

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

酸辣美食起斬首，美味佳餚新滋味

作者：

吳嘉敏。私立青年高級中學。餐飲科三年 580 班

張雅晴。私立青年高級中學。餐飲科三年 580 班

林仕弘。私立青年高級中學。餐飲科三年 580 班

指導老師：

邱慈惠老師

壹●前言

一、研究動機

因為我們都喜歡喝酸辣湯，而且酸辣湯也是台灣傳統的小吃之一。現在走在路上，在路邊也常看到有賣酸辣湯的攤子，但所賣的酸辣湯都大同小異，沒有什麼太大的變化，因此想把這道地的小吃做出更多的創新及改變，想讓大家品嚐到顛覆傳統的味蕾享受。

二、研究目的

大家都知道酸辣湯是台灣的美食，但一定不太了解酸辣湯是如何發展出來的，也不懂它是如何製作出來的。所以，我們想讓每個人都更了解這道美食，但由於現在市面上的酸辣湯都沒有太大的變化。因此，我們想要做出全新的改造計畫，若加入不同的食材，是否會使它有出乎意外的口感及外觀。藉此想讓大家看到傳統的酸辣湯也能有所不同，而這創新不僅是只有外觀上的改變，連口感上也能更別有一番風味。

三、研究方法

- (一)文獻分析
- (二)實作分析
- (三)問卷調查

貳●正文

一、酸辣湯的介紹

酸辣湯是中國四川食品也是開胃菜之一。酸辣湯的特點是酸、辣、鹹、鮮、香，使用肉絲、豆腐、冬筍等多種食材經由清湯煮製而成，飯後飲用有醒酒去油膩以及幫助消化的功用。

二、酸辣湯的歷史

酸辣湯的由來是源自中國古時的“斬首”。古代一般的斬首與現代的認知有些許的不同，古時的觀念是死後要留下全屍。所以，不是罪大惡極的人是不會將頭整個砍下，而是會將“頸部後四分之三”切斷。要將犯人死後留下全屍，又要把犯人高掛示眾，勢必會將腦中的器官散落一地，為了顧及衛生因此劊子手會用

一個碗將腦中的器官裝起來。

因為腦在中國料理上是一道珍貴稀有的美食，所以食用這道料理也是劊子手的特權之一。不過這項特權卻有一個很嚴重的問題，就是“秋後算帳”，也就是指這種重大刑罰的執行時節大多都在秋後，所以劊子手們也只能在秋後吃到這道料理，政府為了更加增添劊子手的福利，所以發明了一道極為相似的佳餚，也就是現今的“酸辣湯”。

三、酸辣湯的材料及作法

(一)材料

表 1、酸辣湯的材料使用(5 人份量)

材料名稱	單位	用量	調味料	單位	用量
豬里肌肉	克	80	太白粉	克	50
板豆腐	克	100	醬油	克	15
鴨血	克	100	糖	克	8
乾木耳	朵	1	鹽	克	8
紅蘿蔔	支	1/2	烏醋	克	50
乾香菇	朵	2	沙拉油	克	30
雞蛋	顆	1	胡椒粉	克	15
蔥	株	1/2	香油	克	5
香菜	株	1	白醋	克	100
筍絲	克	60	水	毫升	1,200
柴魚片	克	15			
玉米	支	1			
金針菇	克	40			

(二)作法

- 1、高湯製作：取約1200毫升的水，水滾後加入柴魚片約煮1分鐘，再將柴魚片撈起，高湯即可完成。
- 2、食材備料：起油鍋加入肉絲、香菇絲爆香，再分別加入筍絲、木耳絲、紅蘿蔔絲、金針菇及玉米粒等食材炒香即可。
- 3、將所有食材備料加入高湯煮滾後，再放入切成條的豆腐、豬血，依序加入胡椒粉、烏醋、白醋、鹽及糖進行調味，最後在以太白粉與水以1：1比例勾芡。
- 4、起鍋前在加少許香油，倒入蛋液及蔥花關火攪拌，加入香菜即可完成。

