (二) 探討傳統醬油、壺底油、蔭油、薄鹽醬油對東坡肉成品『香味』的影響。
- (三) 探討傳統醬油、壺底油、蔭油、薄鹽醬油對東坡肉成品『口感』的影響。

三、研究方法

- (一) 問卷調查
- (二) 文獻分析



圖一

貳●正文

一、烹飪方式

「滷」滷是利用數種辛香料(如：花椒、八角、桂皮)及調味料，加水煮成滷汁，將材料進入滷汁加熱煮熟，並使其著色入味，成品不可太過於熟爛，以免影響切片之美觀與完整，廣州的滷汁分紅、白兩種(宋定西，2007)。

「燉」燉菜是中國食補菜餚中最常採用的烹調方式，是將材料經前處理後，一一的放入陶瓷的燉盅裏，加入大量水或高湯，以保鮮膜封口，食物隔水小火長時間燉製，讓食物至熟爛，燉的特色可使菜餚保持濃郁的原味，且湯汁鮮美(蔣豔容，2004)。

二、材料

五花肉、甘草、桂皮、水、月桂葉、八角、紹興酒、醬油、冰糖、薑片、蔥、蒜頭、辣椒、棉線、傳統醬油、壺底油、蔭油、薄鹽醬油(傅培梅，2009)。

三、實驗步驟

(一) 傳統醬油

- 1、蔥洗淨切段；將切片；蒜頭拍一下；辣椒切斜段。
- 2、五花肉切成正方形，用棉線綁好，入沸水中川燙後撈起備用。
- 3、熱鍋，爆香蔥、薑、辣椒、蒜頭的材料，在放入桂皮、甘草、八角、月桂葉的材料炒香。
- 4、熱鍋，放入冰糖炒製上色，在放入 1400cc 的水，傳統醬油煮滾備用。
- 5、取湯鍋，將做法 3 的材料鋪底，在放入五花肉，倒入作法 4 的醬汁，加入紹興酒以中火煮滾後，蓋上鍋蓋，轉小火煮 2 小時即可上盤。

(二) 壺底油

- 1、蔥洗淨切段；將切片；蒜頭拍一下；辣椒切斜段。
- 2、五花肉切成正方形，用棉線綁好，入沸水中川燙後撈起備用。
- 3、熱鍋，爆香蔥、薑、辣椒、蒜頭的材料，在放入桂皮、甘草、八角、月桂葉的材料炒香。
- 4、熱鍋，放入冰糖炒製上色，在放入 1400cc 的水，壺底油煮滾備用。
- 5、取湯鍋，將做法 3 的材料鋪底，在放入五花肉，倒入作法 4 的醬汁。

(三) 薄鹽醬油

- 1、蔥洗淨切段；將切片；蒜頭拍一下；辣椒切斜段。
- 2、五花肉切成正方形，用棉線綁好，入沸水中川燙後撈起備用。
- 3、熱鍋，爆香蔥、薑、辣椒、蒜頭的材料，在放入桂皮、甘草、八角、月桂葉的材料炒香。
- 4、熱鍋，放入冰糖炒製上色，在放入 1400cc 的水，薄鹽醬油煮滾備用。
- 5、取湯鍋，將做法 3 的材料鋪底，在放入五花肉，倒入作法 4 的醬汁，加入紹興酒以中火煮滾後，蓋上鍋蓋，轉小火煮 2 小時即可上盤。

(四) 蔭油

- 1、蔥洗淨切段；將切片；蒜頭拍一下；辣椒切斜段。
- 2、五花肉切成正方形，用棉線綁好，入沸水中川燙後撈起備用。
- 3、熱鍋，爆香蔥、薑、辣椒、蒜頭的材料，在放入桂皮、甘草、八角、月桂葉的材料炒香。
- 4、熱鍋，放入冰糖炒製上色，在放入 1400cc 的水，蔭油煮滾備用。
- 5、取湯鍋，將做法 3 的材料鋪底，在放入五花肉，倒入作法 4 的醬汁，加入紹興酒以中火煮滾後，蓋上鍋蓋，轉小火煮 2 小時即可上盤。

