

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

松下你心房-巧雞球

作者:

林楷峻。國立台南高商。觀光科三年乙班

楊嘉豪。國立台南高商。觀光科三年乙班

蕭名峯。國立台南高商。觀光科三年乙班

指導老師:

李怡陵、陳佳琳老師

壹、前言

一、研究動機

近年來創意料理逐漸增加，不管是餐廳還是小餐館，甚至我們生活周遭都有創意料理的足跡，創意料理有如雨後春筍般地出現，讓人們有更多新的選擇，使現代人們的口味也和以往有所不同。

「松露巧克力是巧克力的一種，通常做為一個球形。裡面的餡料通常是奶油、焦糖、果仁，或其他什錦甜水果等。」(維基百科，2018)。

我們決定將松露巧克力裡的內餡換成富含豐富營養價值的雞胸肉，讓這兩種完全截然不同的食材組合出一個全新的滋味，突破以往大家對雞胸肉和松露巧克力的固有認知，讓味蕾產生更多的層次。

二、研究目的

- (一) 了解松露巧克力的由來
- (二) 了解雞胸肉的營養價值、中式烹調炸法的分類
- (三) 實作松露巧克力雞球
- (四) 探討大眾對松露巧克力的接受度

三、研究方法

- (一) 文獻分析法：參考相關書籍、網站，分析雞胸肉的營養價值。
- (二) 實驗操作法：將雞胸肉裹上麵糊，沾上巧克力醬後再灑上可可粉，針對雞胸肉結合巧克力，進行口感、觀感以及風味的實驗。
- (三) 問卷調查法：發送問卷調查大眾對松露雞球的接受度。

四、研究流程



圖一：研究流程

(資料來源：研究者繪製)

貳、正文

一、巧克力的定義

(一) 巧克力的由來

「巧克力源於南美洲，越來越多研究顯示，巧克力含有許多有益健康的成份。」(科學人雜誌，2016)。在 14 世紀時巧克力被阿茲提克人視為極品，馬雅人把巧克力的原料－可可豆，使用在各種宗教儀式上，後來的醫學實驗也發現黑巧克力有紓壓、抗老、降膽固醇等功效，並有助於減肥。

(二) 巧克力的種類

表一：巧克力種類介紹表

種類	黑巧克力	白巧克力
圖片		
介紹	主要由可可脂、少量糖組成，硬度較大，可可脂含量較高，微苦。	所含成分與牛奶巧克力基本相同，它包括糖、可可脂、固體牛奶和香料，不含可可粉，所以呈現白色。
種類	牛奶巧克力	松露巧克力
圖片		
介紹	原料可可製品、乳製品、糖粉、香料和表面活性劑。	此種巧克力分為內外層，外層為巧克力或包裹可可粉，內層為巧克力。

(資料來源：愛吃巧克力的你，知道有那些巧克力種類嗎？常見的巧克力種類介紹!(2014)，2019 年 4 月 21 日，取自：<https://reurl.cc/dqMGk>)

二、雞胸肉的营养價值

「雞胸肉熱量低外，最重要的是它含豐富的維生素 B6 及菸鹼酸，能消除疲勞、保護皮膚。」(時報周刊，2015)。雞胸肉不但脂肪含量相較於雞腿少了很多，也含有豐富的蛋白質，是補充蛋白質的好選擇。

三、炸法的分類

表二：常見炸法分類表

	乾炸	酥炸	吉利炸
圖片			
	https://reurl.cc/8AeZb	https://reurl.cc/DMxa6	https://reurl.cc/GqaMG
介紹	材料醃漬後，裹上一層薄薄的乾粉(太白粉跟麵粉混合)放入熱油中炸熟，外觀呈金黃色、外脆內嫩為其特點。	材料調味醃漬，沾上使用太白粉、麵粉、發泡粉及沙拉油攪拌而成的麵糊並放入油鍋裡油炸。	又稱「西炸」，材料處理過、醃漬後裹上麵包粉，放入油鍋中炸至熟透。
適合料理	要進行二次烹調的料理，例如：糖醋或燒燴等。	外表酥脆有蓬鬆感覺的炸物。	想要增加酥脆口感食物以及注重外表美觀的食物。

(資料來源: 吳烈慶、黃美瑾 (2011)。中餐烹調實習Ⅱ；彭建治、方慧徽、呂哲維 (2013)。中餐烹飪實習Ⅲ。本組研究整理。)

四、實作「松露巧克力雞球」

(一) 實作的心得

這是本組第一次嘗試把雞球裹上可可粉，在一開始時為了讓雞球更有巧克力的感覺，也嘗試用巧克力製作麵糊，不過成品的外觀及口感並不理想，我們經過多次的改良後，決定將雞球裹上巧克力醬再灑上可可粉。

