

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

探討四種酒類對醉蝦成品之影響

作者：

許怡恬。私立樹德家商。高三21班

林宜陵。私立樹德家商。高三21班

盛治正。私立樹德家商。高三21班

指導老師：

陳怡靜老師

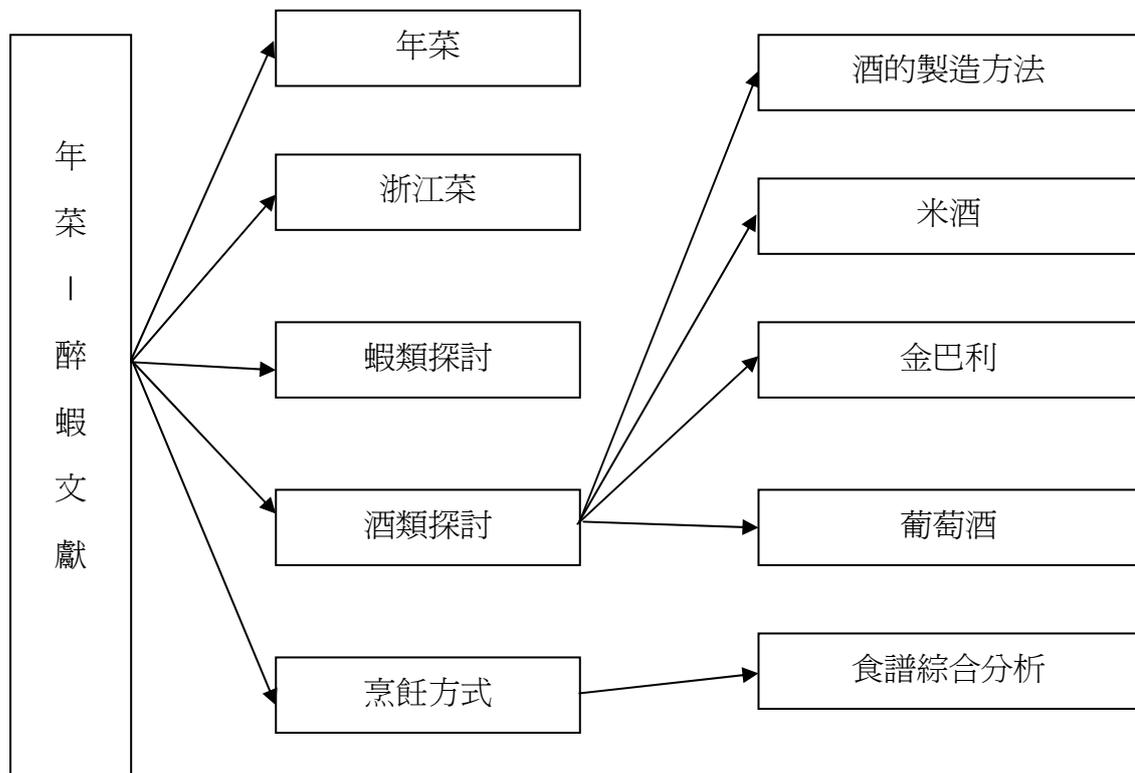
## 壹●前言

### 一、研究動機

在台灣大部分的傳統醉蝦都是以紹興酒下去所醃製的，爲了讓醉蝦的風味多變外，也要讓蝦達到去腥解膩，讓蝦的本身甜味能發揮出來。我們將經由實驗來了解；腥味、色澤和肉的鮮甜程度是否有差異。

### 二、研究方法

- (一) 問卷調查
- (二) 文獻探討
- (三) 研究假設



圖一

## 貳●正文

### 一、年菜

春節，也稱元旦、元日、朔旦、元正等，都是「一年之始」的意思。在早期的農業社會，耕作的進度往往依天時爲準，曆法自然就成了農民作息的依據。

中國農曆新年期間，人們興高采烈，在農曆新年食品方面自然也很講究，人們用食品寄託對新的一年祈望，中國土地遼闊，人口眾多，各個地區的人民都各有其特別喜愛的名菜佳餚和花色品種，同時每一道年菜都有吉利的口彩(林秋玲，2000)。

## 二、浙江菜

首見於東洲春秋時代古書中的記載，在《史記》、《無月春秋》中亦屢見吳國對於炙魚、蒸魚、片魚等的烹調法，江南「魚米之鄉」的美譽實在其來有自。

基本特徵為油多、味濃、糖多、富光澤、材料新鮮，味不論濃、淡，都保持原味(宋定西，1989)。涵蓋範圍甚廣，包括上海菜、揚州菜、蘇州菜、杭州菜、寧波菜、紹興菜等(蔣艷蓉，2004)。

