

# 料理中的科學期末報告-葡萄星球塔

112011245 蔡亞玟

## 一、 新創動機

平常很喜歡看吃播，發現近期很流行將兩個不相關的食物加在一起，來嚐出不一樣味道的挑戰影片，像是黃瓜加花生等於椰子，玉米加黃瓜等於茉莉花茶等。其中，我最好奇的是葡萄加洋芋片，身為葡萄和洋芋片的愛好者，我實在很難想象出這兩種食物同時放進嘴中會是炸雞的味道和口感，因此選擇了紫葡萄和馬鈴薯作為本次食譜的主角。

因身邊剛好有吃素的朋友，聽他提起素肉通常是以豆類，馬鈴薯或是香菇來模擬肉的口感，因此希望能藉由此新的食譜發想，找出另一種素肉製作方法的可能性。考慮到口味的差異，享用者可根據喜好沾取巧克力或是黃芥末醬，前者的發想是巧克力洋芋片，後者則是炸雞。同時透過馬鈴薯泥來模擬肉的質地，並以羅勒增添風味。本次食譜將採取分子料理和香氣搭配兩個手法，並以黃、紫對比色和星球作為擺盤發想。

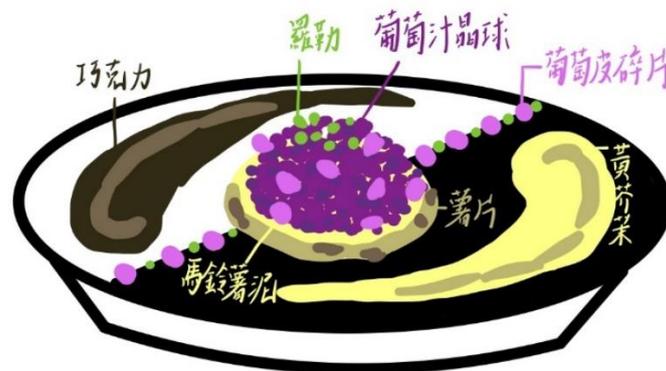
## 二、 食材

1. 馬鈴薯	一顆	7. 黑胡椒	適量
2. 紫葡萄	一串	8. 橄欖油	適量
3. 羅勒	適量	9. 海藻酸鈉	適量
4. 黃芥末醬	一匙	10. 氯化鈣	適量
5. 巧克力醬	一匙	11. 液態氮	適量
6. 醋	適量		

## 三、 步驟

1. 葡萄汁與晶球的製作
  - (1) 將葡萄洗淨後放入鍋內不加水，以非常小的火慢煮。
  - (2) 等 10 分鐘後以湯匙壓葡萄，蓋上鍋蓋等 5 分鐘，再次以湯匙壓。
  - (3) 將鍋內內容物過濾掉葡萄渣與籽，挑選些許葡萄渣中的皮備用。
  - (4) 葡萄汁放涼後加入海藻酸鈉，以滴管吸取並滴入氯化鈣水溶液。
  - (5) 成形的葡萄汁晶球以流水清洗，放在一旁備用。
2. 馬鈴薯泥製作
  - (1) 將清洗好的馬鈴薯切半，一半去皮，一半留著備用。
  - (2) 將去皮的半顆馬鈴薯再切半，以 5:1 的清水和醋浸泡 10 分鐘，使其在煮的過程中不易鬆散掉，再以中火煮 10 分鐘。
  - (3) 煮熟的馬鈴薯以壓泥器壓成泥狀，將洗淨且切碎的羅勒葉加入，並倒入些許橄欖油與黑胡椒充分攪拌。
3. 馬鈴薯洋芋片製作

- (1) 備用的另一半馬鈴薯切成厚度約 0.3 公分的薄片，以清水浸泡 3 分鐘，將馬鈴薯片表面澱粉去除。
  - (2) 倒入適量橄欖油，放入氣炸鍋後設置溫度 200°C，等待 10 分鐘將馬鈴薯片翻面，再等待 10 分鐘拿出。
4. 葡萄皮裝飾與擺盤
- (1) 取一馬鈴薯片抹上一層羅勒馬鈴薯泥，並置於盤子中心。
  - (2) 葡萄汁晶球疊於羅勒馬鈴薯泥上，將備用的葡萄皮浸於液態氮中，取出後捏碎成較小的片狀灑於晶球上，並撒上羅勒細碎。
  - (3) 黃芥末與巧克力醬擠在盤子外側，兩者間隔 180 度，最後以湯匙抹開。
5. 料理完成



圖一：葡萄星球塔示意圖

#### 四、心得

馬鈴薯和葡萄的香氣居然真的有重疊到，這是在創作之前完全沒有想到的。使用 foodpairing 時，很意外在兩個食物之間，還有許多具共享香氣而可以搭配的食材，這也使我在決定最終設計時猶豫了很久。由於選項較多，一不小心就會讓整道料理所富含的元素過多，而搶走了主角的光環。為了配合成品的概念設計，選擇了兩種和馬鈴薯與葡萄都很搭的醬料。

以科學方法設計出的新菜色可運用的範圍很廣，還增加了驚喜感。對於餐廳業者來說，藉由香氣搭配，可以提供更多製作的想法來吸引顧客。更重要的是對於在家的一般民眾，可以將多餘的食材透過網路搭配，變成一道天馬行空的佳餚，不僅減少了食材的浪費，也提供更多元的味蕾衝擊，還增添了做料理的樂趣。

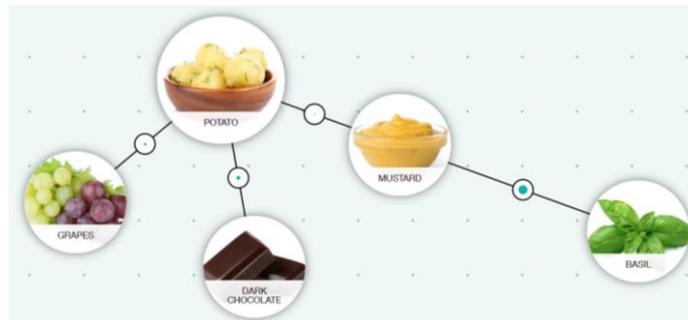
經過此次食譜的設計，我也想嘗試去做這道聽起來有點暗黑的料理了，雖然過程可能有些耗時，但想像中的成品樣貌是很美好的，也想拿給吃素的朋友看看有沒有素肉的口感。總之，使用 foodpairing 來搭配食材是一個很有趣的體驗。

#### 五、參考資料

1. [動。手。做]自製葡萄汁讓您好氣色  
<https://tangyuchi634722.pixnet.net/blog/post/79707623>
2. 馬鈴薯怎麼煮才不糊掉？實測只需加 1 調味料 口感美味更升級  
<https://health.tvbs.com.tw/life/343376>
3. 自己做的洋芋片超好吃又不怕胖  
<https://www.facebook.com/watch/?v=553559529155859>
4. 一些看做菜綜藝學到的經驗
5. Foodpairing  
<https://www.foodpairing.com/>



圖二：以葡萄為主的香氣搭配(取自 Foodpairing 網站)



圖三：以馬鈴薯為主的香氣搭配(取自 Foodpairing 網站)