

類別: 觀光餐旅類

篇名：
義大利麵異想世界

作者：
袁千卉。私立葳格高中。餐飲管理科三甲班
莊蕙慈。私立葳格高中。餐飲管理科三甲班
蔡雯婷。私立葳格高中。餐飲管理科三甲班

指導老師：
盧建潤 吳月容

壹●前言

義大利麵，可以焗烤、翻炒，早已出現在歐洲不可或缺的高級西餐廳。當代，大街小巷、百貨公司與商圈，處處看得見「義大利麵」的身影。他的麵條形狀有蝴蝶、螺旋、或像鉛筆一樣的筆直麵條，只要有海鮮、奶油、青醬、番茄的提味拌炒，再撒上一點起士粉、黑胡椒粒、巴西里，便能讓義大利麵更加美味。

一、研究動機

義大利麵在現代生活中已經是一種很普遍的美食了，可以做出很多種不同的形狀，而且它不是只有細麵這樣簡單，例如筆尖麵、貝殼麵等等不同的美麗樣式，義大利麵的醬汁更是多元，從最原始的茄汁、白醬、青醬，到現在已經有很多種研創口味，可供消費者多元的選擇。

二、研究目的

在大街小巷的美食街中，常看到有許多的義式料理餐廳，也會在購物商場中看到販賣許多不同形狀的義大利麵條，和各式各樣的醬汁種類。希望藉由這次的研究報告，我們除了可以知道如何製作美味可口的義大利麵，也可以對義大利麵有更深一層的認識，同時與他人分享讓義大利麵的「異想世界不再只是印象中的異想世界」，而是五彩繽紛的絕佳風味。

三、研究方法

此次研究資料的製作，除了平時在學校專題課程中練習和討論，再到圖書館翻閱找資料，並透過上網查詢有關義大利麵的資訊，採用文獻探討的方式，同時詢問一些義式料理的廚師，使得我們能在小論文中更完整的介紹義大利麵的饗宴。

貳●正文

一、義大利麵定義與起源

「考古學家考證，在公元前 4 世紀的伊特魯裏亞人的墓穴裡發現有義大利麵。」（維基百科。2014）

義大利麵統稱 Pasta，原意是經搓揉過的麵糰，相傳是由馬可波羅自中國攜帶麵條回去義大利開始。他最早成型的時期，「於西元十三至十四世紀間，當時

人們用穀類來填飽肚子時，就知道將穀類壓碎和水來做濃稠的湯。」(自由時報新鮮義大利麵 DIY。2011)，義大利麵會成為義大利當地的家常美食，除了義大利麵的種類和醬汁的變化，也隨著歐洲各國的文化演變，產生多采多姿的型態。大致上來說，良好的義大利麵，必須使用一種叫做杜蘭小麥粉的原料製作，這種小麥粉所含麵筋成份相當高，做出來的義大利麵不但散發出原味的麥香，成品的麵條含豐富蛋白質，且保有原味，Q度軟硬適中，口感極佳。此外，利用天然蔬果，例如紅蘿蔔或蕃茄的紅、墨魚汁的黑、蔬菜的綠，或其他自然色素，變化出五彩繽紛的義大利麵世界，尤其配合現代化機器的創新，更可做出各種可愛特別有趣的造型，是一項健康無害又色香味俱全的老少咸宜之營養食品。

二、義大利麵製程及超人氣佐料的介紹

〈一〉義大利麵的製作步驟與方法

步驟一、準備材料：義大利麵材料 — 杜蘭小麥粉、蛋。



圖一 材料 資料來源：(義大利廚房。2014)

步驟二、混合材料：將材料混合至成團不黏手。



圖二 混合 資料來源：(義大利廚房。2014)

步驟三、靜置：「收口」向下放置 30 分鐘醒麵。



圖三 靜置 資料來源：(義大利廚房。2014)

步驟四、桿平：將麵團桿至適當厚薄捲起。



圖四 桿平 資料來源：(義大利廚房。2014)