## 三、蝦類探討

蝦子屬於低脂肪、高蛋白質食物，所以對健康沒負擔，還有益於皮膚，蝦肉含有豐富的牛磺酸(Taurine)可降低血液中的膽固醇，還能補充人體鈣質，進而有效預防高血壓以及心臟病(李昆翰，1999)。產期產地／全年皆有產，且台灣沿岸均有生產蝦。大蝦和中蝦的盛產期是從晚冬到翌年春天，而小蝦則是在秋天，至於草蝦則是從夏天到冬天(李亮知，2005)。

## 四、酒類探討

中國傳統的釀酒，最早以秫、黍、稷、粟、麥即五穀雜糧作材料，其中米和麥是最大宗。至於水果酒，是在張騫通西域後引進葡萄，先有葡萄酒，再有別的水果酒(王莉民，2003)。

### (一) 酒類製造方法大致分為三大類

- 1、釀造酒：以穀類、水果類為原料，經酵母發酵及成熟而製成。
- 2、蒸餾酒：是由釀造酒再經蒸餾及儲存成熟而製成。
- 3、再製酒：是用蒸餾酒，再加上水果、中藥材或花草浸泡所製得的酒。

### (二) 米酒

米酒的酒精含量是中、不會奪味、價格便宜、供貨普及，所以各種菜餚只要用到酒的，幾乎都以米酒為多。

### (三) 金巴利酒

金巴利(Campari)酒是產於義大利的名酒，中文名又叫“康帕利”酒。金巴利(Campari)這種產於義大利的低度酒，清新怡人。

### (四) 葡萄酒

葡萄酒「Wine」指葡萄經由釀酒酵母發酵成酒，且未經蒸餾過者。一般酒精含量介於7%~14%之間。葡萄酒一般可分為以下三大類：

- 1、氣泡酒(Sparkling Wines)
- 2、一般葡萄酒(Still Wines)：白葡萄酒(White Wines)、紅葡萄酒(Red Wines)、粉紅酒(Rose)
- 3、強化酒(Fortified Wines)

### (五) 紹興酒

紹興酒以精白糯米加上鑒湖水釀造，酒精濃度在14~18度左右，常作為調味料使用或直接飲用。釀造方式可分為元紅酒、加飯酒、善釀酒及封缸酒（紹興地區又稱為「香雪酒」）。

## 五、烹調方式

根據專題製作主題，進行相關文獻－醉蝦食譜之收集，並列出主要調味料，內容分述如下：

### (一) 食譜綜合分析

#### 1、食譜一

菜名: 醉蝦拌肉

書名：海產食譜

作者：黃墩岩

材料: 大蝦、豬肉、雞肉

調味料：薑片、酒、麻油、鹽、味素

作法：將麻油放入熱鍋內爆炒薑片，在放入切塊雞肉與豬肉炒1分鐘，加入米酒及等量之水和調味料與洗淨大蝦，煮熟即可食用。

## 2、食譜二

菜名: 酒烹蝦

書名: 海鮮專輯

作者: 黃淑惠

材料: 蝦子、蔥、薑、蒜、辣椒

調味料: 料酒、鹽、太白粉、水

作法:

- (1) 蝦子處理乾淨，瀝乾水分。
- (2) 油 2 大匙燒熱，先炒香料，隨入蝦子用大火炒約 1 分鐘，在加料料蓋鍋悶煮約 3 分鐘至熟，加入太白粉跟水勾成薄汁，灑上蔥末即成。

## 3、食譜三

菜名: 醉活蝦

書名: 海鮮食譜

作者: 宋定西

材料: 淡水活蝦、蔥、薑、鹽、醬油

調味料: 紹興酒、味精、麻油

作法:

- (1) 活蝦沖洗乾淨，瀝乾水分。
- (2) 將蔥、薑、鹽、醬油，調均勻，倒入活蝦並立刻蓋上蓋子，約 5 分鐘後即可供食。
- (3) 食前撒下胡椒粉。

## 4、食譜四

菜名: 燒酒蝦

書名: 海鮮

作者: 壽端兮

材料: 大劍蝦、青耆、當歸片、蔥、薑、米酒、鹽

調味料: 米酒、鹽

作法:

