

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

炸雞排與碳烤雞排的消費人數調查—以國立臺灣戲曲學院內湖校區的師生為研究對象

作者：

林筱娟。國立臺灣戲曲學院。高一乙班

指導老師：

葉嘉中老師

壹、前言

臺灣的雞排可謂是臺灣的國民小吃，同時也是夜市宵夜的首選，然而現在雞排已經延伸出不同品信的口味，如：原味炸雞排、碳烤雞排、起司雞排、泡菜雞排、豆乳雞排、脆皮雞排、蜜酥雞排等。而這次所探討的雞排是品項較為傳統的原味炸雞排與碳烤雞排兩種。這兩者的外表相似，但風味卻不同。令研究者好奇的是，這兩者雞排的魅力究竟是在哪？是那厚實的雞肉，特殊的香味，還是品項中那獨特的製作秘方？到底是什麼因素足以吸引著這些消費群眾呢？

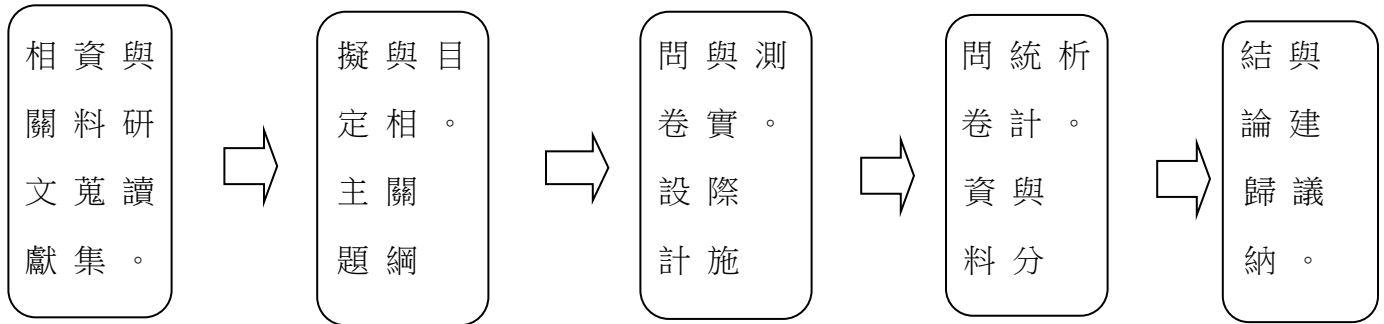
一、研究動機

臺灣的美食的魅力是眾所皆知的，而品項的多元也是臺灣美食的優勢選項之一，無論是忙碌的工商人員，或是按表操課的師生，偶而都能在閒暇或課餘之時，得見人手美食的情況。國立臺灣戲曲是培訓傳統藝術人才的搖籃，學校內的課程雖是按課表來授課，但內湖校區高職以下的學生是採用公費與住宿的制度，對於平日的食衣住行有著明定的規定，對於外食，原則上是有所限制的。雖是如此，學校仍有條件的開放，再加上師長與家長們的獎勵與關心的前提下，校園內有偶而出現外食軍團香味大拚場的盛況，然而多方「競香」的結果，熟食的常勝軍多為雞排類，尤以原味炸雞排與碳烤雞排這兩種常為得冠的品項，而學校內師生喜愛雞排的原因，或許著實難以在此有限的空間與時間內呈現，但這其中消費人數所佔的比例，卻可以做一初步的統計與調查，以俾往後更深入的研究，而這是本次的最主要研究動機。

二、研究目的

- (一) 探討炸雞排與碳烤雞排製作過程中的差別。
- (二) 炸雞排與碳烤雞排消費人數的相關統計與分析。
- (三) 雞排的油膩感受程度對消費人數的影響。
- (四) 防油紙袋滿意程度的調查。

三、研究步驟



圖一・本研究流程圖

(圖一資料來源：研究者繪製)

四、研究方法

(一) 文獻探討：透過相關文獻資料的蒐集，讓研究者的研究論點得到理論的依據，同時可以釐清相關議題，並擬定本論文的綱目與問卷設計的題目。另本文獻探討資料的範疇包括網上資料與紙本書籍等方面。


