

一種新的鹽酥雞的評分標準

Dean Huang
ISCC.ORG
name of organization
Taipe, Taiwan
isccorg12.gmail

摘要—在這篇作品中，作者試著提出一個可以簡易分類鹽酥雞好壞的快速評分標準。***CRITICAL: Do Not Use Symbols, Special Characters, Footnotes, or Math in Paper Title or Abstract.** (Abstract)

Keywords—**評分標準, 鹽酥雞** (key words)

I. INTRODUCTION (HEADING 1)

In [1],[2],[3],[4], 鹽酥雞(Aka. Taiwanese fried chicken. TFC or Salt Crispy Chicken)能帶給人們幸福，好吃的鹽酥雞更是讓世界更美好的美食之一，長期以來大家靠著口耳相傳來了解哪裡有好吃的鹽酥雞，但好吃的定義不夠數字化，要讓鹽酥雞能整體提升以及商家可以改進鹽酥雞，我們必需提出一套可以評價的評分標準，有了數字的評價標準，大家可以有明確的目標努力跟改進。希望能帶給人們更多幸福。

II. STANDARD FOR SCORING A 鹽酥雞

A. 鹽度 Salt

鹽酥雞，需要調味，足夠的鹽跟胡椒及辣度就能確保整個產品有基本分數，指標分成一到五分，具體說法椒鹽粉夠多，有香有鹹，吃了有微辣感，會帶動想喝飲料的口感。

B. 酥度 Crispy

好的 SCC, 要外酥內軟多汁，火候剛好。具體說法：外表皮是乾的，不是軟的，多油的，咬開後內部要嫩。

C. 香度: Smell

整體入口是香的，沒有不好的味道，或是臭油味

D. 油度: Oil

不要帶著多餘的油，必需將油脫乾

III. 分數

每一項分數最低 1 分，最高 5 分，分別表示極差，差，中規中矩，佳，極佳。如表 1

TABLE I. 鹽酥雞評分表

分數	評分表 意義
1	極差
2	差
3	中規中矩
4	佳
5	極佳

2018 版.

IV. 結論

對於過往鹽酥雞評分太過主觀，以致於無法分析好壞的問題，在這篇論文中，我們試著提出可量化的標準，藉由檢視這個標準，我們有了改進的依據，或是可以對整個鹽酥雞分級。

REFERENCES (參考資料)

- [1] Wiki for 鹽酥雞 (https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%B9%B9%E9%85%A5%E9%9B%9E#cite_note-4)
- [2] 萬亞惡的鹽酥雞! 先別管減肥了，鄉民大推的必點 10 大美味是 <https://www.businessweekly.com.tw/article.aspx?id=12091&type=Blog>
- [3] 來個台中市鹽酥雞大比拼 (kckck@mobile01). <https://www.mobile01.com/waypointtopicdetail.php?f=195&t=2241702&p=1>.
- [4] Re: [問卦] 點什麼最能表現鹽酥雞攤的實力? (Sumade@ptt). <https://disp.cc/b/163-9dbj>