步驟五、切條：切成一條一條的長條形狀或者使用其他的切割器具、模型，可做出不同的義大利麵形狀。



圖五 切割 資料來源：(義大利廚房。2014)

〈二〉完制之各種義大利麵樣式與風味



圖六 長形義大利麵

資料來源：(「冰」紛的義大利麵條。2014)



圖七 斜管麵

資料來源：(「冰」紛的義大利麵條。2014)

最普遍的義大利麵條種類，在台灣在接受度很高，市面上也出現墨魚、紅麴、蕃茄和菠菜口味。

斜口設計是為了方便醬汁進入麵條的中空部分，讓中間也能包覆醬汁味道。



圖八 螺旋麵

資料來源：(「冰」紛的義大利麵條。2014)



圖九 小水管通心麵

資料來源：(「冰」紛的義大利麵條。2014)

小孩和大人最愛的義大利麵造型，麵條煮好後建議再與醬汁拌炒一遍，這樣麵條的螺心部分較能入味。

活潑討喜的顏色最適合搭配沙拉料理吃，完整享受到多重口感。



圖十 小貝殼麵

資料來源：(「冰」紛的義大利麵條。2014)



圖十一 水管麵

資料來源：(「冰」紛的義大利麵條。2014)

常與其他食材一起搭配煮成湯品，不過用在涼爽清淡醬汁的沙拉類，也是相當速配。

特殊的條紋，可不是為了好看，表面的凹凸設計是為了讓醬汁更容易吸附才研發出來的。



圖十二 車輪麵 資料來源：
(Mr. cheese。2014)



圖十三 蝴蝶麵 資料來源：
(Mr. cheese。2014)

車輪狀的空洞易附著濃郁醬汁，適合於搭配蕃茄醬，橄欖油，奶油培根，海鮮等燴炒方式處理。

可愛的蝴蝶結造型迷惑不少女孩子的心，不過台灣較難買到。

每一種的義大利麵不止只有外表的差異，烹煮的過程、時間與形狀都間接影響到他適合的醬料與口感；並延續創造餐飲供需市場之最優質、最夯、最有需求的時下風味義大利麵。

〈三〉當前時下最秀色可餐的幾道義大利麵簡介



圖十四 西西里海鮮麵

資料來源：(夯 PIZZA。2014)

有著海味的一道義大利麵，紅紅茄汁、一片羅勒葉點綴出它的不同凡響。



圖十五 仙人掌義大利麵

資料來源：(曉確幸 lighthouse 咖啡照片。2014)

紅紅的醬汁，讓人以為是番茄紅的紅醬，殊不知是澎湖特產-「仙人掌」拌入其中，這使義大利麵又多了一道創意料理。



圖十六 白酒蛤蜊義大利麵

資料來源：(台灣人最愛的義大利麵排行榜。2012)

添加白酒可以去除蛤蜊的腥味，也能讓整道義大利麵品嚐起來不油膩。



圖十七 蒜香培根義大利麵

資料來源：(台灣人最愛的義大利麵排行榜。2012)

以橄欖油清炒出培根香氣，香氣足又能品嚐食材原料。



圖十八 頂尖黃海魚子墨魚麵
資料來源：(義大利麵豐盛味美。
2012)



圖十九 鮮蝦蒜味菠菜麵
資料來源：(義大利麵豐盛味美。
2012)

