

- 料理名稱:

1. 分母生鮭·分子料理
2. Special Mojito for Special You

- 新創動機:

我本身是喜愛烹飪的人，除了幫家裡煮煮年夜飯之外，明年也打算報名中餐丙級的烹飪班好好學習，但日常生活中我覺得最大的麻煩不是不會煮，而是因為家中鮮少開火，許多菜色的材料、器材都不足，無論想試著煮什麼都需額外準備，也就會使材料費就比去外面買來得貴，也沒有相對應的器具，讓日常愛看烹飪類型影片與節目的我時常躍躍欲試但又不便開始，加上今年看了黑白大廚，劇中很多廚師都非常有創意、有想法又有能力，用各種材料與手法製作出具有特色又看起來很好吃的料理，尤其愛德華李廚師的功力深厚到感覺拿什麼給他都能創造出獨一無二的料理，而這也是我所嚮往的能力，用有限的食材與器具煮出厲害的菜色！所以扣回這次分子料理的題目，以一般認知來說分子料理都是非常搞剛、需要很多專業器具才只能做出少少的料理，幾乎不會是一般人會去嘗試的，但也因此錯過了分子料理這項厲害又特別的烹飪思維，所以我就在想如何結合日常生活可見的食材與奧妙的分子料理技術，在大眾認知一般的菜色上打造出截然不同的滋味與亮眼的特色。除了料理，我覺得分子料理技術也非常適合應用在飲品上，尤其是調酒類型的飲品，其實現在很多的酒吧也開始思考如何製作出亮眼特別的調酒來吸引人潮與網美們，也就把想法動到了分子料理手法上，像是乾冰煙霧、煙燻等，所以我最後決定設計一道家裡跟我都愛吃也常吃的生魚片料理及一杯我個人獨愛的調酒 mojito 組合，以貼近生活的難易度又可以確實增添新滋味的方向做發想。生魚片除了是我愛吃之外，其實每次吃都覺得另外沾醬油、芥末與配蘿蔔絲有些麻煩與費工，有時也希望能有更多口感與味覺上的變化，所以就把腦筋動到了用分子料理，結合拔絲技術取代蘿蔔絲、把芥末等佐料用泡沫形式呈現，提供新口感與新滋味，乍聽之下就讓人有興趣！而 Mojito 則是我認為只要加入一些分子料理設計就可以很有效的在這杯經典調酒上增添出新滋味與體驗！

- 步驟:

- 一、 分母生鮭·分子料理

1. 生鮭魚腹切片並去皮去刺，並保持魚片低溫避免出水影響品質與口感
2. 鹹味味噌醬油拔絲製作(取代蘿蔔絲):
 - i. 將砂糖 50g、異麥芽糖 20g 與水 20ml 混合，加熱至糖完全融化
 - ii. 搖動鍋子混合至金黃色，加入日式醬油 5ml 與白味噌 10g 並快速拌勻
 - iii. 熬煮至高溫約 150°C，用筷子進行拔絲，拉成細長絲狀
 - iv. 將拔絲鋪在抹有油的矽膠墊上冷卻，等待變成有脆度的長絲
3. 泡沫化芥末佐料製作(取代一般芥末並提供口感層次):
 - i. 碗中混合水 50ml 與芥末膏 10g(或添加些許柚子醋增添風味)，充分攪拌均勻並加入大豆卵磷脂 1g(乳化劑，幫助形成穩定泡沫)
 - ii. 用攪拌機快速攪拌液體，打入空氣並形成細緻的泡沫
 - iii. 泡沫完成後即可舀起或放置於擠花袋中備用
4. 擺盤：鹹味拔絲覆蓋在鮭魚片上(取代醬油調味，注意適量)，並提供如蘿蔔絲的口感效果，但亦可搭配蘿蔔絲提供清爽滋味；將芥末柚子醋泡沫點綴上生鮭魚腹。

Extra note:

1. 異麥芽糖可降低糖漿純度與提高溶解度，提供較複雜的分子可干擾規律排列，避免結晶化導致糖漿便應或顆粒化，亦有使冷卻後可使表面平滑用途
2. 拔絲在開火至冒泡後以搖動鍋子取代鏟子翻攪，避免導致產生反砂而失敗
3. 加入日式醬油與味噌的鹽分會降低糖的焦化溫度，需要特別控制溫度避免過早焦化
4. 拔絲先到低溫環境冷卻後放到抹有油的矽膠墊上冷卻，皆為了防止沾黏
5. 大豆卵磷脂為常用的乳化劑，能穩定氣泡結構並延長泡沫持久度
6. 泡沫結構中的空氣可降低與均勻芥末的辛辣程度，可透過嘗試注意比例

二、 Special Mojito for Special You

1. 特殊冰塊製作:以特殊冰塊減少水的稀釋感並隨飲用時間提供不同風味比例 mojito
 - i. 將萊姆汁 50ml、Rum 30ml、水 150ml 與糖 15g 混合均勻，確保糖完全溶解
 - ii. 將混合液體倒入模具，冷凍至完全凝固(有酒精需冷卻更久)
2. 薄荷風味晶球製作：清新香氣模擬薄荷葉功能，同時提供咀嚼上的口感
 - i. 製備薄荷液:鍋中將薄荷葉、水 100ml 與糖 10g 加熱至微滾燙，冷卻後過濾薄荷葉並取薄荷液，將海藻酸鈉 1g 加入薄荷液中，混合攪拌並靜置待氣泡去除
 - ii. 準備一碗，將氯化鈣約 1.5g 溶解於水中，攪拌均勻形成鈣浴
 - iii. 將薄荷液滴入鈣浴中，表面會形成凝膠膜，內部保持液態，晶球靜置約一分鐘後用濾網撈出並放入清水去洗多餘鈣離子
3. 調製 Mojito：杯中放入酒精冰塊，倒入基酒 Rum45ml、萊姆汁 15ml 與糖漿 15ml，攪拌均勻後加入蘇打水 100ml，最後加入薄荷晶球並加上薄荷葉與萊姆片做點綴裝飾

Extra note:

1. 酒精的凝固點低於水(約-110°C)，高酒精濃度液體難結冰，可以適當降低酒精濃度再置做特殊酒精冰塊會比較容易形成，可透過加入水、萊姆汁或糖，也同時增強 mojito 風味
2. 海藻酸鈉是一種天然的膠質，無味，具有濃縮溶液、形成凝膠和成膜的能力。
3. 海藻酸鈉與鈣離子反應形成凝膠膜(鈣鹽交聯)，鈣離子使海藻酸的長鏈分子交聯，迅速形成穩定的凝膠結構，內部未完全反應保持液態

● 心得:

過往我看到分子料理就會覺得何必如此麻煩的把食物弄成奇怪的樣子，但經過課堂與日常吸收更多烹飪知識，我開始覺得似乎也挺有趣的，也會開始想像日常有沒有什麼東西其實可以套上分子料理技術變成更有趣的樣貌，而看到老師設計了這個期末報告時我其實滿開心的，剛好有機會去認真發想看有那些可能性，而我覺得當然可以很異想天開的設計出很誇張炫麗的菜色，但我更希望從日常的角度出發去看更貼近生活更可行的設計，其實我也不確定是否已經有人這樣做過了，但我發想與設計完後覺得一切都挺合理又有趣的，似乎等我比較有空閒時就真的可以來嘗試製作看看，雖然菜色很常見很平凡，但我覺得料理就是生活，透過分子料理技術把生活中常見的菜色做出變化、增添新樣貌與滋味，更能激起我對料理的興趣!因此很开心老師設計了這樣作業，過程中我覺得很有趣也收穫滿滿，期待我真的製作出來的那一天!

● 參考資料

《黑白大廚》爆紅「拔絲」怎麼做？蜜糖晶瑩酥脆 (<https://food.ltn.com.tw/article/12627>)

分子料理：以科學打造的食物藝術 (<https://reurl.cc/RL0lee>)

Mojito 莫西多雞尾酒食譜！在家調出 Mojito 莫西多 (<https://reurl.cc/zprjDQ>)