

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以黑柿蕃茄及牛蕃茄義大利麵之差異探討

作者：

吳宏偉。私立樹德家商。餐飲管理科三年 20 班

鄭喬駿。私立樹德家商。餐飲管理科三年 20 班

梁啓發。私立樹德家商。餐飲管理科三年 20 班

指導老師：

毛德馨 老師

## 壹● 前

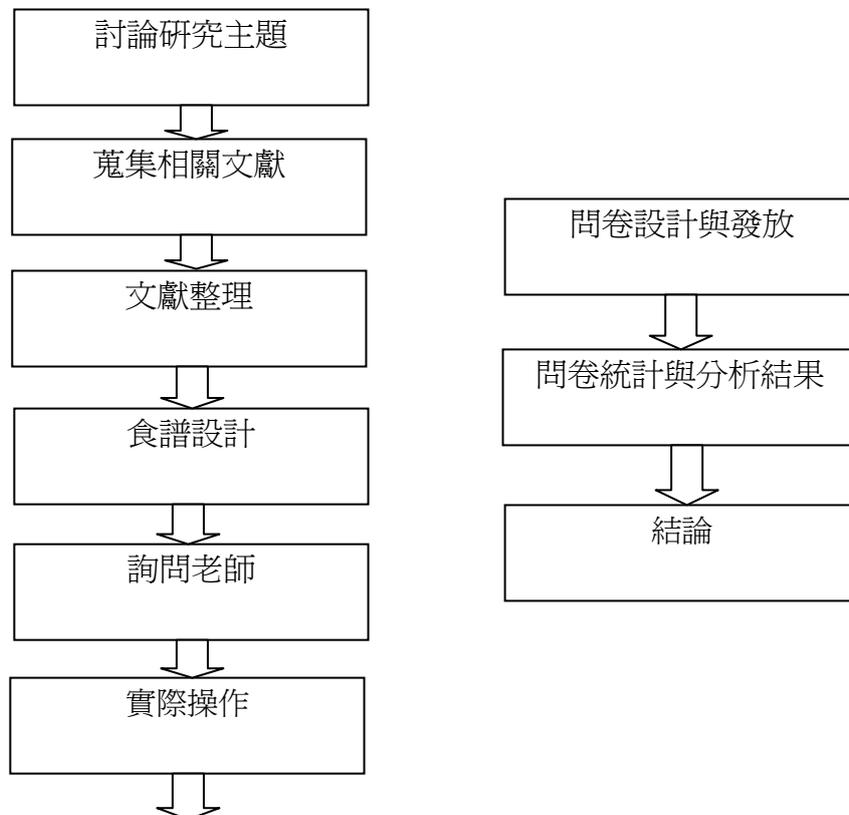
### 一、研究背景

蕃茄裡的茄紅素經過烹調或加工之後，對於防癌、避免心血管疾病和骨質疏鬆的效果更好，飯後吃加糖蕃茄或番茄汁，能幫助消化補充胃酸的不足，蕃茄又含維他命 C，對口角炎者很有幫助還有蕃茄紅素可以抗癌也會降低癌症發生率。所以我們利用不同蕃茄營養價值來做研究實驗，以高三餐飲科正規班作為試吃對象，進行問卷調查，進一步了解試吃者對黑柿番茄與牛蕃茄義大利麵的口感、香氣、喜愛程度的接受度。

### 二、研究目的

- (一) 了解牛番茄與黑柿番茄義大利麵香味是否有差異。
- (二) 了解牛番茄與黑柿番茄義大利麵口感是否有差異。
- (三) 了解牛番茄與黑柿番茄義大利麵喜愛程度是否有差異。

### 三、研究流程



## 貳● 正文

### 一、黑柿蕃茄

黑柿蕃茄由荷蘭人引進台灣，是台灣最早的蕃茄品種。果實大，外皮薄，呈翠綠色，略帶紅色。台灣傳統上將它當成蔬菜使用，可以煮湯或炒蛋，也可以做成蕃茄切盤，大部分的人都生吃黑柿蕃茄，不太會把黑柿蕃茄當材料下去烹調。

