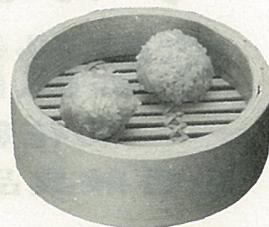


冷凍調理食品 色香味之外 更講究品質



冷凍調理食品乃是利用農、林、水產物為材料，經選別、洗淨，除去不可食部分及整形等前處理，再經調味、成型、加熱、冷凍、包裝等加工過程後凍藏，經簡單調理或不調理即可食用的產品。

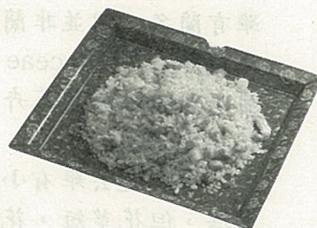
在國內，購買冷凍調理食品，佔購買冷凍食品的70%，其為冷凍畜產品素材及冷凍水產品素材。

中式餐點受歡迎

一般冷凍調理食品，大都是由於消費者不易或不會自行製作而大受歡迎，其中以水餃居首位，以下依次為魚、蝦餃、肉丸類、蛋餃、湯圓、包子、燒賣等產品，可知中式餐點製品扮演的角色確是重要。而中式餐點中的麵皮，更是不可或缺的主材料。

中式麵皮的製作，依據其發酵性可分為發酵麵糰與不發酵麵糰兩大類，前者須加酵母進行發酵，如饅頭、包子…屬之。

後者只將麵糰中的各成分混合均勻而已，不須經過發酵步驟，如餃子、餛飩…等屬之。不發酵麵皮，依據其麵糰攪拌時所加溫的不同，又可分為冷水麵皮及燙水麵皮兩類。

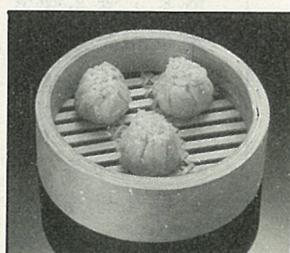
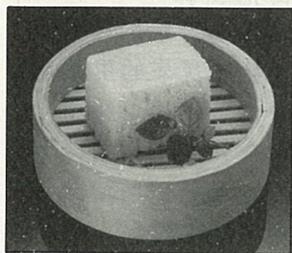


高品質冷凍麵皮

有關麵皮類製品，常會發現：①麵皮不耐煮、易糊爛。②產品表皮易發生凍裂現象；嚴重影響產品品質。為解決此種缺點，可以從下列幾點著手改進。

(1)耐煮不糊爛

添加麵粉改良劑溴酸鉀 0.005 % 或 1.5 % 食鹽。



麵粉的筋性及成型性，乃由於麵粉中的麥穀蛋白與醇溶蛋白在加入水後，會互相結合成麵筋。

在進行攪拌時，氧氣便以相當高的氧化速率氧化蛋白質的硫氫根，使擴展和連接各分子間的鏈結合成雙硫鍵，因此形成三度空間的網狀結構，而麵粉中所含70%左右的澱粉，則充塞於麵糰網狀組織的空隙內。溴酸鉀為一強氧化劑，可促使網狀架構迅速生成，而構成良好筋性。

Albrocht等學者在1987年的研究報告中指出，添加適量食鹽（2%左右），可使麵筋的網狀結構呈現連續性、平滑沒有凹洞的構造；但若添加過量的食鹽（5%以上），則反有害麵筋的穩定。

(2) 麵皮不凍裂

麵皮凍裂的原因，主要受到使用麵粉種類、內餡含水量、餡皮比及凍結速率影響。

傳統中式麵皮以中筋粉為主，以高筋麵粉作為原料製造出來的麵皮，有較強的表面硬實度，須經較長時間的烹煮；而低筋麵粉則產品較組織鬆軟、不耐煮、汁液易混濁。

內餡含水量及餡皮比在凍裂的原因中，十分重要，水分含量高時，及內容物太多時，在水分形成冰晶時，體積會膨大且呈尖銳狀，而使表皮破壞，影響產品外觀。

凍結速率，以深溫凍結（-40℃）或液氮凍結（-196℃），發生產品破裂情形最少。此乃因在愈低溫下，通過最大冰晶生成帶時間愈短，所成冰晶愈小，較能保持良好的外觀。

(3) 色澤佳的成品

麵皮的色澤，可藉著添加各種澱粉來改善，惟添加過量，會影響食用時的咀嚼感，一般在添加10%的綠豆澱粉或樹薯澱粉，可得到較佳的色澤成品。

冷凍調理食品在未來國內食品工業的發展重點，在講究色、香、味俱全，同時似乎更重視品質的提升，以增加產品對消費者的吸引力。 ■



來源 / Inter Nation Bonn

譯者 / 黃美慧

單車貴族

無污染無噪音 歐市前景看好

近來腳踏車又開始在德國及其他歐洲各國造成風行。

1993年後，歐洲單一共同市場勢必提供腳踏車更大的銷售潛能，預期12個歐洲國家組成的共同市場腳踏車的銷售數量可達1,600萬輛，此外估計電



動兩輪車有120萬輛，以及大約50萬輛的摩托車及踏板車。截至目前，歐洲市場已有約14,000萬輛腳踏車、1,100萬輛電動兩輪車及1,600萬輛摩托車。

雖然單車業者均認為銷售數量可相當的增加，但是由於一般人對單車的態度，仍是將它當作休閒運動器材之一，因此想要達成業者的期望，勢必扭轉一般人對單車的原來看法。然而在屬於歐洲共同市場的大部份國家，單車也是一項重要的代步及上班交通工具。例如，在丹麥大約有26%的人是以單車通勤上班；在荷蘭，以單車通勤上班的人高達37%；而在德國，却只有9%。不難發現為何有愈來愈多的人喜歡以單車來做為通勤交通工具，第一，單車不會製造公害，它既無噪音也不會污染空氣，比起汽車要好多了；第二，對於長時間坐辦公桌的上班族而言，騎單車上班可以使缺乏運動的人藉以鍛鍊身體。 ■