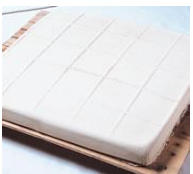



圖1、自製傳統酸辣湯(資料來源，本組拍攝)

(三)各材料的差異比較


1、板豆腐與嫩豆腐

表 2、板豆腐與嫩豆腐的差異

種類	板豆腐	嫩豆腐
特性	板豆腐比較硬，很適合加在酸辣湯裡不會那麼容易碎，傳統板豆腐很容易腐壞，買回家後應立刻浸泡於水中並放入冰箱冷藏，烹調前再取出，取出後不要超過4小時以保持新鮮，而且最好在購買當天食用完畢。	如果使用嫩豆腐，切成條狀比較容易碎，會沒有口感，盒裝豆腐較易保存，但仍須放入冰箱冷藏以確保在保存期限內不會腐敗，若無法一次食用完畢可依所需的份量切割使用，剩餘的部份再放置回冷凍庫方便下次再使用。
圖片	 <p>圖 2、板豆腐(資料來源，註三)</p>	 <p>圖 3、嫩豆腐(資料來源，註三)</p>



2、豬血與鴨血

表 3、豬血與鴨血的差異

種類	豬血	鴨血
特性	比較鬆軟，形狀為條狀，需要泡水，比鴨血還容易碎，豬血的口感較粗。	比豬血還要硬也比較有Q度，形狀為碗形，需要泡水，鴨血的口感較細嫩。
圖片	 <p>圖 4、豬血(資料來源，註三)</p>	 <p>圖 5、鴨血(資料來源，註三)</p>

3、乾木耳與新鮮木耳

表 4、新鮮木耳與乾木耳的差異

種類	乾木耳	新鮮木耳
特性	吃起來比較脆，比較耐煮，煮久了還是可以保持原來的脆度。	比較不耐煮，煮久會爛，不適合長時間煮，只適合用來炒菜這種短時間的烹煮。
圖片	 <p>圖 6、乾木耳(資料來源，註三)</p>	 <p>圖 7、新鮮木耳(資料來源，註三)</p>

4、乾香菇與新鮮香菇

表 5、乾香菇與新鮮香菇的差異

種類	乾香菇	新鮮香菇
特性	乾香菇比較耐煮，煮起來也比較香。	較不耐久煮，口感上較不佳。
圖片	 <p>圖 8、乾香菇(資料來源，註三)</p>	 <p>圖 9、新鮮香菇(資料來源，註三)</p>





5、烏醋、白醋與糯米醋

表 6、烏醋、白醋及糯米醋的差異

種類	烏醋	白醋	糯米醋
特性	使用烏醋較有顏色，而且酸味比較剛好。	白醋的酸味比較剛好，酸味比較溫和。	使用糯米醋酸味會比較重，是屬於很嗆的酸味。
圖片	 <p>圖 10、烏醋(資料來源，註三)</p>	 <p>圖 11、白醋(資料來源，註五)</p>	 <p>圖 12、糯米醋(資料來源，註四)</p>

四、酸辣湯的創新

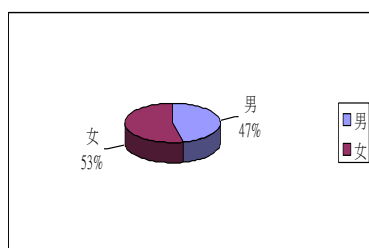
表 7、創新的改變及差異(資料來源，本組拍攝)

產品	韓式年糕泡菜酸辣湯	味噌酸辣湯	咖哩酸辣湯	蔬菜酸辣湯
照片				
作者	將泡菜及年糕炒入味，再加入高湯及材料，之後的作法都跟酸辣湯一樣，烏醋要最後加入。	將高湯加入味噌，完全溶解後再依序加入材料，其餘的作法都一樣。	將咖哩塊加水溶解，炒料時加入咖哩粉材料會更入味，使用辣味咖哩會更為適合。 (1000 毫升的水約 30 克的咖哩塊)	將綠花椰菜川燙，在與蕃茄及其他材料依序加入高湯，其餘的作法都一樣。
感想	這道是我們做成功的成品，其酸辣的口味與泡菜極為搭配。	酸辣湯與味噌口味不搭配，勿嘗試。	很奇特的味道，越吃越好吃。	是一道營養滿分的湯品。

