

貢丸

配方：

每二組 4000 公克

豬肉(瘦：肥=9：1 (瘦：肥=8.5：1.5 (瘦：肥=8：2 (瘦：肥=7.5：2.5	A 配方) B 配方) C 配方) D 配方)	100%
食鹽		1.6%
多磷酸鈉及偏磷酸鈉之混合物(富樂仁 SS)		0.3%
味精		0.3%
砂糖		3%

製程：

1. 瘦肉修整，去筋、腱、脂肪，並切成方塊，約(3-5cm)³，稍冷凍後(-7~-5°C)以攪肉機(粗)攪碎、肥肉冷凍後亦以攪肉機(細)攪碎，分別加以冷凍(-5°C)備用。
2. 先將冷凍後之瘦肉置於真空細切機、(細切機或高速攪打機)內切碎，加鹽及磷酸鹽(富樂仁 SS)，切成極富粘性之肉漿，然後加入調味料(味素、砂糖、冰水及其他添加物等)。
3. 加入攪細之肥肉，繼續打成乳漿狀。(各組可以適情況加入所要的調味如柴魚、咖哩及起士等)
4. 成型於 40-50°C 的溫水中，待全部成型完畢後再加熱至 80°C、開始計時 20 分鐘。
5. 取出以風扇急速吹冷、或以冰水冷卻再包裝及冷凍貯藏。

注意事項：

1. 攪切時溫度保持在 5°C 以下，必要時可加入碎冰以防止溫度上昇。
2. 不可將瘦肉及肥肉一起混打，或加入肥肉長時間攪切，以免脂肪游離不易成型。

問題：

1. 攪切過程中為何溫度儘量控制於 5°C 以下?
2. 為何瘦肉及肥肉不可一起攪打?
3. 鹽及磷酸鹽於製作貢丸時作用為何?為什麼磷酸鹽可以保水?
4. 適合製作貢丸之豬肉部位?
5. 如果要降低成本，可以添加何種原料?其優點及缺點為何?
6. 為何水煮貢丸之水的溫度不可太高?
7. 請比較傳統貢丸、如今市售貢丸及本實驗所製貢丸所用機器有何不同?