- (1) 劍蝦沖洗乾淨，瀝乾水分。
- (2) 取一煮鍋，先把蔥、薑、青耆、當歸、鹽、米酒，放在鍋內浸泡 20 分鐘。
- (3) 再把蝦放入加蓋，用中火煮滾後約 20~30 秒熄火，略悶一下即可把蝦撈出。

## 5、食譜五

菜名: 酒烹大蝦

書名: 漢光食藝精粹

作者: 宋定西

材料: 大草蝦、薑

調味料: 鹽、味精、米酒

作法:

- (1) 大草蝦處理乾淨，瀝乾水分。
- (2) 煮鍋放蝦及薑倒下酒，剛好酒量以蓋住蝦身為度。開火煮滾，滾後計時 1 分鐘加入鹽和味精即可撈起供食。

### (二) 醉蝦食譜綜合分析比較

表一：研究者自行整理

書名	作者	食譜使用酒類
海產食譜	黃墩岩	米酒
海鮮專輯	黃淑惠	料酒
海鮮食譜	宋定西	紹興酒
海鮮	壽端兮	米酒
漢光食藝精粹	宋定西	米酒

### 1、醉蝦食譜綜合分析比較

綜合上面敘述，在醉蝦這道的年菜食譜中，可以發現大部分作者都是以紹興酒和米酒下去做『醉蝦』這道料理。而我們今天除了要用基本的紹興酒下去做實驗以外，還另外用了『米酒』、『紅葡萄酒』、『金巴利』下去做實驗，產生不同的風味。

## 六、研究假設

依據研究目的及研究架構，本研究提出下列以下三個研究假設：

- 假設一：以米酒、金巴利、紅葡萄酒製作醉蝦的香甜度顯著不同；
- 假設二：以米酒、金巴利、紅葡萄酒製作醉蝦的色澤有食慾；
- 假設三：以米酒、金巴利、紅葡萄酒製作醉蝦的腥味顯著不同。

### (一) 研究菜餚 — 醉蝦

### (二) 實驗變項

- 1、自變項：米酒、金巴利、葡萄酒。
- 2、中介變項：沙蝦、薑、辣椒、蔥、鹽。
- 3、依變項：去腥味、香甜度、色澤。

### (三) 實驗觀察

- 1、以色卡比較醉蝦成品色澤，比較並紀錄其之差異。
- 2、以問卷的方式，找十個人來做吃完後的腥味差異度。
- 3、以問卷的方式，找十個人來做吃完後有無香甜度之比較。

## 七、研究工具

本研究所使用的工具，包括：

### (一) 對照組

材料：沙蝦 10 隻、薑 1 支、辣椒 2 支、蔥 2 支

調味料：紹興酒、鹽

作法：

- 1、蝦剪去鬚足，挑淨泥腸，洗淨後瀝乾。
- 2、辣椒、薑、蔥洗淨切末和絲備用
- 3、水滾後，放入沙蝦燙熟，再用冰水冷卻利乾備用
- 4、用馬口碗裝燙熟沙蝦在放入辣椒絲、薑絲、蔥絲及調味料，醃漬一小時即可盛出。

### (二) 實驗組

#### 1、米酒組

材料：沙蝦 10 隻、薑 1 支、辣椒 2 支、蔥 2 支

調味料：米酒、鹽

作法：

- (1) 蝦剪去鬚足，挑淨泥腸，洗淨後瀝乾。
- (2) 辣椒、薑、蔥洗淨切末和絲備用
- (3) 水滾後，放入沙蝦燙熟，再用冰水冷卻利乾備用
- (4) 用馬口碗裝燙熟沙蝦在放入辣椒絲、薑絲、蔥絲及調味料，醃漬一小時即可盛出。

## 2、金巴利組

材料：沙蝦 10 隻、薑 1 支、辣椒 2 支、蔥 2 支

調味料：金巴利酒、鹽

作法：

- (1) 蝦剪去鬚足，挑淨泥腸，洗淨後瀝乾。
- (2) 辣椒、薑、蔥洗淨切末和絲備用
- (3) 水滾後，放入沙蝦燙熟，再用冰水冷卻利乾備用
- (4) 用馬口碗裝燙熟沙蝦在放入辣椒絲、薑絲、蔥絲及調味料，醃漬一小時即可盛出。

## 3、紅葡萄酒組

材料：沙蝦 10 隻、薑 1 支、辣椒 2 支、蔥 2 支

調味料：紅葡萄酒、鹽

作法：

- (1) 蝦剪去鬚足，挑淨泥腸，洗淨後瀝乾。
- (2) 辣椒、薑、蔥洗淨切末和絲備用
- (3) 水滾後，放入沙蝦燙熟，再用冰水冷卻利乾備用
- (4) 用馬口碗裝燙熟沙蝦在放入辣椒絲、薑絲、蔥絲及調味料，醃漬一小時即可盛出。