六、酸辣湯的創新研究調查分析

本研究以問卷方式調查(如附件一)，調查對象是由台中市青年高中 580 班計 43 人，從中瞭解本班級對酸辣湯的喜好，以及嘗試創新的接受程度為何。透過此方式來瞭解高中生對酸辣湯的想法，也希望這項調查能提供業者一些建議及訊息。

(一)男、女生比例：



此次參與問卷調查的 43 人，女生 23 人，男生 20 人。

圖 13、男女生人數比例

(二)喜好程度比例：

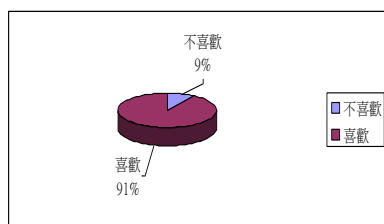


圖 14、喜好程度比例

由圖 14 可知，喜歡酸辣湯的人數明顯多過於不喜歡酸辣湯的人。可見酸辣湯這項湯品，在高中生的心目中，仍然受到大多數人的歡迎。

(三)接受度差的原因分析：

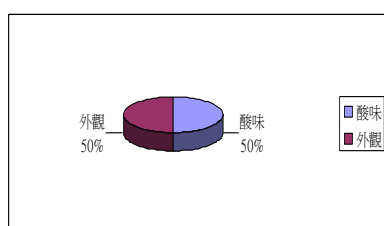


圖 15、接受度差的原因分析

如圖 15，不喜歡喝酸辣湯的 4 個人，是因為酸味與外觀的原因。這兩項的比例各占 50%。由此可得知，酸辣湯的外觀及味道是很重要的。

(四)接受度佳的原因分析：

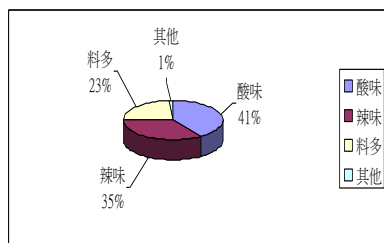


圖 16、接受度佳的原因比例

如圖 16，喜歡喝酸辣湯的原因，大多數的人認為該產品的酸味及辣味夠(分別占 41%及 35%)，其次是食材豐富(占 23%)，最後則為香味等其他因素(占 1%)。

(五)用餐場所的選擇分析：

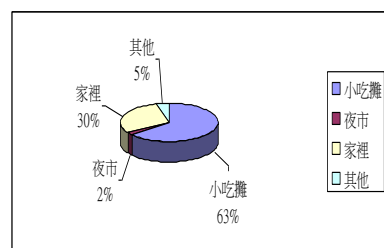


圖 17、用餐場所的比例

由圖 17 可知，大多數人吃酸辣湯的地點選擇是在小吃攤(占 63%)，其次是在家自行烹煮(占 30%)，最後則為夜市(占 1%)及其他的(占 5%)，如學校餐廳及餐館。