(二) 問卷調查：透過問卷题目的設計與實際施測調查的方式，瞭解國立臺灣戲曲學院內湖校區對於炸雞排與碳烤雞排的消費人數的統計及防油紙袋對其影響的程度。

貳、正文

一、原味雞排和碳烤雞排的比較

表一・原味雞排與碳烤雞排的比較

(表一資料來源：研究者整理)

種類	炸雞排	碳烤雞排
特色	最原始的雞排，外層可灑上不同調味粉。	帶有微微焦香味，口味偏甜。
圖片		
圖片資料來源	圖二・原味雞排圖 (圖二資料來源：網站： https://haohui2017.com/lifestyle/taoyuan-chickenfillet/)	圖三・碳烤雞排圖 (圖三資料來源：研究者自攝)

二、炸雞排與碳烤雞排製作方法

市面上雞排商家所使用的。而炸雞排與碳烤雞排這兩者的前置作業大同小異，首先為了讓雞肉能夠呈現軟嫩的狀態而必須幫雞肉進行的按摩的動作，且按摩的過程中加入獨特的醃料，並將雞肉醃漬入味，等醃料塗抹完成後，便可放置一旁等待入味，順便放鬆雞肉；經過一段時間的靜置，將先前做好的雞肉半成品，外層裹上地瓜粉或粉漿，輕輕按壓（粉漿則免），防止地瓜粉在油炸途中掉落，已裹上地瓜粉的雞肉，將它一個個疊好，再次靜置，地瓜粉吸收醃料中的水分，使得地瓜粉附著度更好；若外層裹上粉漿，則免靜置，直接下油鍋。油鍋預熱，使用的油品大多是植物油，價錢較低，達到一定溫度，雞排下油鍋，炸至熟透，外層酥脆，撈起瀝油，表面灑上調料粉，放入紙袋，原味雞排完成；碳烤雞排不同點則是在撈起瀝油後，還多了一個碳烤的動作，將炸好的雞排浸入醬汁中，放上網架，以炭火微烤，出爐後灑上調料粉，碳烤雞排完成。

炸雞排與碳烤雞排的消費人數調查—以國立臺灣戲曲學院內湖校區的師生為研究對象

	炸雞排製作方法 圖片	碳烤雞排製作方法 圖片	製作方法	圖片資料來源
步驟一			<p>1.雞肉，通常是雞胸且是帶有骨頭的部分。</p> <p>2.加入獨特的醃料，並將雞肉醃漬入味。</p>	(圖四資料來源： https://safood.tw/jipaibense)
步驟二			<p>1.外層裹上地瓜粉或粉漿</p> <p>2.輕輕按壓</p>	(圖五資料來源：研究者自攝)
步驟三			<p>雞排下油鍋，炸至熟透</p>	(圖六資料來源：研究者自攝)
步驟四			<p>撈起瀝油</p>	(圖七資料來源：研究者自攝)

<p>步驟五</p>			<p>放置炭火上碳烤</p>	<p>(圖八資料來源：研究者自攝)</p>
------------	---	---	----------------	-----------------------

三、防油紙袋

網路文章〈雞排的紙袋有學問。食力 food NEXT〉(2018)一文，曾對防油紙袋有以下的定義：「防油紙袋和一般紙袋的差異在於，防油紙袋在紙材內面有防油塗層，相對能隔絕並延緩油質透過紙袋的速度。」此外防油塗層上的氟化物主要成份是全氟辛酸（PFOA）。油炸物起鍋一般溫度會超過 160°C 以上，但防油紙袋上耐熱溫度，並不會比雞排高，通常耐熱溫度為 120°C（如圖九、圖十）；若是超過溫度，可能會釋放全氟辛酸，導致治癌的可能。



圖九・防油紙袋圖

(圖九資料來源：研究者自攝)



圖十・防油紙袋圖

(圖十資料來源：研究者自攝)