黑黑的墨魚醬汁，搭配洋蔥和大蒜拌炒，顛覆小麥色麵條的傳統樣式，在嘴中舞出另外一道黑色美味。

白酒可以選用白蘭地代替，酒精濃度及香氣可以壓過蝦的腥味。

經過義大利麵的製程，在經過廚師的創意巧手，產生了如此多元的市場主流義大利麵，是否經過我們的介紹讓大家更了解每一道不同義大利麵的風格，而想一嘗它的美味了呢！

參●結論

製作小論文的過程中，關於我們的發現與心得，可以演繹分析與歸納融貫之，以邏輯順序陳述如下：

一、發現麵團加入蔬菜，可補充維他命，也很適合減肥的人，可以吃到低熱量的美食。

二、「形狀」變化上也很多元，不再只有一般市面常見直挺的鉛筆麵。

三、「顏色」方面多采多姿，除了基本的小麥色，還有菠菜、紅蘿蔔、南瓜各種不同的搭配。

四、「醬汁」的拌入，奶油白醬、番茄紅醬、九層塔青醬，三種都是義大利麵中的靈魂人物，入口就像會在舌尖彈跳的美味味蕾。

根據我們所蒐集到的資料中發現義大利的美食有各式各樣的種類，不論是大

的像臉的窯烤披薩、四四方方又小巧玲瓏的義大利餃，還有大家耳熟能詳的提拉米蘇。不過，「義大利麵」卻是讓人最難以忘懷的一道義大利美食。從此次的報告中，除了有義大利麵的製法與各式醬料，也附上包羅萬象的義大利麵形狀，可以從中了解到麵條能夠從最簡單的鉛筆麵，演變到有蝴蝶麵、筆管麵，甚至螺旋麵。

而嘴裡幾口麵條的嚼勁和濃郁多汁的醬汁，是「義大利麵」給我們帶來味覺上最豐富的刺激感。而「醬汁」則是義大利麵中的精華，白醬、紅醬、青醬，不管哪一種醬汁更是這道料理中不可缺少的唯一配角。由此可知，「義大利麵」不再只是大家腦中家喻戶曉的美食，而是一道充滿義式風情的創意繪本料理，帶領我們進入義大利美食世界中的異想國度。

肆●引註資料

維基百科。2014 年 11 月 1 日。取自

<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%84%8F%E5%A4%A7%E5%88%A9%E7%B2%89>

義大利麵醬料的製作方法。引自自由時報新鮮義大利麵 DIY2011 年 10 月 30 日。2014 年 11 月 1 日。取自

義大利廚房。2014 年 11 月 6 日。取自

<http://tasteitaly.pixnet.net/blog/post/38467374>

「冰」紛的義大利麵條。2014 年 11 月 6 日。取自

<http://lovefxgigi.pixnet.net/blog/post/12361881-%E7%BE%A9%E5%A4%A7%E5%88%A9%E9%BA%B5%E7%A8%AE%E9%A1%9E>

Mr. cheese 。2014 年 11 月 6 日。取自

<http://www.mr-cheese.com.tw/product.aspx?id=64>

Mr. cheese 。2014 年 11 月 6 日。取自

<http://www.mr-cheese.com.tw/product.aspx?id=76>

夯 PIZZA。2014 年 11 月 6 日。取自

<http://www.gomaji.com/p14802.html>

曉確幸 lighthouse 咖啡照片。2014 年 11 月 6 日。取自
http://www.tripadvisor.com.tw/LocationPhotoDirectLink-g293913-d6150357-i89968175-Xiao_Que_Xing_Lighthouse_Coffee-Taipei.html

邱寶郎(譯)(2012)。義大利麵豐盛味美。台北市:人類文化。

廖婉如(譯)(2011)。義大利麵幾何學。台北市:馬可孛羅文化。

李建軒(譯)(2012)。台灣人最愛的義大利麵排行榜。台北市:楊桃文化。

快樂廚房雜誌。2014 年 7 月 20 日。來去台中主題風餐廳。97 期。第 62~63 頁。

參閱：奇摩新聞 - 空運龍蝦加純手工 做出頂級義麵。2014 年 7 月 22 日，取自

<https://tw.news.yahoo.com/%e7%a9%ba%e9%81%8b%e9%be%8d%e8%9d%a6%e5%8a%a0%e7%b4%94%e6%89%8b%e5%b7%a5-%e5%81%9a%e5%87%ba%e9%a0%82%e7%b4%9a%e7%be%a9%e9%ba%b5-120117881.html>