### 二、牛蕃茄

牛蕃茄品種在歐美地區，是非常普遍性的番茄品種，台灣的牛蕃茄是由荷蘭人引進，並不稱為牛番茄，由於在菜市場中被稱為「牛奇」（台語），漸漸的牛番茄名稱就普及了。牛番茄一粒果重介於 150 公克-250 公克之間，因品種差異果型為扁圓與高球形較常見，全果鮮紅、表皮光澤有彈性，適合的栽培天氣大多在冷涼季節(平原地區)，炎熱季節大概僅有高海拔地區( 600 公尺以上)栽培才有好成績。

### 三、義大利麵

義大利麵統稱 Pasta，原意是經搓揉過的麵糰，相傳是馬可波羅從中國帶麵條回去義大利開始。最早成型的時期約是西元十三至十四世紀間，當時人們用穀類來填飽肚子時，到文藝復興以後義大利麵種類和醬汁的變化，隨著歐洲各國的文化藝術豐富起來。優質義大利麵，必須用品種叫做杜蘭小麥粉【俗稱沙粒粉】來製作，這種小麥粉所麵筋成份相當高，做出來的義大利麵不但散發出原味的麥香，麵條含豐富蛋白質，且保有原味，Q 度軟硬適中剛剛好。

### 四、義大利麵食譜研究及分析

本節根據上述義大利麵相關食譜之收集，重合整理以表格呈現，並將食譜配方「牛蕃茄」、「黑柿蕃茄」為表格呈現重點，分述如下：

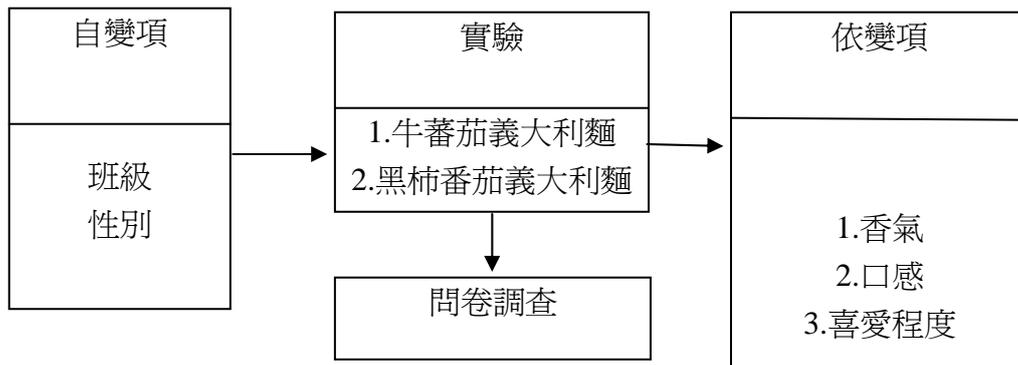
	書名	作者	出版社	醬汁	配料
1	義大利麵即興演出	朱利安諾 格薩里	程邦文化 出版社	蕃茄去皮 去籽切碎 500g	洋蔥.紅椒.
2	義大利奶奶的蔬食	沙子芳	積木文化 出版社	整粒蕃茄 (罐頭 3 個)	九層塔
3	義大利麵食百匯	谷本英雄	台灣東販	脫水蕃茄	洋蔥.月桂

以黑柿蕃茄及牛蕃茄義大利麵之差異探討

			出版社	40g	葉
4	麵食五大類	李梅仙	躍昇文化出版社	蕃茄 1 個	大蒜.荷蘭芹
5	在家做的義大利美食	谷本英雄	台灣東販出版社	蕃茄醬 150c.c	洋蔥.荷蘭芹
6	義大利菜教科書	川上文代	大境文化出版社	小蕃茄 300g	洋蔥
7	輕鬆做西餐	永瀨正人	暢文出版社	蕃茄醬 3 大匙.白酒	洋蔥.香腸.
8	義大利麵	賴巧凌	世界文化出版社	蕃茄罐頭 600 克	洋蔥.月桂葉
9	新食感義大利好菜	內藤 郎	瑞昇文化出版社	小蕃茄 4 個. 蕃茄糊 360cc	洋蔥.紅椒.大蒜
10	新手做義大利麵、焗烤	<a href="#">洪嘉好</a>	<a href="#">朱雀文化出版社</a>	蕃茄罐頭 580g	洋蔥.紅椒.大蒜