四、結果與討論

本結果與討論是透過問卷設計與實際施測所分析而來，而為了提高此問卷的信效度，此問卷的母體以校內會購買雞排的師生為問卷施測的對象。結果分析如下：

(一) 基本資料：

調查方式：使用 google 表單，藉由網路發放。

份數：共 100 份。

性別：男性 58 人，女性 42 人。

年齡：小於 25 歲：54 人。26~30 歲：24 人。31~35 歲：13 人。36~40 歲：8 人。

41~45 歲：1 人。45 歲以上：0 人。

職業：學生 66 人。軍公教 20 人。工商：10 人。自由業：4 人。其他：0 人

(二) 整體分析：

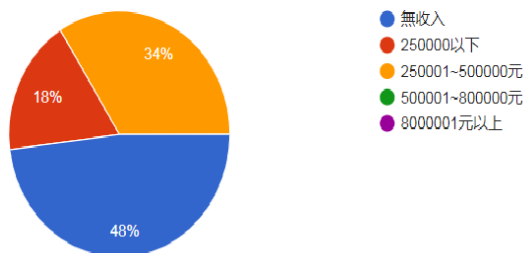
1. 受訪者年收入分析

表二・受訪者年收入分析表

(表二資料來源：研究者整理)

請問您的年收入

100 則回應



(圖十一資料來源：研究者自攝)

年收入	人數	百分比
無收入	48	48%
25000 以下	34	34%
250001~500000	18	18%
500001~800000	0	0%
800001 以上	0	0%

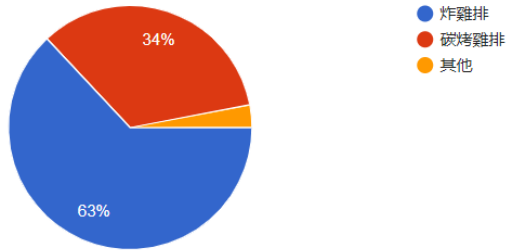
2. 受訪者通常會選擇哪種雞排分析表

表三・受訪者通常會選擇哪種雞排分析表

(表三資料來源：研究者整理)

請問您通常會選擇哪種雞排

100 則回應



通常會選擇哪種雞排	人數	百分比
炸雞排	63	63%
碳烤雞排	34	34%
其他	3	3%

(圖十二資料來源：研究者自攝)

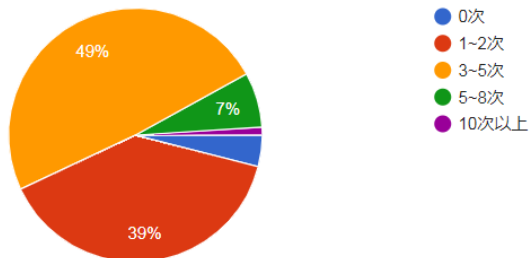
3. 受訪者一個月會購買雞排的次數分析表

表四・受訪者一個月會購買雞排的次數分析表

(表四資料來源：研究者整理)

請問您一個月會購買雞排的次數

100 則回應



一個月會購買雞排的次數	人數	百分比
0 次	4	4%
1~2 次	39	39%
3~5 次	49	49%
5~8 次	7	7%
10 次以上	1	1%

(圖十三資料來源：研究者自攝)

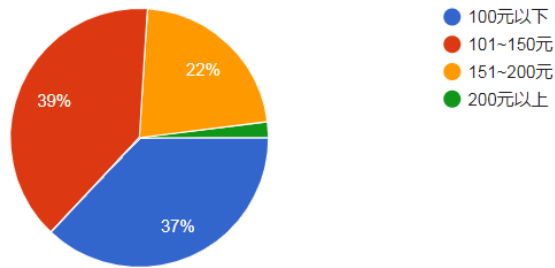
4.受訪者每次消費金額分析表

表五・受訪者每次消費金額分析表

(表五資料來源：研究者整理)

請問您每次的消費金額

100 則回應



每次的消費金額	人數	百分比
100 元以下	37	37%
101~150 元	39	39%
151~200 元	22	22%
200 元以上	1	1%

(圖十四資料來源：研究者自攝)

