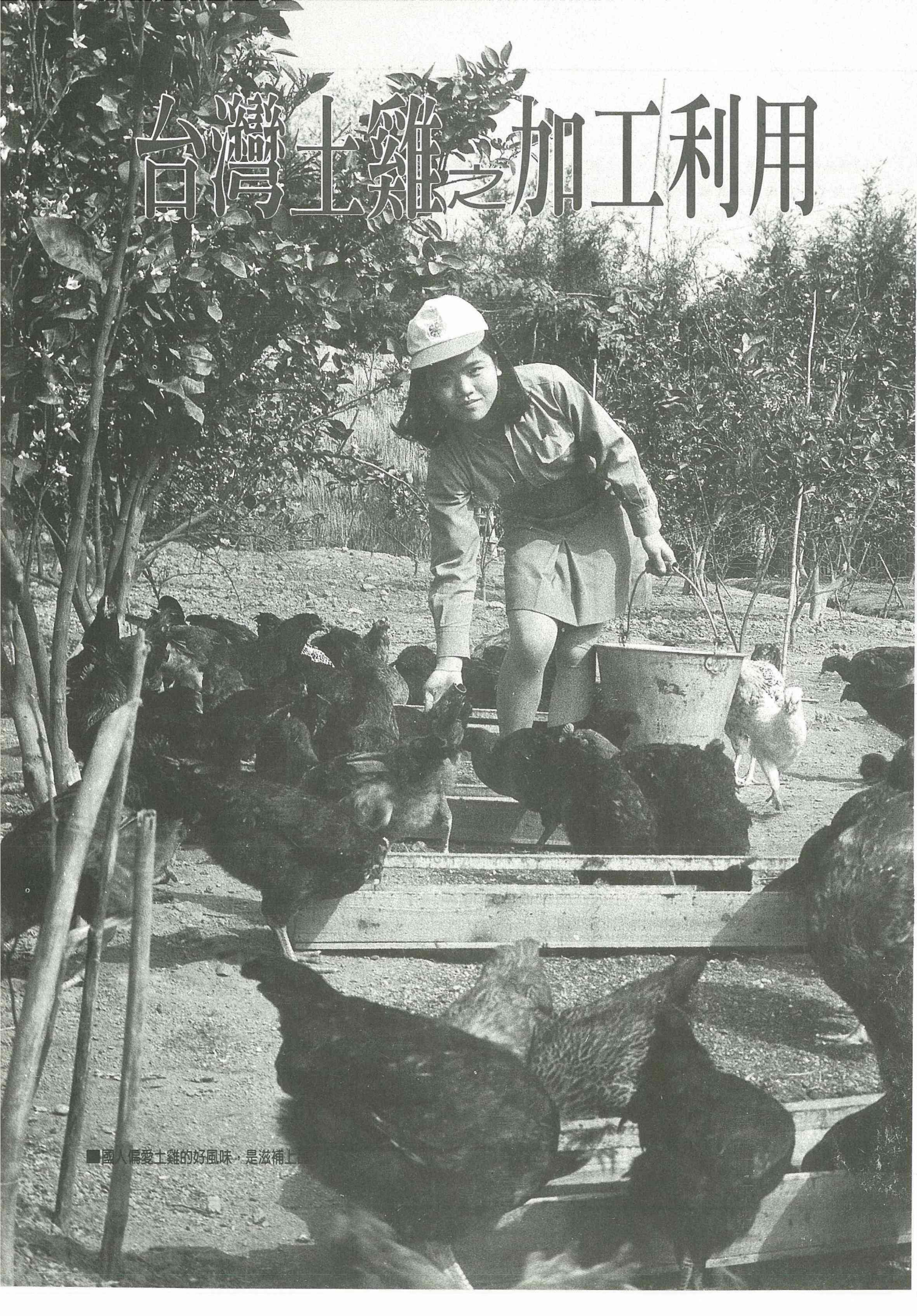


# 台灣土雞之加工利用



■國人偏愛土雞的好風味，是滋補上品。

**在**農業社會的時代，台灣農家普遍養雞，因生產數量少，雞肉在人民心中則成為珍貴的食品。一般家庭只有在節慶、祭神或盛大喜宴才有宰殺食用，或以雞肉燉藥補身，當為補品之用。自民國51年以來，在政府積極輔導養雞業者引進專用種肉雞、蛋雞之飼養經營技術，飼料調配及疾病防治等科技，而促使本省養雞事業跨出農家副業飼養的模式，進而蓬勃發展成為企業化經營。