綜上所述，在以上 10 本書相同作法製作蕃茄義大利麵和黑柿番茄義大利麵口感之差別，經由組員討論，並參照本校三位年資超過 10 年之專業中餐老師之意見決定本組實驗之食譜與作法，並經過三次以上試做穩定實驗觀察之作品。本組以調查方式呈現實驗結果。

五、研究架構



六、研究設計

(一) 研究對象

由本專題製作小組就讀高雄市樹德家商餐飲管理科中，考慮研究小組上課時間，餐飲教室的排課使用等因素，以方便取用方式抽取餐飲正規班高三男生、女生各 50 人，以 100 人為試吃對象。

(二) 實驗設計

以黑柿蕃茄及牛蕃茄義大利麵之差異探討

主要步驟及說明如下由專題組員製作兩份相同之牛蕃茄義大利麵與黑柿蕃茄義大利麵，取一份食品後立即進行試吃，填寫問卷，進行分析。

七、研究變項

依據此實驗設計、本研究自變項、控制變項、依變項解釋如下

- (一) 自變項：高三正規餐飲科，男生、女生各 50 人
- (二) 控制變項：牛蕃茄、黑柿蕃茄
- (三) 依變項：
  - 1. 口感：牛蕃茄義大利麵與黑柿蕃茄義大利麵的口感味道。
  - 2. 香氣：由受測者所覺得的嗅覺感官。
  - 3. 喜愛程度：對牛蕃茄跟黑柿蕃茄試吃完對他的滿意度之評論。

