



食在搜奇——說一盤好菜

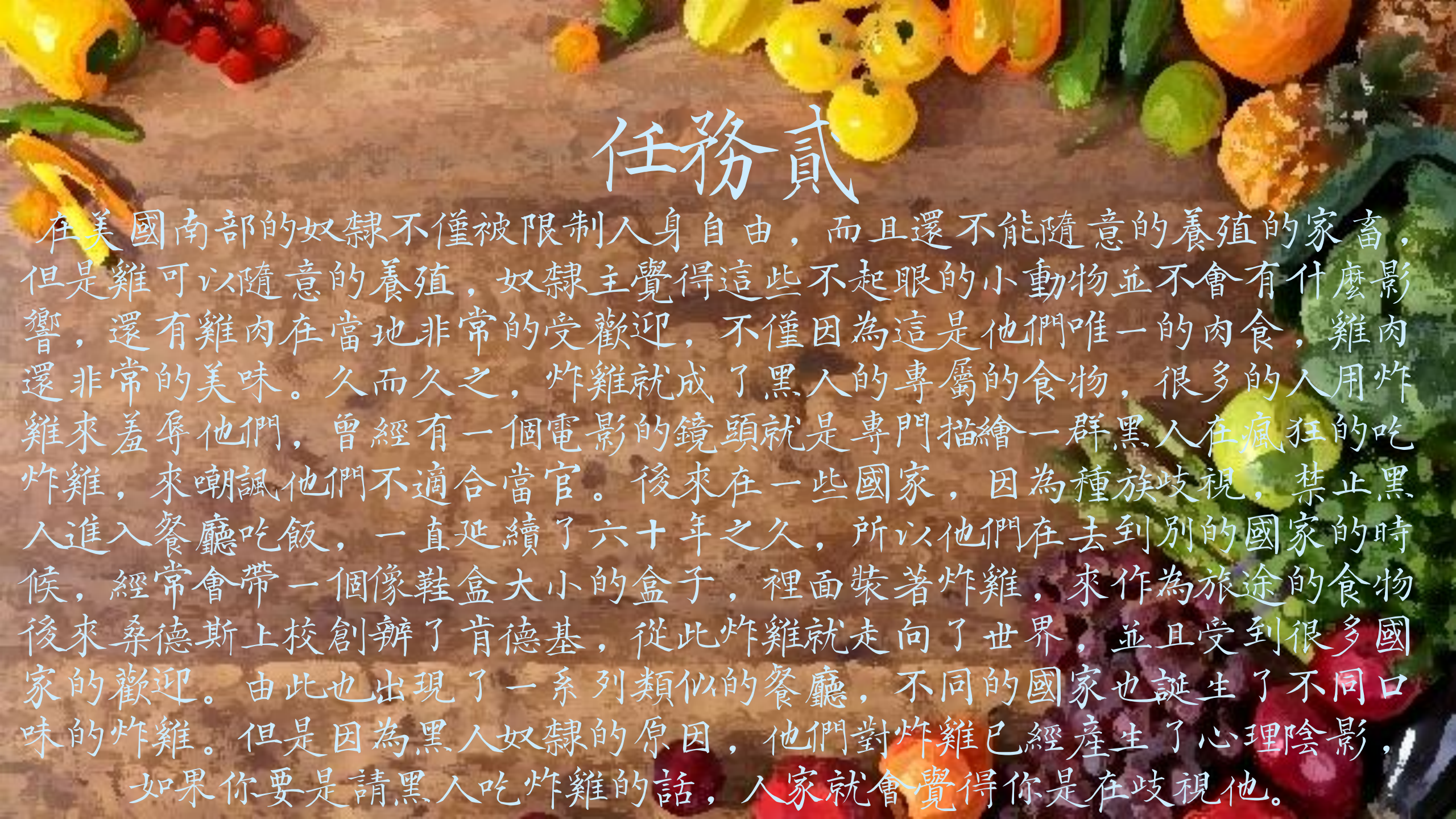
南方三重奏脆雞

80701王沛婷 80702林宜樺 80709蕭舒丹
80711謝亞芯 80722吳承洋 80727郭成源

任務壹

我們這組介紹的料理就是美國南方炸雞，食材有去骨雞腿肉、低筋麵粉、黑胡椒粉、蛋、匈牙利紅椒粉、洋蔥粉、鹽，用醃肉粉醃漬後的雞腿，肉質更軟嫩。美式炸雞除了肉質軟嫩多汁之外，外層立體的鱗片感更是咬下時，卡滋卡滋的口感呈現，因此美式炸雞在裹粉時，會透過乾濕乾的沾粉方式，使外皮更立體酥脆。





任務貳

在美國南部的奴隸不僅被限制人身自由，而且還不能隨意的養殖的家畜，但是雞可以隨意的養殖，奴隸主覺得這些不起眼的小動物並不會有什麼影響，還有雞肉在當地非常的受歡迎，不僅因為這是他們唯一的肉食，雞肉還非常的美味。久而久之，炸雞就成了黑人的專屬的食物，很多的人用炸雞來羞辱他們，曾經有一個電影的鏡頭就是專門描繪一群黑人在瘋狂的吃炸雞，來嘲諷他們不適合當官。後來在一些國家，因為種族歧視，禁止黑人進入餐廳吃飯，一直延續了六十年之久，所以他們在去到別的國家的時候，經常會帶一個像鞋盒大小的盒子，裡面裝著炸雞，來作為旅途的食物。後來桑德斯上校創辦了肯德基，從此炸雞就走向了世界，並且受到很多國家的歡迎。由此也出現了一系列類似的餐廳，不同的國家也誕生了不同口味的炸雞。但是因為黑人奴隸的原因，他們對炸雞已經產生了心理陰影，如果你要是請黑人吃炸雞的話，人家就會覺得你是在歧視他。

任務參

使用不易形成體脂肪的健康油,清爽不膩口,南方經典炸雞。金黃色外皮一口咬下,滋滋作響,肉質軟嫩,肉汁噴發於口中,沾取以奶油、牛奶、麵粉合成,鹹鹹甜甜的濃郁醬料,又是一番刺激味蕾的新滋味。配上輕盈綿密的馬鈴薯泥,以及營養滿分的洋蔥+豌豆,是道吃過難以忘懷,回味無窮的美味佳餚!



A detailed still life painting of various fruits and vegetables arranged on a rustic wooden surface. The composition includes a yellow bell pepper, red berries, yellow and orange citrus fruits, green limes, a bunch of purple grapes, and several red apples. The lighting is soft, creating gentle shadows and highlighting the textures of the produce and the wood. The central text '謝謝大家' is written in a clean, white, serif font, centered horizontally and vertically over the wooden background.

謝謝大家