由於雞肉是熱量低，含高蛋白質低脂肪的肉品，消費大眾基於營養健康意識抬頭，禽肉的生產與消費逐年增加。1988年美國每年每人禽肉消費量約37.6公斤，已超過牛肉消費量32.7公斤。而本省在1981年平均每人每年禽肉消費量為13.26公斤，豬肉25.38公斤，至1992年豬肉消費量增為37.6公斤，而禽肉消費量則增加達92.08%。

隨著社會生活型態的變遷，國民所得提高，消費大眾對雞肉品質要求提高，從1976年至1985年之10年間，肉雞產業中有色雞(土雞和仿土雞)之市場佔有率約為60~70%。而近年來有色肉雞仍佔有60%以上的市場，而且大部分的有色肉雞多是土雞，此有因消費者皆認為本地種土雞較洋種白肉雞好吃，其風味與肉質美。國人一向對土雞也有所偏好，可能是自古以來就常以土雞當補品。

綜觀國內禽肉之加工與消費狀況，目前大都仍以生鮮屠體為主，在禽肉製品則以速食餐飲業之炸雞塊、炸雞翅、炸雞腿及冷凍調理的重組雞肉塊、漢堡等居

多，另有少許的雞肉香腸、雞肉火腿外，其他製品則尚未多見。為因應加入GATT後國外雞肉進口對國內肉雞產業引起嚴重的衝擊，台灣養雞業者對本土化土雞(台灣土雞)之生產，提高台灣土雞肉品質及加工利用之開發，使產品多元化以供消費需求，進而拓展外銷市場，藉以降低加入GATT後對肉雞產業的衝擊與損失。

根據雞肉消費市場調查結果顯示，白肉雞因飼養期短，成本較低，一般深受機關團膳、速食便當業者喜愛，且肉雞經去骨後，也為雞肉加工業者之主要原料來源。因肉質細嫩，一般家庭消費者作為煎、炒、炸之用居多。土雞或仿土雞，其品種繁多，因飼養期較長，成本較高，其肉質較堅韌，風味也較佳，一般消費為供家庭之燉及煮用，或



■火腿全雞煲

### 消費型態全雞居多

一般而言，雞肉消費型態有全雞消費、分切部位肉消費及加工雞肉製品消費三種。目前在美國以全雞出售約20%，分切部位肉約達50%，而二次加工雞肉製品則約30%。由於生活習俗之不同，在台灣地區，一般而言，家庭消費仍以有色肉雞為主，這些常在傳統市場內消費者自行選擇的活雞，當場以手工屠宰，而以全隻出售。

為營養餐廳一種佳餚上菜之來源。傳統家庭視為滋養補品，對其食用方法更有上百種之食譜或藥膳食法。

一般家庭消費者皆喜歡在傳統市場自行挑選活的台灣土雞，現買現宰，以欣慰自己一種心理上的滿足感。為提高台灣土雞肉之衛生品質，防止市場之不良觀瞻及環境污染問題，推動台灣土雞電宰作業及建立台灣土雞之品牌，以供消費者參考購買。

## 加工利用開發新產品

近年來由於國內速食餐飲業的蓬勃發展，促使禽肉製品消費量隨之快速增加，因而也帶動家禽產業的快速發展。綜觀目前禽肉之消費，仍不外乎以傳統生鮮肉之消費方式為主，在加工上只有少許傳統式製品，如烤雞、燻雞、土窯雞或四物雞外，另則以速食餐飲業及便當業者之帶骨炸雞塊、炸雞腿或炸雞排及去骨重组型雞塊與雞肉堡為主。

台灣土雞之消費，主以餐廳及家庭消費之烹飪方式為主，加工製品目前尚難多見。因此，本文就幾種台灣土雞之簡易加工或美味膳食的烹飪方式簡述如下，以供參考應用，希望藉此對提升台灣土雞之加工利用及新產品之開發有所助益，同時也可供養雞業者或消費者參考，自己動手製造品質衛生良好之台灣土雞大餐，分享家人，其樂融融。

