

專題報告

我的「義」世代



組別:第 1 組

組員:許佳筠 17 羅小瑛 38 嚴佳慧 37

指導老師:林佳蓁

中 華 民 國 105 年 01 月 9 日

目錄

第1章	緒論-----	P.2
第2章	文獻探討-----	P.3
第3章	研究設計與實施 -----	P.4
第4章	結果與討論-----	P.7
第5章	結論-----	P.15
第6章	引註資料-----	P.16

第一章緒論

一、研究動機

1、 在全球化的趨勢下，異國料理也逐漸被大家認同，而義大利麵也再台灣掀起了一陣風靡。平價義大利麵餐廳於九〇年代末期起逐漸大量出現，改變了台灣的美食地景，而義大利麵也融入了評價餐廳，因義大利麵逐漸滲入台灣日常生活飲食系統的過程，所以義大利麵已是平民化的美食。

2、 由於義大利麵屬於正餐吃完會有飽足感，所以想試著讓它變成可以當下午茶吃的小點心，縮小他的分量，如何讓它食用方便，本研究以珍珠糯米丸改良義大利麵，做出了我們這道料理。

二、研究目的

- (1) 義大利麵也可以中式化
- (2) 讓義大利麵攜帶方便
- (3) 讓義大利麵成為隨手可食的小點心

第二章文獻探討

1. 珍珠丸子由來：

沔陽位於江漢平原中部的漢水之濱，歷史上包括今洪湖市，近年改制為仙桃市。

這一帶水面較多，物產豐富，在飲食生活上富有湖區特色。人民愛吃蒸菜，有“無菜不蒸”的食俗，被稱為蒸菜之鄉。沔陽三蒸至今少有六百多年的歷史，沔陽三蒸即三樣蒸菜，一般由蒸青魚、蒸豬肉、蒸蔬菜，此菜馳名於“九省通衢”的武漢。

蒸珍珠丸子：是將魚、肉剁末加料，擠成丸子，放大篩內滾粘糯米，然後上籠蒸熟，熟後的糯米晶瑩透明，猶如珍珠。如不滾粘糯米蒸制，就叫蒸白丸，珍珠丸子具有團圓喜慶之意。

相傳元末農民起義領袖陳友諒揭竿起義，一舉攻下沔陽縣城。陳的妻子潘氏(一說羅氏)夫人親自掌廚，將魚、肉、藕等拌上米粉，配上其他佐料，裝碗蒸制，犒賞起義農民。

大家吃了，嘖嘖稱讚，此後世代相傳，食蒸菜成習。有「蒸菜大王，獨數沔陽，如若不信，請來一嘗」的歌謠（湖北百科-沔陽三蒸）

2.

義大利麵的由來：

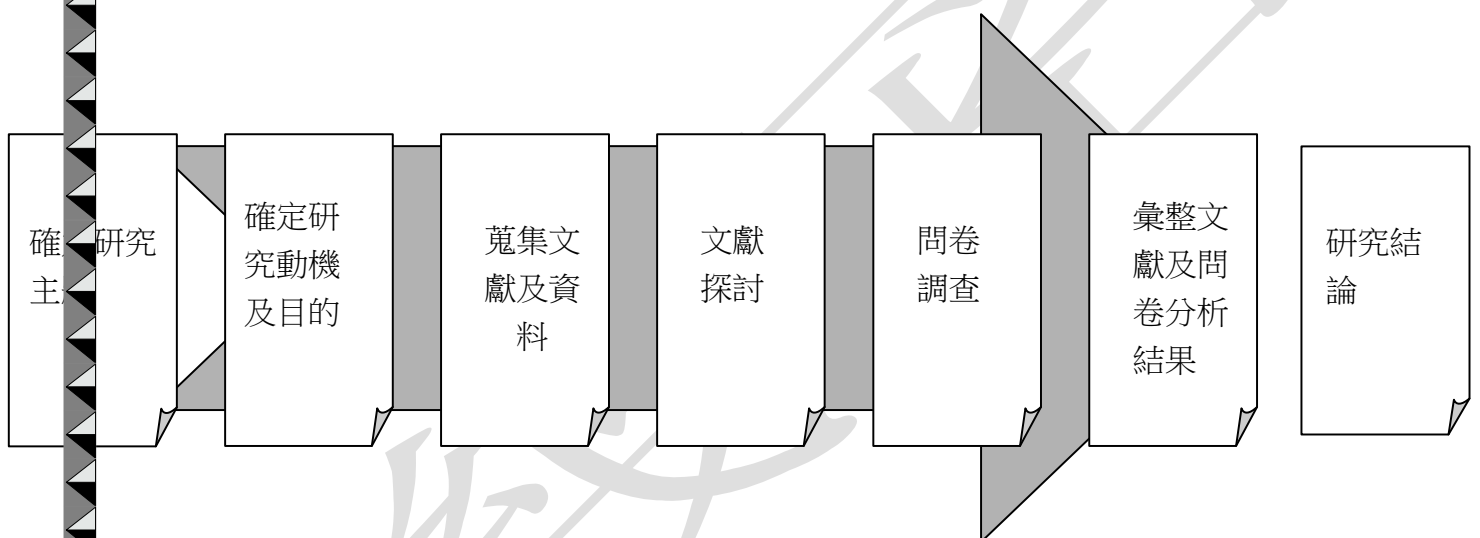
考古學家考證，在義大利中部一個公元前4世紀的伊特魯裏亞人的墓穴裡發現有義大利麵。喜好美食的義大利人針對了義大利麵作法投注了包羅萬象的巧思，讓義大利麵成為今日做法最多樣化的西式麵食之一。