四、實驗結果

根據實驗結果之觀察得分統計，進一步比較分析，將傳統醬油、壺底油、薄鹽醬油、蔭油在東坡肉『香氣』、『色澤』、『口感』、『整體喜歡』支實驗計分，分述如下：

(一) 傳統醬油、壺底油、薄鹽醬油、蔭油在東坡肉『香氣』之比較分析

依完成菜餚後，找民眾為本組進行試吃成品，在四種不同醬油的『香氣』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析：

表一：研究者自行整理

計分員 \ 香氣	傳統醬油	壺底油	薄鹽醬油	蔭油
一	5	4	3	1
二	4	4	5	3
三	3	4	4	2

探討四種醬油對東坡肉成品影響

四	5	4	5	1
五	4	5	3	2
六	4	5	4	2
七	5	3	5	5
八	4	3	4	3
九	3	4	4	3
十	3	5	2	1
總分	40	41	39	23

由表一可知，蔭油在“香氣”的比現較差，其中以壺底油的香氣最佳，傳統醬油第二，薄鹽醬油第三。

(二) 傳統醬油、壺底油、薄鹽醬油、蔭油在東坡肉『色澤』之比較分析

依完成菜餚後，找民眾為本組進行試吃成品，在四種不同醬油的『色澤』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析：

表二：研究者自行整理

色澤 計分員	傳統醬油	壺底油	薄鹽醬油	蔭油
一	4	4	3	1
二	3	4	4	3
三	3	4	4	1
四	4	4	5	5
五	4	5	3	2
六	3	5	5	2
七	4	4	4	4
八	5	4	3	3
九	3	4	4	4
十	4	5	3	1
總分	37	43	38	26

由表二可知，蔭油在“色澤”的比現較差，其中以壺底油的色澤最佳，壺底油色澤較深，是極佳的著色劑。

(三) 傳統醬油、壺底油、薄鹽醬油、蔭油在東坡肉『口感』之比較分析

探討四種醬油對東坡肉成品影響

依完成菜餚後，找民眾為本組進行試吃成品，在四種不同醬油的『口感』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析：

表三：研究者自行整理

計分員 \ 口感	傳統醬油	壺底油	薄鹽醬油	蔭油
一	3	4	3	1
二	2	3	5	4
三	3	3	3	3
四	4	4	5	4
五	3	5	3	2
六	4	5	4	3
七	3	4	5	4
八	4	4	3	3
九	2	4	4	5
十	4	4	3	2
總分	32	40	38	31

由表三可知，蔭油在“口感”的比現較差，其中以壺底油的口感最佳，薄鹽醬油第二，傳統醬油第三。

(四) 傳統醬油、壺底油、薄鹽醬油、蔭油在東坡肉『整體喜歡』之比較分析

依完成菜餚後，找民眾為本組進行試吃成品，在四種不同醬油的『整體喜歡』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析：

表四：研究者自行整理

計分員 \ 整體喜歡	傳統醬油	壺底油	薄鹽醬油	蔭油
一	5	4	3	1
二	3	3	4	3
三	3	5	4	2
四	3	4	5	2
五	4	5	3	2
六	4	5	5	3
七	4	4	4	4
八	1	1	1	1

探討四種醬油對東坡肉成品影響

九	4	5	5	5
十	1	5	1	1
總分	32	41	35	24

由表四可知，蔭油在“整體喜歡”的比現較差，其中以壺底油的整體喜歡最佳，傳統醬油第二，薄鹽醬油第三。

參●結論

一、根據實驗結果，有以下幾點發現：

(一) 東坡肉在香氣上由最好至最差，依序為壺底油、傳統醬油、薄鹽醬油、蔭油。

(二) 東坡肉在色澤上由最好至最差，依序為壺底油、薄鹽醬油、傳統醬油、蔭油。

(三) 東坡肉在口感上由最好至最差，依序為壺底油、薄鹽醬油、傳統醬油、蔭油。

(四) 東坡肉在整體上依據問卷統計結果最佳者為壺底油，而蔭油最不受大家青睞。

肆●引註資料

宋定西(2007)：廣東菜食譜。漢光文事業股份有限公司

張秀容(1979日)：中國家常菜。林白出版社

傅培梅(2009)：培梅名菜精選(二)。香港書城有限公司

程安琪(2009)：上海家宴。旗林文化出版有限公司

楊桃文化(2009)：肉類料理大集合。楊桃文化有限公司

蔣艷蓉(2004)：江浙美食。橘子文化有限公司

鄭衍基(2006)：台灣大廚鄭衍基。賽尚圖文有限公司