(二) 「松露雞球」實作所需材料

表三：材料介紹表

圖片					
名稱	雞胸肉	可可粉	巧克力醬	沙拉油	米酒
數量	1 副	1 包	1 罐	適量	適量

松下你心房-巧雞球

圖片					
名稱	麵粉	太白粉	泡打粉	鹽巴	砂糖
數量	適量	適量	適量	適量	適量

(資料來源:研究者製作)

(三) 烹調「松露巧克力雞球」所需器具

表四：器具介紹表


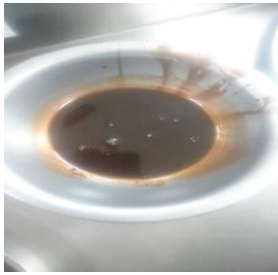


圖片			
名稱	菜刀	漏杓	過篩網
圖片			
名稱	鍋子	鐵碗	鐵盤

(資料來源：研究者製作)

(四) 實作過程

表五：松露雞球實作過程表

	第一步	第二步	第三步	第四步
圖片				
說明	將雞肉切成方便一口吃的塊狀。	調出麵糊並靜置約 20 分鐘。	將雞肉裹上麵糊準備油炸。	熱油鍋，以中小火慢慢油炸。

	第五步	第六步	第七步	第八步
圖片				
說明	炸成形後放涼。	在肉外圍覆上巧克力醬。	裹上可可粉。	擺入容器內，完成。

(資料來源:研究者製作)

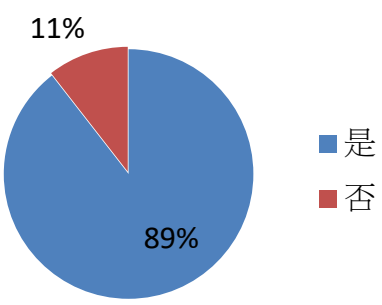
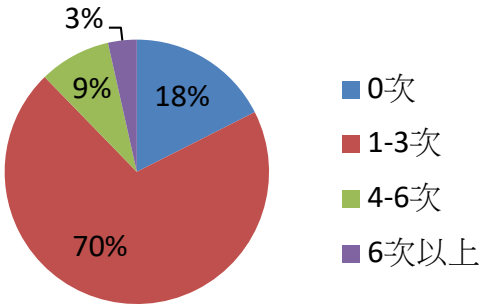
五、了解大眾對「松露雞球」接受度

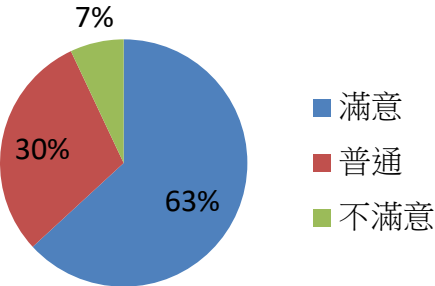
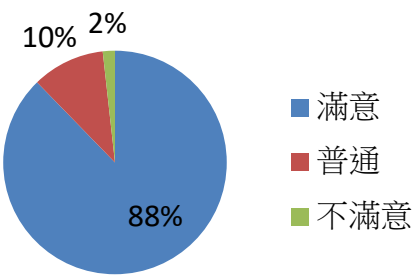
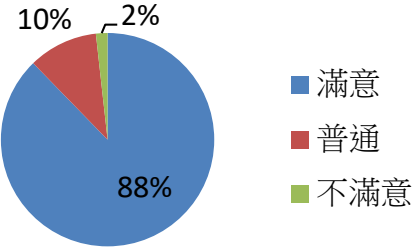
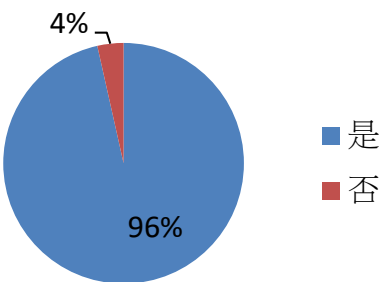
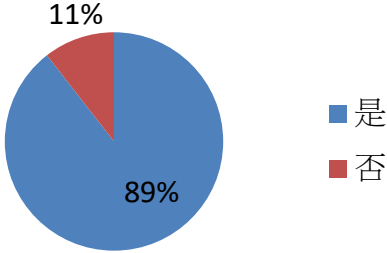
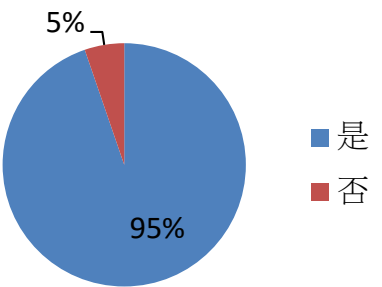
(一) 受訪者基本資料