八、研究蕃茄義大利麵所使用的器具設備如下：

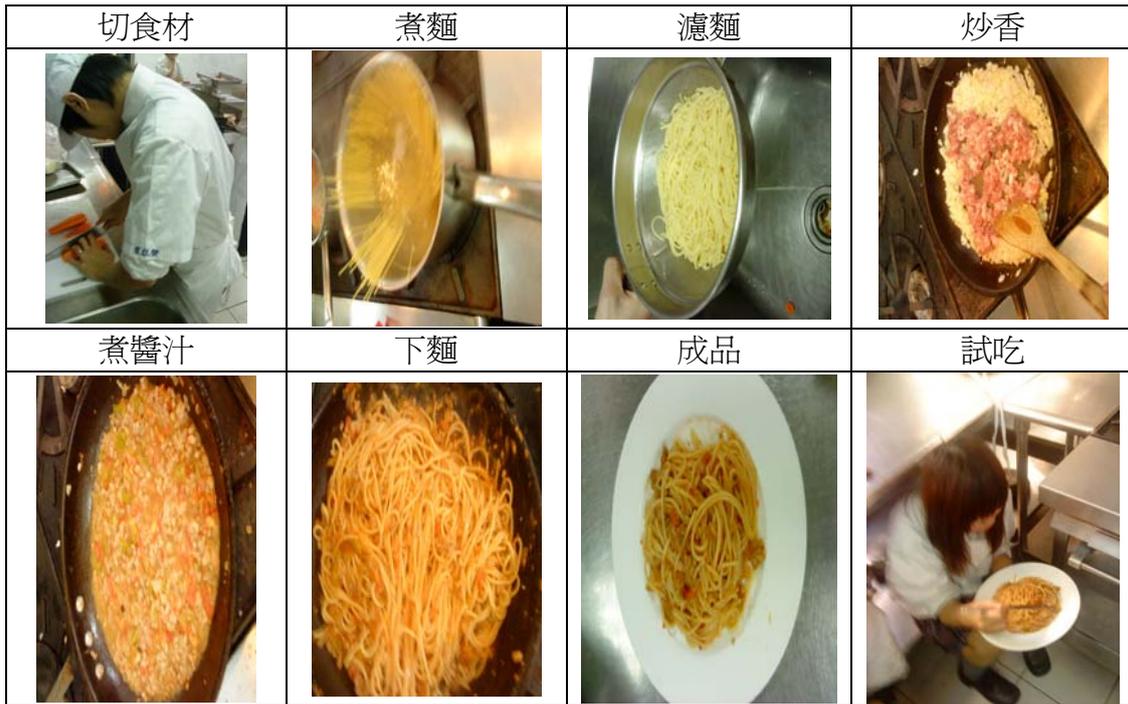
鍋子	平底鍋	爐台	白沾板	圓盤
				
木匙	西餐刀	削皮刀	濾麵網	
				

九、研究流程

本研究的研究方法分為準備、試做、實驗、施測、延後測及完成之各階段，以表做為檢要描述之過程：

準備階段 99 年 10 月~12 月	
1. 收集相關資料及文獻	
2. 兩種義大利麵製作	
3. 三位專業老師、試吃兩種義大利麵，確認義大利麵的品質	
4. 官能品評問卷的編製	
牛蕃茄義大利麵與黑柿蕃茄義大利麵	實驗處理 99 年 12 月

以黑柿蕃茄及牛蕃茄義大利麵之差異探討



十、問卷結果

本章將針對黑柿蕃茄義大利麵與牛蕃茄義大利麵在「口感」「香氣」「喜愛程度」之得分統計，以試吃結果進一步比較分析，問卷來源是本校高三正規餐飲科同學，男女生各 25 人，其統計結果分析如下：

(一) 試吃者對黑柿蕃茄與牛蕃茄義大利麵的口感、香氣、喜愛程度之比較統計表：

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1. 牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵甜	人數	10	12	29	33	16
	百分比	10%	12%	29%	33%	16%
2. 牛蕃茄義大利麵的蕃茄味道比較重	人數	3	20	34	30	13
	百分比	3%	20%	34%	30%	13%
3. 牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵香	人數	8	16	29	40	7
	百分比	8%	16%	29%	40%	7%
4. 黑柿蕃茄義大利麵的蕃茄香味比較重	人數	7	23	36	24	10
	百分比	7%	23%	36%	24%	10%

以黑柿蕃茄及牛蕃茄義大利麵之差異探討

5. 用黑柿蕃茄做義大利麵您是否可以接受	人數	9	18	29	31	13
	百分比	9%	18%	29%	31%	13%
6. 您比較喜愛牛蕃茄義大利麵	人數	6	17	29	26	22
	百分比	6%	17%	29%	26%	22%

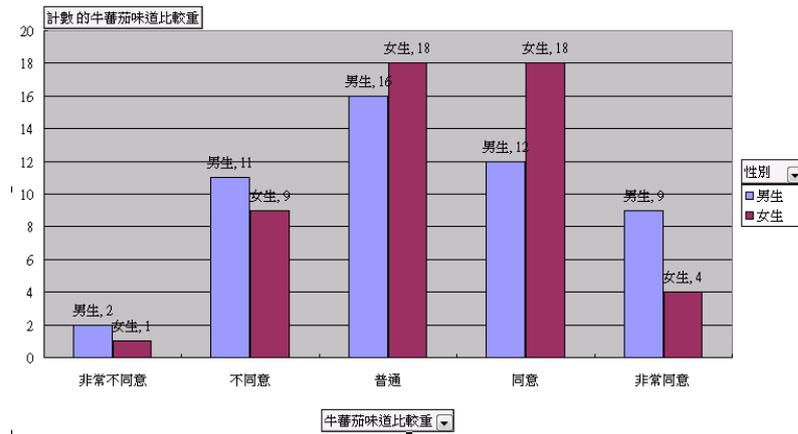
(二) 不同性別在黑柿蕃茄義大利麵與牛蕃茄義大利麵比較統計表：

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1. 牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵甜	男生	3	5	16	15	7
	女生	3	7	13	18	9
2. 牛蕃茄義大利麵的蕃茄味道比較重	男生	2	11	16	12	9
	女生	1	9	18	18	4
3. 牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵香	男生	5	9	13	19	4
	女生	3	7	16	21	3
4. 黑柿蕃茄義大利麵的蕃茄香味比較重	男生	6	12	14	13	5
	女生	1	11	22	11	5
5. 用黑柿蕃茄做義大利麵您是否可以接受	男生	5	7	16	17	5
	女生	4	11	13	14	8
6. 您比較喜愛牛蕃茄義大利麵	男生	5	6	14	15	10
	女生	1	11	15	11	12

