

冷凍水餃皮有手工擀麵的優點

冷凍調理食品乃因社會經濟生活結構之改變，消費者需求衛生且調理方便的客觀情勢之要求下所產生之加工品目，因此整體產能逐年增加，其中冷凍水餃及饅頭、包子類等屬於中國傳統食品所衍生之項目甚受消費者喜愛。

以冷凍水餃而論，1995年的產值就達20億元，而產能也在1995年達到最高峰，但價格卻由1993年後大幅滑落，歸納原因最主要為(1)因產能增加而削價競爭，在品質上縮水。(2)冷凍水餃已上市多年，消費者已對產品產生了倦膩感。(3)冷凍水餃機

械化量產失去了傳統麵食之優點，消費者冀求能有手工化品質之產品出現。

因此冷凍調理業者若欲在冷凍水餃產業上再創第二春，則唯一的方式乃是“創造以機械化量產程序能符合傳統手工製作原理的加工技術，生產高品質的冷凍水餃”，然而其技術關鍵點就在掌握水餃皮的口感能與手工擀麵的水餃皮品質相抗衡。

所謂手工擀麵皮所得到的水餃皮應具備以下幾點特色：(1)水餃皮蒸煮後玲瓏剔透，呈半透明狀態。(2)水餃皮蒸煮時，能吸收充足的水分，使水餃皮表面呈凸凹不平，但外觀優美的紋路。(3)水餃皮咬感呈軟Q，蒸

煮後水餃皮表面滑溜，不易老化。

依此品質需求可知手工擀麵的水餃皮必須具備以下要件：
(1)麵糰攪拌必須有充足水分。
(2)麵筋能充分展開成纖細多絲的網狀結構。

因此即使傳統市場上賣的水餃皮，大部份也不是符合手工擀麵的品質，因為其大部份還是用一般製麵機在加水量不甚充足的條件下，以壓麵皮之方式所製出，而非手工擀麵之水餃皮。

基於手工擀麵的原理，及目前水餃機之缺點，提出“手工效果水餃皮生產自動化之加工技術理念”，使此技術能付諸工業化生產之具手工效果的冷凍水餃，



除了食用品質大幅提升以外，尚具有以下優點：(1) 蒸煮時可以有效縮短；這是因為麵筋蛋白質成網狀結構地充分展開且水餃皮中含充足水分，故小麥澱粉能充分膨潤之故；以往冷凍水餃蒸煮品質最大的缺點之一，就是內部餡料已熟了而水餃皮未完全熟，若煮到水餃皮熟透，則往往造成水餃皮破裂，餡料流出，否則就是表面過於糊化失去Q性；故冷凍水餃在蒸煮時是否能夠在較短的時間內煮熟，其關鍵不是在餡料，而在於水餃皮之品質。(2)

冷凍水餃在流通過程中較能忍受冷藏溫度之波動 (fluctuation)，故冷藏過程中因溫度波動所引起之失水龜裂，水餃個體間之附著在一起等現象均可減少，可以減少生產廠商的損失。(3) 利用“手工效果水餃皮產製技術”所包的水餃，因為水餃皮有充分的網狀結構，比較能忍受 IQF 個別急速凍結對水餃皮所產生之應力差，故凍結龜裂數目會減少。(4) 因攪拌加水量之增加，故經急速凍結後水餃皮脆度較小，水餃皮因而較能忍受輸送過程機械

力的傷害 (尤其捏花部份常常因機械力而破壞)，而提升商品信譽及價值。

由以上知“手工效果水餃皮生產技術”不僅可使冷凍水餃品質提升，而使其有能力定位於高價位產品，並因其能減少不良品比率及對流通輸送環境之敏感度降低，故能夠使生產廠商減少損失，無形中降低了不少生產成本，可謂一舉數得，業界應該好好思索此一問題，若盲目削價競爭而不思生產技術之改進，以擺脫此一糾纏局面是會扼殺了冷凍水餃產業之生機。

*手工效果水餃皮生產自動化之加工技術理念，穀研所吳宗沛博士有詳實資料，有興趣的讀者或業者可逕洽 (02) 6101010 吳博士

文／蔡弘聰[◎] 行政院第六組

餃子好風味

中國有一句話：「舒服不如躺著，好吃不如餃子」，可見餃子有多好吃，即可明證。中國人過年皆有食用水餃之傳統，其有「過年吃水餃，元寶接著來」之喜氣。

好的餃子必須具備如下條件：

(1) 營養好 (2) 衛生佳 (3) 熱量低 (4) 風味棒 (5) 蔬菜多。

但現今市售之冷凍水餃常有如下缺點：

(1) 餡料油脂太高 (2) 口感味道不佳 (3) 蔬菜太少 (4) 皮硬。

因此我家即有由我發明之「蔡家水餃」，配方也分享讀者：(1) 皮2斤 (2) 瘦肉2斤 (3) 冬粉1包 (4) 韭菜2斤 (5) 少許橄欖油 (6) 少許食鹽。

每次作水餃，小孩皆吃得很高興，連盤子都吃掉了，因太好

吃了，盤子就很高興自己洗了。

但時間有限，享受無限，假如市售冷凍水餃能有一定之水準，將可隨時享用美味之水餃。經農委會指導，中華民國冷凍食品發展協會執行，高品質的冷凍水餃已開始在市場流通，並經由CAS認證，

相信其品質、衛生，已有一定之水準。

食品工廠的成功，有如打籃球一樣，產品及業務為前鋒，人事及財務為後衛，而研究

發展係中鋒，負責傳宗接代，承先啓後，達到公司永續經營之目標。食品係民生主要問題，如果能系統之研發工作，那“餃子味道好，天天吃得飽”及“一口吃水餃，一口吃蒜頭，人生多舒服”的夢想終將實現。