本研究採用問卷的形式，於 2019 年 1 月在臺南高商校園內進行發放，為了了解大眾對松露雞球的喜愛度，並且推廣此產品，於是對高一至高三的學生與老師進行試吃及發放問卷，此問卷採隨機發放，共發出 100 份問卷，回收有效問卷 100 份。本次調查受訪者以男性 (30%)、女性 (70%)，以女性居多；身份分別為：學生 (81%)、上班族 (19%)，其中以學生佔多數。

(二) 問卷分析

表六:問卷分析表

是否吃過松露巧克力	吃炸物的頻率(一周)
 <p>■ 是 ■ 否</p>	 <p>■ 0次 ■ 1-3次 ■ 4-6次 ■ 6次以上</p>
<p>分析：根據問卷調查結果，可知有高達 89% 的人吃過松露巧克力。</p>	<p>分析：根據問卷調查，一周 1-3 次吃炸物的占全體受訪者的 70%。</p>

松露雞球的外觀	松露雞球的口感
 <p>■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意</p>	 <p>■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意</p>
<p>分析：根據問卷調查結果，對於松露雞球外觀滿意的佔全體 63%，為最多數。</p>	<p>分析：根據問卷調查結果，可知有 88% 的人滿意松露雞球的口感。</p>
松露雞球的整體評價	是否覺得此商品新奇
 <p>■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意</p>	 <p>■ 是 ■ 否</p>
<p>分析：根據問卷調查指出，有 88% 的人對於松露雞球整體感到滿意，而有 10% 的人對於松露雞球感到普通。</p>	<p>分析：根據問卷調查結果，有高達 96% 的人，對於松露雞球感到新奇。</p>
是否願意購買此產品	是否會推薦他人購買
 <p>■ 是 ■ 否</p>	 <p>■ 是 ■ 否</p>
<p>分析：根據問卷調查顯示，有 89% 的人願意購買此產品。</p>	<p>分析：根據問卷調查顯示，有 95% 的人對於產品感到滿意，所以願意推薦他人購買，而有 5% 的人不願意推薦他人購買。</p>

(資料來源:研究者製作)

參、結論

- 一、本次實作將雞胸肉結合了松露巧克力的做法，做出一道不僅富含雞胸肉的營養也兼具松露巧克力口感的創意料理，根據研究顯示覺得松露雞球這道料理很新奇的人佔了 96%。
- 二、在製作的過程中，發現若直接裹上可可粉味道會相當的苦，而且不好覆蓋雞球的表面，所以我們採用先在雞球外圍沾上巧克力醬再去裹可可粉這個方法，這樣不只能減少可可粉的苦味，也能更方便的讓粉覆蓋整個雞球。
- 三、根據本研究的實作顯示，有 88%的人對於松露雞球的整體口感感到滿意，另外有 89%的人願意購買松露雞球，因此可證實松露雞球是大眾都能接受的創意料理。

肆、引註資料

一、書籍資料

- (一) 吳烈慶、黃美瑾 (2011)。 **中餐烹調實習Ⅱ**。台中：文野出版社。
- (二) 彭建治、方慧徽、呂哲維 (2013)。 **中餐烹飪實習Ⅲ**。台北：台科大圖書股份有限公司。

二、網路資料

- (一) 維基百科。松露巧克力。2019 年 5 月 11 日，取自 <https://reurl.cc/by2Vv>
- (二) 痞客邦 (2013)。巧克力種類介紹。2019 年 5 月 11 日，取自 <https://reurl.cc/dqMGk>
- (三) 中時電子報 (2015)。雞胸肉的營養價值。2019 年 5 月 11 日，取自 <https://reurl.cc/GlxKW>

附錄：問卷

親愛的受訪者，您好：

我們是國立台南高商觀光科的學生。首先，感謝您參與本問卷的填答，本問卷內容是【松露雞球】的分析，欲探討大眾對於松露雞球的接受度及喜愛度。

希望藉由此問卷調查使本研究更加完善，內容詳細閱讀後勾選即可，您寶貴的意見將是本研究的重要參考來源。最後再一次感謝您協助填寫這份問卷。

國立台南高商 蕭名峯、楊嘉豪、林楷峻敬上

第一部分：基本資料

1. 性別： 男 女
2. 身分： 學生 上班族 其他_____
3. 年齡： 18 歲以下 18~30 歲 30 歲以上
4. 吃炸物的頻率(一周)： 0 次 1~3 次 4~6 次 6 次以上
5. 是否吃過松露巧克力： 是 否

第二部分：品評內容

	滿意	普通	不滿意
1.請問您對 <u>松露雞球的外觀</u> 滿意嗎？			
2.請問您對 <u>松露雞球的口感</u> 滿意嗎？			
3.請問您對 <u>松露雞球的整體</u> 滿意嗎？			

第三部分：問卷調查

- 1.請問您是否覺得此產品新奇？：是 否
- 2.請問您是否願意購買此產品？：是 否
- 3.請問您是否會推薦他人來購買此產品？：是 否

~本問卷到此結束，非常感謝您的填答~