

「半調理」土雞好滋味

文 / 小雨

圖 / 畜試所、小雨



五種半調理土雞產品（畜試所提供）

畜產試驗所在農委會舉辦的一場研究成果發表會，其中一項成果是加工系陳怡兆碩士所提供的「要進補土雞料理伺候—半調理土雞產品開發」，主持人是畜試所所長王政騰博士也是參與此項試驗3人之一，所以由他敘說是相當深入生動。（另一研究人員是吳祥雲副研究員）

畜試所87年度起，陸續開發燉煮型（燒酒雞、麻油雞、三杯雞）、湯汁型（苦瓜鳳梨雞、香菇雞）等五種傳統中式土雞料調理食品，並將其製程工業化、標準化，並做到合乎衛生管理；同時在土雞「半調理」加工產品製程開發

上，採用真空調理法，其產品風味與傳統作法差異不大；加工程序為：原材料→前處理(調理)→充填→真空包裝→熱加工(殺菌)→冷卻→冷凍或凍藏。

什麼是「半調理」？什麼是「土雞」？什麼是「半調理土雞」？為什麼找上土雞做此試驗？……且讓我們依序了解。

要了解什麼是「半調理」之前，或許應先了解「調理」兩個字。

所謂「調理」食品，是將食品預先進行加工、調理、包裝及貯存，消費者帶回家後，可直接食用，或經簡單操作就可供食用者，因此它又稱「簡便食

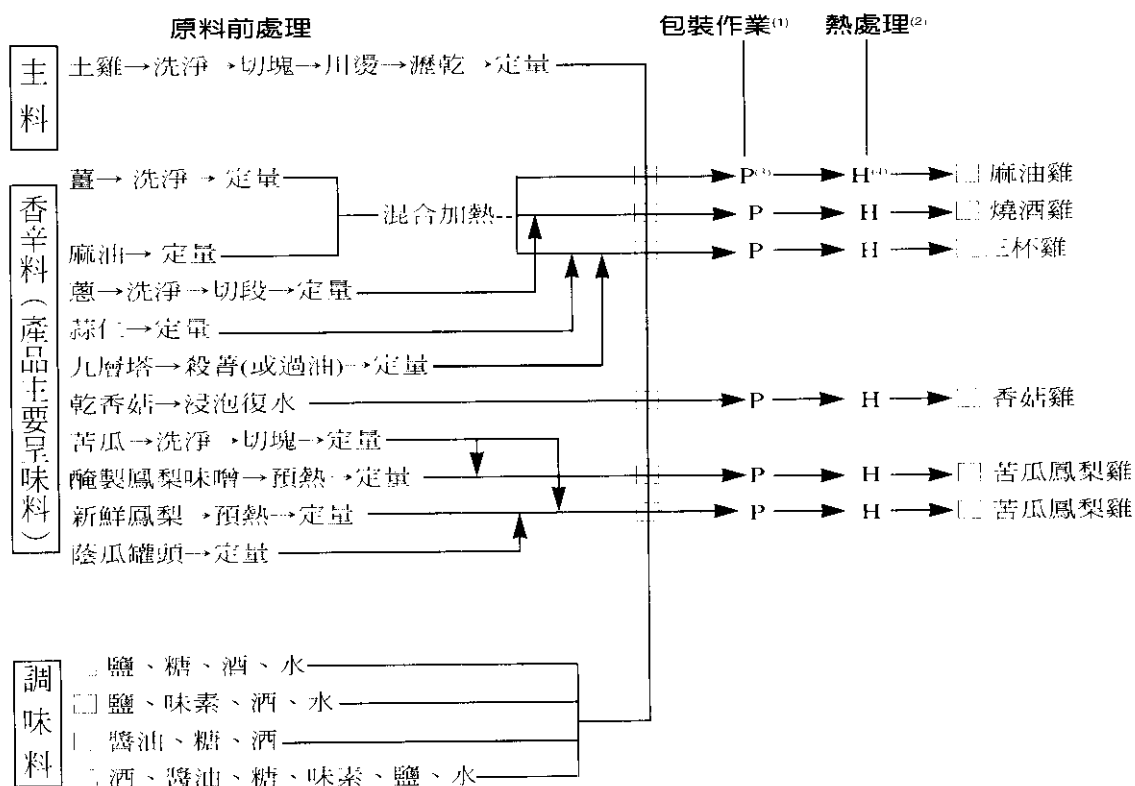
品」；「調理」食品種類，包括冷凍(藏)調理食品、乾燥產品、罐頭食品、殺菌袋裝食品、醃漬產品等；一般調理食品可分為原料處理、調味、加工(加熱、乾燥、燻煙、醃漬、發酵)及包裝三部分。

因此「半調理」，可推知是已做到可食用狀態，只是需再加熱(如煮一煮)就可食用的，看了以下的製造流程，您應該能略知一二。

1.「半調理」土雞產品製造流程：



陳怡兆助理熱衷加工試驗



備註：

(1) 積層包裝，真空度-0.85~-0.96

(3) 真空包裝

(2) 90°C水浴，中心溫度70°C

(4) 熱處理

→ 2. 半調理土雞產品配方：

原材料 Ingredient		產品 Products(g)						
主料	雞肉	三杯雞	麻油雞	燒酒雞	香菇雞	苦瓜鳳梨雞		
		1000	1000	1000	500	主料	使用醃漬鳳梨者	使用新鮮鳳梨者
香辛料	薑	85	20	58.3	10	醃漬鳳梨味醋	120 (含汁液)	--
	蔥	—	—	58.3	—			
	乾香菇				10	新鮮鳳梨	--	90
	蒜 仁	60	—	—	5			
	九層塔	40	—	—	—			
調味料	麻 油	65	110	80	—	苦瓜	250	250
	醬 油	120	—	—	30			
	鹽	—	5	3.33	5	蔴瓜罐頭	--	45 (含汁液)
	味 素	—	—	3.33	4			
	糖	25	5	—	10			
	酒	60	80	300	30	水	130	115
	水	—	30	180	396			

至於「土雞」，在這裡是指畜產試驗所自民國74年起，利用全同胞近親配種方式並配合適應性選拔，對來自全省七個地區具有土雞表型雞隻進行分離、固定及選拔，選出四個台灣土雞品系，並利用此四個近親品系進行雜交，所生產的「土雞」品種而言。

當時何以選土雞做試驗？

從報告得知，他們三人認為雞肉相對於牛、豬、鴨、鵝肉之一般化學組成，具有略高粗蛋白、明顯較低粗脂肪，若以屠體而言，可發現即使經肥育，其脂肪堆積多數集中於皮下及腹部，肌肉內夾雜脂肪甚少；同時發現「肌紅素」含量，仍以雞肉最低，而且

雞肉高蛋白、低脂肪特性經烹調處理後依然存在。

再則土雞上市體重公母約分別為1.8及1.4公斤左右，飼養期約需16週以上，因此，以往土雞的體型小、飼養期長是發展瓶頸，但隨著時代變遷，土雞較小體型正適合小家庭需求，飼養期長能增加風味與咬感，更能適合國人對高價質肉質要求。

「總之，開發本土風味的高品質畜產加工品，是我們努力的目標……」，這是王政騰所長、吳祥雲副研究員、陳怡兆碩士三人，面臨新世紀的共同心聲。