義大利麵幾乎是義大利的同義詞，而且義大利餐廳的菜單上超過一半都是義大利麵。不過歷史上的說法好像不像是這樣，因為義大利人並沒有發明麵食，更有可

能是七千年前中國人發明了義大利麵這樣的麵食，另外也有證據指出利比亞人發明了通心粉形式的義大利麵。(維基百科--義大利麵)

第三章 研究設計與實施

(1) 研究流程



(2) 研究對象

本研究針對長榮女中學生發放問卷共 35 份，刪除填答不完整 3 份，有效問卷為 32 份，有效回收率為 94%。

(3) 研究設計

在做的過程中首先要克服的是義大利麵條要怎麼跟肉丸做結合，使兩者不會突兀。再來就是麵條跟肉一起蒸的時候，時間很重要，太早會讓肉不熟，太晚會使麵條爛掉，口感會不好。

再來就是醬汁一開始是想把醬汁跟肉一起拌均，表面再裹上義大利麵條，後來發現這樣的肉無法成團，於是把醬汁改用淋的方式。

義大利麵肉丸做法



肉丸材料有:

里肌肉 2 斤、洋蔥半個、大蒜 5 瓣、奶油 1/5 條、蛋黃 1 個、鹽 2 大匙、胡椒 2 小匙、羅勒葉少許



先將豬肉摔打至有彈性，大約十五分。
洋蔥切末，倒入拌均。



加入一個蛋黃，能使肉質軟嫩。



加入蒜末。



加入辣椒末。



加入羅勒葉，增加香氣。



加入兩小匙胡椒。



加入兩大匙鹽巴。



將肉搓成一粒一粒，即肉丸。
表面滾上已泡過水的義大利米型麵。

紅醬作法:



先拿一個底部較厚的鍋子，沙拉油五大匙，小火。



放入洋蔥、大蒜炒至軟。



將番茄罐頭倒入一空碗中
用手捏碎，備用。



放入原本炒洋蔥的鍋中，
大火煮滾後，再小火煮 20 分。

紅醬比例



100%的紅醬



75%的紅醬



50%的紅醬



25%的紅醬



原味 無紅醬

附件一、喜好性品評法品評問卷

日期:_____性別:_____

珍珠義大利麵丸品評因子描述

外表：對產品外形喜好度

組織：珍珠義大利麵丸放入口中軟硬程度

風味：珍珠義大利麵丸放入口中咀嚼時喜好度

整體接受度：依個人對義大利麵丸的喜好程度

注意事項

1. 本品評目的為評定消費者對產品喜好度及接受度
2. 請您依序品嚐下列產品，針對其外表、質地、風味、整體接受度，依您個人喜好程度給予評分。
3. 每品嚐完一種樣品，請充份漱口，稍作休息後，再品評下一樣品。

產品代碼： 000

	外表	組織	風味	整體接受度
很喜歡				
喜歡				
普通				
不喜歡				
很不喜歡				

產品代碼： 010

	外表	組織	風味	整體接受度
很喜歡				
喜歡				
普通				
不喜歡				

義世代--義大利珍珠肉丸

很不喜歡				
------	--	--	--	--

產品代碼： 020

	外表	組織	風味	整體接受度
很喜歡				
喜歡				
普通				
不喜歡				
很不喜歡				

產品代碼

030

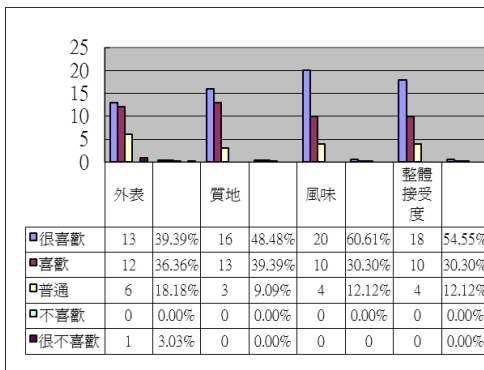
	外表	組織	風味	整體接受度
很喜歡				
喜歡				
普通				
不喜歡				
很不喜歡				

產品代碼： 040

	外表	組織	風味	整體接受度
很喜歡				
喜歡				
普通				
不喜歡				
很不喜歡				

非常感謝您抽空參加本次的品評試驗，在此致上最深的謝意!謝謝!