(六)創新酸辣湯的接受程度：

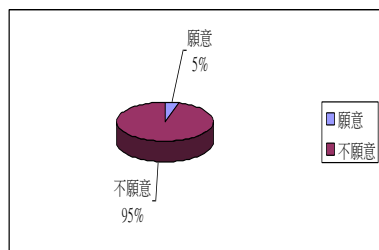


圖 18、創新酸辣湯的接受程度比例

如圖 18，願意嘗試新口味的人數，高過於不願意嘗試的人。由此可得知，參與問卷調查的班級，大多數的人都很踴躍嘗試創新口味的酸辣湯。

(七)酸辣湯的創新口味的比較分析：

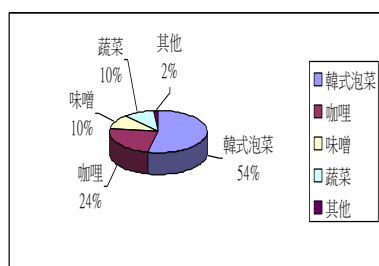


圖 19、酸辣湯的創新口味的比例

如圖 19，大多數人願意嘗試的新口味是韓式泡菜(占 54%)，其次是咖哩(佔 24%)、蔬菜與味噌(分別各占 10%)，最後則是其他種口味，如泰式口味(2%)。

參●結論

在製作酸辣湯時，針對在食材選用上，經本小組實地研究後得知以下結果：

項目	選用程度	選用原因
1	乾貨>新鮮食材	乾貨的耐煮程度高於新鮮食材。
2	鴨血>豬血	鴨血的硬度高於豬血，較不易碎。
3	板豆腐>嫩豆腐	板豆腐的硬度高於嫩豆腐，較不易碎。
4	烏醋>白醋>糯米醋	烏醋的顏色及酸味都高於白醋，糯米醋的酸味較嗆，較不適合酸辣湯。

我們嘗試了許多作法，也研究了許多材料，學習了有關製作酸辣湯的一些小常識。也更了解這些材料適合用在哪些地方，要做出一碗好喝的酸辣湯真的不容易。我們所創新的酸辣湯，還有改進的空間，也因為經過這次的研究，讓我們更加體會到，酸辣湯是個變化多端的美食，不單單只是材料上的變化，連口味都有多樣的改變。

人們的創意源源不絕，相信以後在外觀及口感上一定會有更多的新滋味產生，這次的研究讓我們獲益良多，相信大家可以更了解酸辣湯這美味的佳餚，明白它是如何製做出來的，也讓大家看到酸辣湯也是可以有更多變化。

肆●引註資料

註一、田裡的牛肉-豆腐。檢索日期：100/1/15，
取自 <http://www.wretch.cc/blog/c121576/27309335>

註二、樂活營養師-豬血。檢索日期：100/1/16，
取自 <http://www.foodcare.com.tw/label.aspx?article=5406>

註三、搜尋食品材料行。檢索日期：100/1/16，
取自 <http://www.ytower.com.tw/sundry/tips.asp>

註四、興奇購物網。檢索日期：100/1/16，
取自 <http://www.monday.com.tw/gdsale/gdsale.asp?gdid=791792>

註五、PChome Online 商店街。檢索日期：100/1/16，
取自 <http://store.pchome.com.tw/wanjashan/M00985580.htm>

註六、酸辣湯的由來+秋後算帳。檢索日期：100/3/24，
取自 <http://www.wretch.cc/blog/lalingna/1454670>

註七、黃苡苓·蔡坤展(2000)。健康膚質。台北市：聯邦文化事業股份有限公司。

附件一

酸辣湯的創新調查問卷

1. 請問您的性別是? 男 女
2. 您喜歡喝酸辣湯嗎? 是 (請跳至第 4 題) 否
3. 您不喜歡酸辣湯的哪一點?(可複選)酸味 辣味 外觀 其他:_____
4. 您喜歡喝是因為哪一點?(可複選)酸味 辣味 料多 其他:_____
5. 您平常都在哪裡吃?(可複選)夜市 小吃攤 家裡 其他:_____
6. 您願意嘗試新口味嗎? 是 否(請跳至第 8 題)
7. 如果有新口味您願意嘗試哪一道?(可複選)
韓式泡菜酸辣湯 咖哩酸辣湯 味噌酸辣湯 蔬菜酸辣湯
其他:_____
8. 您不願嘗試的原因是什麼?(請簡單敘述)
A: _____
9. 請問您有什麼創新的意見想提供給我們嗎?
yes A : _____ (請簡單敘述)
no

謝謝您們的配合~!!