十一、黑柿蕃茄義大利麵與牛蕃茄義大利麵差異分析

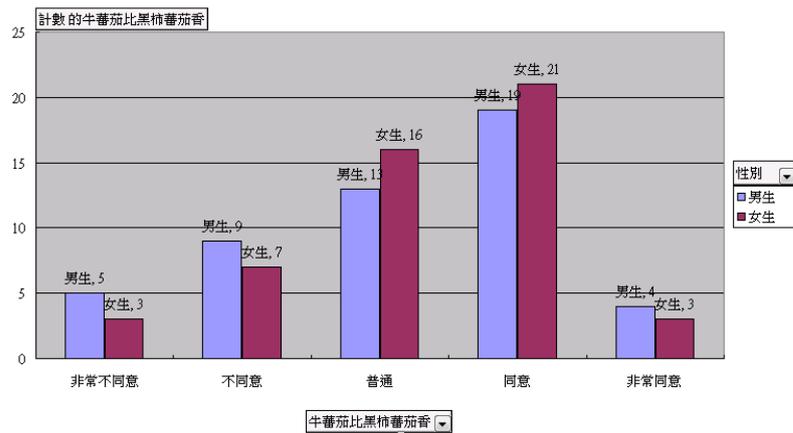
(一) 『牛蕃茄義大利麵的蕃茄味道比較重』研究結果顯示如下

以黑柿蕃茄及牛蕃茄義大利麵之差異探討



在「牛蕃茄義大利麵的蕃茄味道比較重」的選項中，23%(23 人)的人認為黑柿蕃茄的味道比較重，34%(34 人)的人認為普通 43%(43 人)的人認為牛蕃茄的味道比較重。

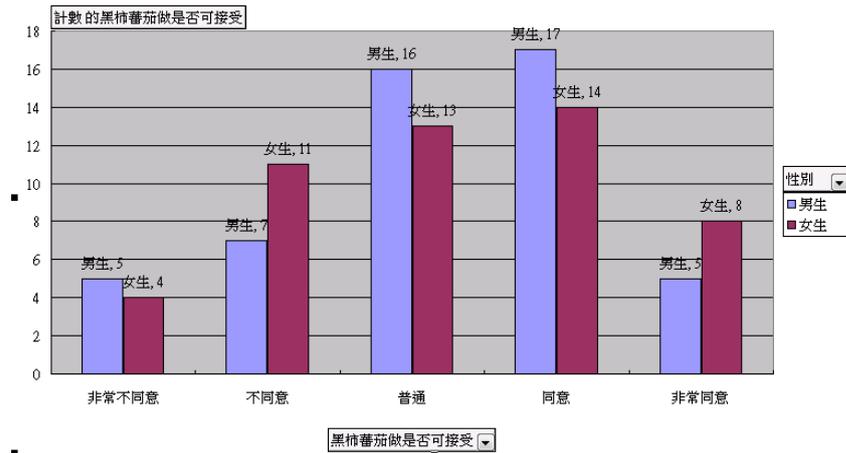
(二)『牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵香』研究結果顯示如下



在「牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵香」的選項中，24%(24 人)的人認為黑柿蕃茄比較香，29%(29 人)的人認為普通，47%(47 人)的人認為牛蕃茄比較香。