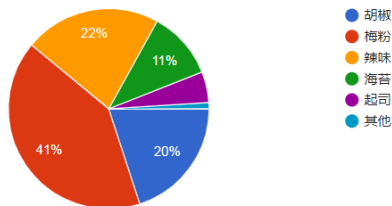
5.受訪者通常會選擇何種調料粉分析

表六・受訪者通常會選擇何種調料粉分析

(表六資料來源：研究者整理)

請問您通常會選擇何種調料粉

100 則回應



通常會選擇何種調料粉	人數	百分比
胡椒	20	20%
梅粉	41	41%
辣味	22	22%
海苔	11	11%
起司	5	5%
其他	1	1%

(圖十五資料來源：研究者自攝)

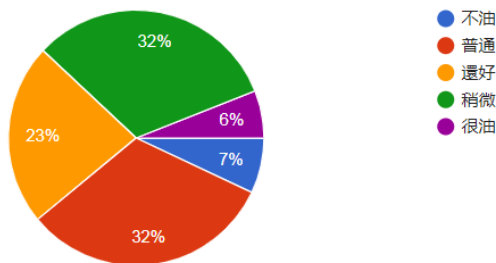
6.受訪者對於雞排的油膩感受程度分析表

表七・受訪者對於雞排的油膩感受程度分析表

(表七資料來源：研究者整理)

請問您對於雞排的油膩感受程度

100 則回應



對於雞排的 油膩感受程 度	人數	百分比
不油	7	7%
普通	32	32%
還好	23	23%
稍微	32	32%
很油	6	6%

(圖十六資料來源：研究者自攝)

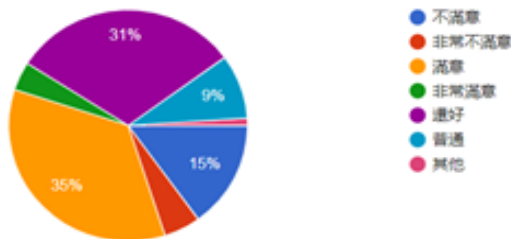
7.受訪者對於包裝袋的滿意程度分析表

表八・受訪者對於包裝袋的滿意程度分析表

(表八資料來源：研究者整理)

請問您對於雞排包裝袋的滿意程度

100 則回應



對於包裝袋 的滿意程度	人數	百分比
不滿意	15	15%
非常不滿意	5	5%
滿意	35	35%
非常滿意	4	4%
還好	31	31%
普通	9	9%

(圖十七資料來源：研究者自攝)

參、結論

一、研究結果

統整問卷後發現在基本資料的方面男女人數相比男生大於女生人數；而每週購買雞排 3~5 次的人的比例佔了將近調查人數的一半；另外時代的改變也創造了很多口味的調料粉，梅子口味是脫穎而出，俘虜不少大眾的味蕾，由此可知雞排在臺灣的產值可說是有無限的發展。

二、研究建議

（一）給業者的建議

雞排真的是臺灣很有特色的小吃，國人每年能吃掉十座一零一的雞排，食物本身好吃沒錯，但是裝雞排的防油紙袋還有要改善的空間，希望業者能夠改善防油紙袋的材質，使用更防油、防水的原料，當然相對的成本也比較高。

（二）心得

透過這次的研究，發現炸雞排和碳烤雞排的區別明顯不大，但碳烤雞排上多一層醬料，對身體也是多一些負擔，或許可以給出每週雞排食用建議，也應該建立規範讓身體尚未發育完成的青少年，每週減少食用，避免過度肥胖的問題。再者學校的同學真的非常喜愛國民小吃雞排，如果再過多攝取雞排，長期下來造成的負擔隨著年紀增長往橫向發展。本次的研究是呈現戲曲學院的同學們，喜愛雞排的真實狀況，同時也藉此機會提供學校伙食相關的參考資料。

肆、引註資料

雞排的紙袋有學問。食力 food NEXT，（2018）2018 年 1 月 24 日取自：

<https://www.foodnext.net/science/packing/paper/5739102454>

曼蒂·艾佛帖兒（2016）。**新鼻子。香氛聖經：調香師的秘密配方**。新北市：世茂。

約翰·麥奎德（2016）。**品嚐的科學：從地球生命的第一口，到飲食科學研究最前線**。新北市：遠足文化。