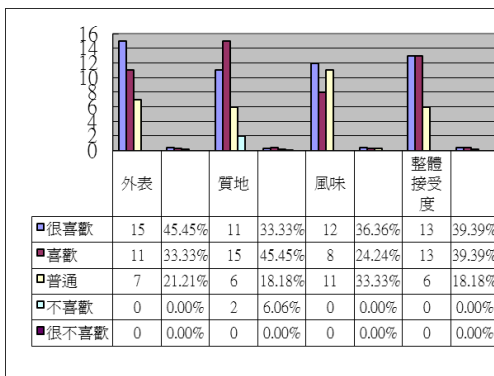
產品 000 (100%)



分析：產品 000 問卷結果顯示（如圖 1），外表很喜歡的佔 39.39%，質地很喜歡的佔 48.48%，風味很喜歡的佔 60.61%，整體接受度很喜歡的佔 54.55%。

圖 1

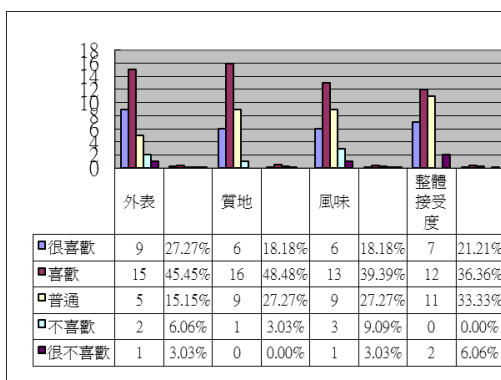
產品 010(原味)



分析：產品 010 問卷結果顯示（圖 2），外表喜歡的佔 45.45%，質地喜歡的佔 48.48%，風味喜歡的佔 39.39%，整體接受度喜歡的佔 36.36%。

圖 2

產品 020(75%)



分析：產品 020 問卷結果顯示(圖 3)，外表普通的佔 48.48%，質地普通的佔 39.39%，風味普通的佔 45.45%，整體接受度普通的佔 45.45%。

圖 3

產品 030(50%)

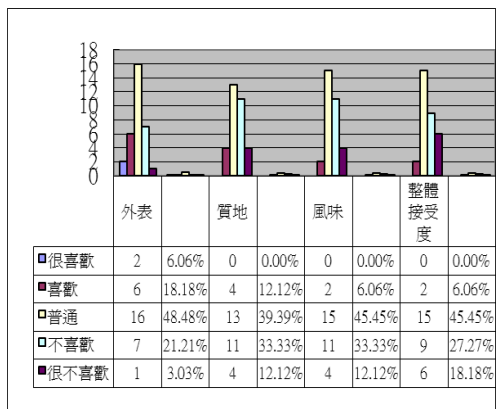


圖 4

分析：產品 030 問卷結果顯示(圖 4)，外表普通的佔 48.48%，質地普通的佔 39.39%，風味普通的佔 45.45%，整體接受度普通的佔 45.45%，

產品 040 (25%)

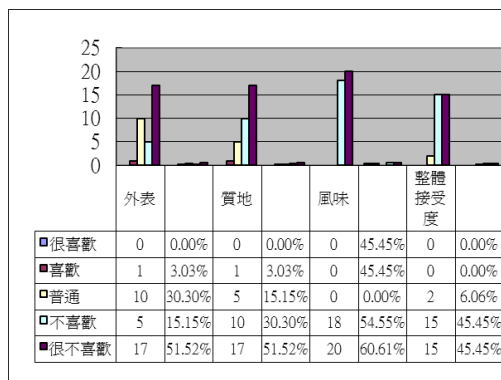


圖 5

分析：產品 040 問卷調查顯示(圖 5)，外表很不喜歡的佔 51.25%，質地很不喜歡的佔 51.52%，風味很不喜歡的佔 60.61%，整體接受度很不喜歡佔 45.45%。

第五章 結論

本研究經由問卷分析及資料整理，提出下列結論：

本研究在長榮女中發放義世代-義大利珍珠肉丸問卷共 35 份，有效問卷為 32 份其中以 100%的醬汁受到最多人喜歡。發現醬汁方面大部分人喜歡濃的醬料。

第六章 參考文獻

1。維基百科-義大利麵:2016 年 1 月 7 日。

網址:<https://zh.wikipedia.org/wiki/>

2 湖北百科-沔陽三蒸:2016 年 1 月 5 號

<http://www.zwbk.org/MyLemmaShow.aspx?zh=zh-tw&lid=93867>

3.廖憶嘉(2015)。橄欖油風味料理。積木出版社