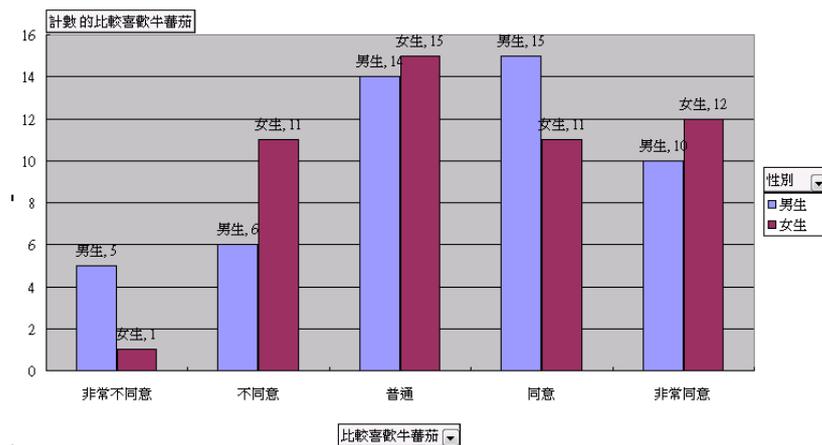
(三)『用黑柿蕃茄做義大利麵您是否可以接受』研究結果顯示如下

## 以黑柿蕃茄及牛蕃茄義大利麵之差異探討



在「用黑柿蕃茄做義大利麵您是否可以接受」的選項中，27%(27 人)認為不可以接受，29%(29 人)認為普通，44%(44 人)的人可以接受。

### (四)『您比較喜愛牛蕃茄義大利麵』研究結果顯示如下



在「您比較喜愛牛蕃茄義大利麵」的選項中，23%(23 人)的人認為比較喜愛黑柿蕃茄，29%(29 人)的人認為普通，48%(48 人)的人認為比較喜愛牛蕃茄。

## 參● 結論

### 一、結論

根據研究方法及實驗結果，將黑柿蕃茄義大利麵及牛蕃茄義大利麵在「口感」、「香氣」、「喜愛程度」之影響，綜合整理以下三點之結論：

### (一) 口感

在口感上，我們發現牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵好吃，因為牛蕃茄耐久煮，經加溫後，酸甜可口，也更能釋出茄紅素，有益健康，所以我們從調查中才了解在樹德家商餐飲管理科高三男生女生都認為牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵的口感較好吃。

### (二) 香氣

在香氣上，我們發現牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵香，是因為牛蕃茄耐久煮，所以經過蕃茄煮爛收汁之後番茄的香味自然而然的就會特別香，所以從調查中才了解在樹德家商餐飲管理科高三的男生女生認為牛蕃茄義大利麵比黑柿蕃茄義大利麵的香氣較香。

### (三) 喜愛程度

在喜愛程度上，我們發現樹德家商之高三餐飲管理科不論是男生或是女生對於牛蕃茄義大利麵都比較喜愛而黑柿蕃茄義大利麵大家也都可以接受，由此可見用黑柿蕃茄做義大利麵高三餐飲管理科所調查的學生接受度也很高，所以不管是牛蕃茄義大利麵或黑柿蕃茄製作義大利麵學生都可以接受及喜愛。

## 二、建議

(一)本研究僅針對對象為樹德家商之全體學生不足以代表大眾，可是一般家庭主婦可以用黑柿蕃茄做義大利麵讓黑柿蕃茄義大利麵做出來能讓自己家人更加喜愛。

(二) 黑柿蕃茄義大利麵可以加入其他不同之元素，例如「聖女蕃茄、桃太郎蕃茄、日本黃蕃茄..等等」探討其口感知差異，希望可以讓大眾更加喜愛也吃的更健康。

肆● 引註資料

1. 周孰懿(1998)西餐廚房 台北 文化事業有限公司
2. 周孰懿(1999)西餐簡餐 台北 台視文化事業有限公司
3. 沙子芳(1994)義大利奶奶的蔬食 Pasta 台北 城邦事業有限公司
4. 李梅仙(1995)麵食五大類 北市 仁愛路四段 122 巷 63 號 9 樓
5. 川上文代(2008)義大利菜教課書 台北 大境文化事業有限公司
6. 片岡 護(2002)躲在文字裡的義大利麵 北縣 檢書堂有限公司
7. 海鋒勇(1999)義大利美食輕鬆做 北縣 暖流出版
8. 谷本英雄.石崎幸雄(1998)在家做義大利美食 北市 台灣東販股份有限公司
9. 谷本英雄.石崎幸雄(1999)義大利麵食百匯 北市 台灣東販股份有限公司
10. 朱利安諾·格薩里(2000)義大利麵即興演出 台市 積木文化