### 蒜頭筊桂

材料：母的台灣土雞 1 隻，酒 30～50ml，鹽 8g，大蒜粒 50g。

製法：

1. 選用肥滿之母的台灣土雞，經屠宰，去除內臟，洗淨後，將酒及鹽均勻塗抹於雞隻體內外。
2. 置於 5°C 下約醃漬 3～5 小時，將大蒜粒輕拍後放入雞體腔內，外包以鋁箔紙，隔水蒸煮約 60 分鐘至熟。
3. 取出切塊，並將體腔內之汁液盛入小碗，以雞肉沾之食用，味美肉鮮。

### 酉醉筊桂

醉雞製品是雞隻先經水煮後，再浸泡於含調味酒的酒汁中，

經冷藏醃漬而成。外觀光亮潔白、皮糯肉嫩、結締組織及肉中筋腱呈透明凍膠狀，俱適當酒香，風味奇佳，是一美味爽口的冷食佳餚。

材料：雞、味精、香辛料、紹興酒、玫瑰酒等。

製法：

1. 過程——原料雞→整理→川燙→酒汁配製→冷藏醃漬→冷卻、包裝→成品。
2. 說明——

- ① 原料雞以雌性之土雞或肉雞為佳，經屠宰去除內臟及氣管，切下後腳，洗淨備用。
- ② 洗淨之雞隻，用沸水燙外皮至光滑。
- ③ 用冷水洗淨外皮及白膜後再入沸水，並改成小火煮約 25～30 分，至雞肉無血水流出。
- ④ 取出以冷水漂洗約 1 小時以上，以去除油污，使外皮潔白，滴乾備用。
- ⑤ 酒水製備：以煮後之雞重為 100%



■ 蒜頭雞



計算，依下例配料混合煮沸後改成小火再煮約 220 分使出味，當冷卻後再加入調味酒，冷藏備用。

⑥醃漬：將處理好之原料雞，浸泡於滷水中置於冷藏庫（5°C 以下）醃漬一夜，使風味浸透即可。

⑦取出滴乾、冷卻切塊即可食用。

(a) 醉雞滷水配例（以煮後雞重 100% 計算）：

水 140.0、味精 3.2%、鹽 5.4%、香葉 0.35%、草果 0.3%、甘草 0.4%、桂皮 0.4%、山薑 0.3%、八角 0.3%、

(b) 調味酒：紹興酒 9.5%、玫瑰露酒 4.55%。



■ 鹽水雞

### 鹹水雞

我國為世界文明古國，精於烹飪美食，美點佳餚遍傳遐邇，因幅員遼廣，各地皆有其美味菜餚，鹹水雞做法也有很多不同方式各具特殊風味，通常不宜熱吃，供作冷盤，是一風味香醇，肉細嫩之美好佐菜。

材料：土雞、食鹽、糖、味精、香辛料等。

製法：

1. 過程 雞→屠宰→醃漬→水燙→滷煮→冷卻→製品

2. 說明：

①將肥滿土雞經屠宰洗淨，去除內臟、氣管，加以洗淨滴乾，並去掉腳小翼。

②將花椒在鍋內炒香，再加入鹽繼續炒到鹽變成微黃褐色止。

③將調味料等混勻後，塗抹於雞體內外，此時將配料多擦數遍。

④鹽漬：於 5°C 以下冷藏庫中（或冰箱內）醃漬 1 天，使雞肉入味。

⑤以清水洗雞體內外，滴乾後，



■ 茄苳焗雞

將雞隻在沸水中川燙一下，約 2~3 分鐘，使外表光滑。

⑥滷煮：將香辛料以紗布包裹，在鍋內與水煮沸，然後將雞入鍋內，用小火滷煮約 20 分鐘左右，即可熄火。

⑦雞隻繼續浸泡於滷汁中一段時間後，將雞撈起，放在盤上，冷卻後切片即可食用。

鹽水雞醃漬料配例（以雞重計算）：

食鹽 4.5%、糖 1.8%、酒 5.0%、水 60.0%、亞硝酸鈉 0.01%、八角粒 0.3%、桂皮片 0.2%、花椒粒 0.2%、胡椒粉 0.15%、味精 0.5%、蔥 1.2%、薑 2.0%、月桂葉 0.2%。 圖