## 八、香甜度的比較

本組在比較以米酒、金巴利、紅葡萄酒、紹興酒在香甜度上的滿意程度，本組找十位學生以試吃的方式，再來勾選滿意程度。

表二：以醉蝦色澤的滿意程度比

以下問題，想了解醉蝦的香甜度，請依您同意程度來判斷。	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.我覺得紹興酒成品最香甜		1	2	5	2
2.我覺得米酒成品最香甜			5	1	4
3.我覺得金巴利成品最香甜		3	3	2	2
4.我覺得葡萄酒成品最香甜		5	3	2	

## 九、腥味的比較

本組在比較以米酒、金巴利、紅葡萄酒、紹興酒在色澤上的滿意程度，本組找十位學生以試吃的方式，再來勾選滿意程度。

表三：以醉蝦腥味的滿意程度比較

以下問題，想了解醉蝦的有無腥味，請依您同意程度來判斷。	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.我覺得紹興酒成品完全沒有腥味		0	6	1	3
2.我覺得米酒成品完全沒有腥味		2	4	2	2
3.我覺得金巴利成品完全沒有腥味	1	3	3	2	1
4.我覺得葡萄酒成品完全沒有腥味	3	2	2	2	1

## 十、色澤比較

本組在比較以米酒、金巴利、紅葡萄酒、紹興酒在色澤上的滿意程度，本組找十位學生以試吃的方式，再來勾選滿意程度。

表四：以醉蝦色澤的滿意程度比較

以下問題，想了解醉蝦的色澤，請依您同意程度來判斷。	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.我覺得紹興酒成品讓我看了有食慾		1	2	5	2
2.我覺得米酒成品讓我看了有食慾		3	3	2	2
3.我覺得金巴利成品讓我看了有食慾		5	3	2	0
4.我覺得葡萄酒成品讓我看了有食慾		0	5	1	4

## 參●結論

### 一、香甜度

在香甜度的比較過程中，得分為米酒>紹興酒>金巴利>葡萄酒，結果以米

酒製作出來的醉蝦最為香甜。經過全組的討論後，我們發現米酒的酒精濃度有二十度和四十度之分，所以酒的味道不會很重，而蝦子的甜味才會吃出來。

## 二、色澤

在色澤的比較過程中，得分為葡萄酒>紹興酒>米酒>金巴利，結果以紅葡萄酒製作出來的醉蝦色澤最重。經過全組的討論後，我們發現紅葡萄酒是用葡萄果實或葡萄汁所製作出來的，而他的天然色素是深紅，所以我們在比較過程中用紅葡萄酒製作出來的醉蝦色澤最具食慾。

## 三、腥味

在腥味的比較過程中，無腥味得分：紹興酒>米酒>金巴利>葡萄酒，結果以紹興酒製作出來的醉蝦去腥能力最佳。經過全組的討論後，我們發現因為紹興酒本身味道就比較重，紹興酒和蝦煮過後能去腥味，而我們是用醃漬的，所以紹興酒去腥能力最佳。

## 四、建議

傳統醉蝦所使用的酒類是用紹興酒下去製作，本組以不同製造方式的酒類下去製作，採用釀造酒中的葡萄酒、蒸餾酒中的米酒、再製酒中的金巴利，實驗結果，在各項中米酒與紹興酒在香甜度、去腥力、色澤三部份能力得分相近，所以在此給後續研究者建議，若要研究這道菜餚，可以選用此兩種酒類再作深入研究變項，進行研究實驗。

## 肆●引註資料

- 王莉民(2003)：喝自己釀的酒。台北。印刻文學生活雜誌出版有限公司  
宋定西(1988)：江浙菜食譜。台北。漢光文化事業股份有限公司  
宋定西(1989)：地方菜系列3 江浙菜。台北。漢光文化事業股份有限公司  
李昆翰(1999)：海鮮。台北。生活家出版有限公司.新加坡有聯書局聯合出版  
李亮知(2005)：活力早餐 70 選。台北。傑克魔豆文化事業股份有限公司  
林秋玲(2000)：台灣小百科：春節。台北縣永和市。稻田出版有限公司  
壽端兮(1982)：海鮮食譜。台北。漢光文化事業股份有限公司  
蔣艷蓉(2004)：江浙美食。台北。橘子文化事業有限公司