

青蔥加工品開發利用

楊鵬華

輔仁大學餐旅管理學系

青蔥加工品開發的原因

青蔥加工品開發的原因可分成兩部份，第一是外在因素：包括有競爭狀況改變(市場導向)、市場需求(市場導向)、供應物料變化(技術導向)、科技(技術導向)、法規(技術導向)及社會環境(技術導向)等；第二個是內在因素：此部份則包括追求成長(充實企業組合)、財務目的(充實企業組合)、管理創意(充實產品組合)及利用過剩產能(充實產品組合)等。

青蔥加工品開發的方式與原則

➤方式：自行開發，合作開發，引進新產品

➤原則：新產品確有足夠市場

新產品能利用及加強企業專長

新產品能協助企業達成短中長期目標

新產品能具體提高企業生產力與競爭力

加工技術性角度評估青蔥新產品

青蔥加工新產品的開發，由加工技術性角度來看，評估可行性較高的產品包括有調味醬料罐頭、調味醬料殺菌軟袋、脫水乾燥、調味品、醃漬食品及米麵食品等，以下分別簡單說明其製作方法以及應用實例。

➤調味醬料罐頭 & 調味醬料殺菌軟袋

加工品	製法步驟	應用例
黑胡椒蔥醬	1.起油鍋，爆香洋蔥末及蒜末。 2.加入黑、白胡椒粉焙炒。 3.放入均質機與調味料一起攪打均勻。 4.倒入鍋中與蔥綠一起拌勻煮滾。 5.趁熱充填裝罐。	黑胡椒蔥醬烤雞翅 黑胡椒蔥醬爆蝦 黑胡椒蔥醬牛柳 黑胡椒蔥醬肉絲炒麵

	6.殺菌。	
蘑菇蔥醬	<ol style="list-style-type: none"> 1.起油鍋，爆香洋蔥末及蒜末。 2.加入白胡椒粉焙炒。 3.放入均質機與調味料一起攪打均勻。 4.倒入鍋中與蔥白、蘑菇一起拌勻煮滾。 5.趁熱充填裝罐。 6.殺菌。 	蘑菇蔥醬黃金御捲 蘑菇蔥醬義大利麵 蘑菇蔥醬蔬菜焗麵 蘑菇蔥醬燒魚
辣味蔥拌醬	<ol style="list-style-type: none"> 1.起油鍋，爆香蒜末。 2.放入均質機與調味料一起攪打均勻。 3.倒入鍋中與蔥白、豆醬一起拌勻煮滾。 4.趁熱充填裝罐。 5.殺菌。 	辣味蔥拌蝦 蔥醬白肉 蝦仁炒飯 蔥醬麻婆豆腐

➤ 調味品

加工品	製法步驟	應用例
蔥油	<ol style="list-style-type: none"> 1.蔥綠切成蔥花狀。 2.與沙拉油一起放入鍋中。 3.放入蒸箱。 4.瀘去蔥渣。 5.裝瓶即可。 	蔥油拌麵 泰式涼拌蔥味花枝 蔥花捲 蔥油餅 涼拌蔥味上將梨 蔥油雞

➤ 脫水乾燥

加工品	製法步驟	應用例
脫水乾燥蔥	<ol style="list-style-type: none"> 1.蔥綠切丁。 2.均勻舖於盤中。 3.放入冷凍乾燥箱中乾燥。 	海帶蔥湯 蔥花杯湯 蔥粉 奶油蔥醬 泡麵調味包

➤ 蔥粉

加工品	製法步驟	應用例
蔥粉	乾燥蔥與調味料放入均質機中攪打均勻。	蔥香薯球 蔥味濃湯

青蔥加工重點

- 掌握青蔥特有香味
- 蔥白與蔥綠特色發揮與充分運用
- 加工過程青蔥色澤之控制
- 貯存期間葉綠素氧化退色的控制