

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以咖啡製做茶葉蛋與市售茶葉蛋之差異探討

作者：

姜雲文。私立樹德家商。餐飲管理科三年 20 班

王巧靜。私立樹德家商。餐飲管理科三年 20 班

林昌平。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. 前言

“茶葉蛋”是足以代表中國傳統的小點心，江南一帶的人家最喜用醬油、茶葉及八角等……天然香料，將雞蛋滷製成香味透徹的茶葉蛋，因為一顆顆飽滿溫熱、又可放在手中把玩的茶葉蛋就象徵元寶(又稱捧元寶)

## 貳. 正文

### 一、茶葉蛋

前人將茶葉的功用與雞蛋的營養巧妙的結合一起，這年代古遠的茶葉蛋不知是有意還是無意中的研發，歷史已難考究，但由流傳至現今仍然銷售不敗錯的跡象顯示，茶葉蛋不愧是一道解饞、填溫飽，不論是匆忙或閒暇時、都可食用的零食。

### 二、古坑咖啡

古坑咖啡原產於[台灣雲林縣古坑鄉](#)華山地區。古坑地區的日照和雨量均十分充沛，所產的台灣原生咖啡，甘甜香濃又不苦澀，自有台灣在地風味，屬於世界極品咖啡。

本組收集茶葉蛋相關食譜整理如下：

	書名	作者	出版社	出版年分
1	100 到經典蛋料理	梁瓊白	膳書房	2008
2	名師名廚愛吃蛋	柯俊年、黃景龍	邦聯文化	2009
3	快樂茶料理	劉邦傳	賽尚圖文	2010
4	蛋之味	蔡坤展	台視文化	2001
5	滋味好茶餐	宗何	上優文化	2009
6	愛上茶料理	巧手達人	尖端出版	2005
7	藥膳、有機食療	白清	優閒風	2002
8	中華茶養生便點	王敏華	昇旺	2010
9	中國健康藥膳精華	於觀亭、解榮海、	宇何文化	2005

陸堯

在以上 10 本書相同作法製作咖啡茶葉蛋和市售茶葉蛋口感之差別，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

#### 四.咖啡茶葉蛋製作材料與方法

茶葉蛋名稱	材料	做法
市售茶葉蛋	雞蛋 10 顆 八角 2 粒 桂皮 100 克 甘草 100 克 茴香 半杯 紅茶葉 半杯 醬油 半杯 鹽 1 湯匙	1.先將 4 碗常溫水預加鹽一匙加雞蛋小火煮，至燒開，關火，浸泡冷水，一旁擱置。 2.將紅茶葉加水 4 碗燒開，改小火煮 10 分鐘，然後將茶葉撈除，茶湯中加入以紗布包好的八角、桂皮、甘草、茴香。 3.加入醬油調味，用筷子輕敲蛋殼，使其產生裂紋，再放入雞蛋同煮 10 分鐘。 4.熄火後讓雞蛋留在湯汁中浸泡，至湯汁已涼再撈出，看上幾個小時雞蛋就差不多有味道了。
咖啡茶葉蛋	雞蛋 10 顆 八角 2 粒 桂皮 100 克 甘草 100 克 茴香 半杯 紅茶葉 半杯 醬油 半杯 鹽 1 湯匙 咖啡粉 1 包	1.先將 4 碗常溫水預加鹽一匙加雞蛋小火煮，至燒開，關火，浸泡冷水，一旁擱置。 2.將紅茶葉加水 4 碗燒開，改小火煮 10 分鐘，然後將茶葉撈除，茶湯中加入以紗布包好的八角、桂皮、甘草、茴香、咖啡。 3.加入醬油調味，用筷子輕敲蛋殼，使其產生裂紋，再放入雞蛋同煮 10 分鐘。 4.熄火後讓雞蛋留在湯汁中浸泡，至湯汁已涼再撈出，

以咖啡製做茶葉蛋與市售茶葉蛋之差異探討

		<p>看上幾個小時雞蛋就差不多有味道了。</p>
--	--	--------------------------

五.研究香蕉小西餅所使用之器具設備

<p>爐台</p> 	<p>鍋鏟</p> 	<p>鍋子</p> 	<p>量杯</p> 	<p>馬口碗</p> 
<p>漏勺</p> 	<p>量匙</p> 	<p>秤</p> 	<p>盤子</p> 	<p>湯勺</p> 

六.研究流程

本研究之流程共分為準備、試做、實作、問卷調查、結果分析五個階段

以咖啡製做茶葉蛋與市售茶葉蛋之差異探討

準備階段 99 年 10 月~12 月
1.收集相關文獻
2.試做，穩定試吃之作品
3.三位專業資深餐飲科老師確認產品品質
4.編制問卷

六、本章將針對市售茶葉蛋與咖啡茶葉蛋在「口感」「色澤」「香氣」「購買意願」之得分統計，以試吃結果進一步比較分析，問卷來源是本校全體同學，男女生各 50 人，其統計結果分析如下：

(一)年級試吃者對咖啡茶葉蛋的口感、色澤、香氣、購買意願之比較統計表：

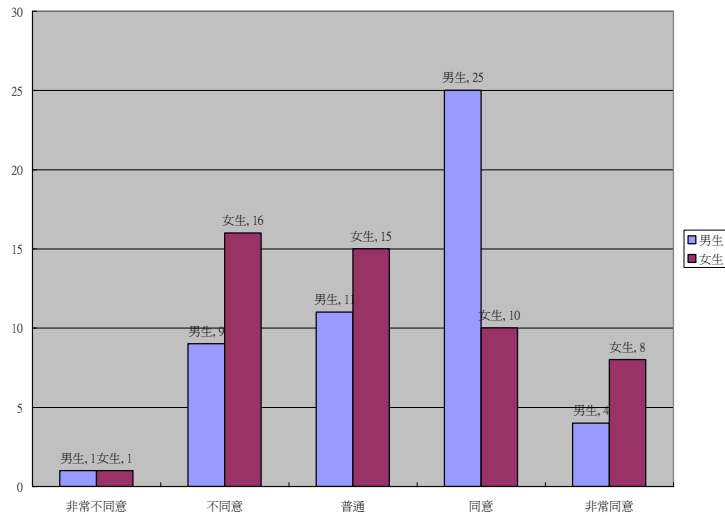
問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋香	一年級	1	4	8	13	13
	二年級	1	4	11	11	11
	三年級	0	4	14	17	17
2. 我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋較Q	一年級	0	5	10	11	4
	二年級	0	2	12	13	3
	三年級	0	4	22	11	3
3. 我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋色澤較深	一年級	1	6	8	9	6
	二年級	1	5	7	11	6
	三年級	2	10	11	12	5
4. 我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋較可口	一年級	2	5	14	7	2
	二年級	2	2	13	9	4
	三年級	1	6	18	10	5
5. 我願意花錢購買咖啡茶葉蛋	一年級	4	3	12	9	2
	二年級	0	2	12	13	3
	三年級	3	5	18	8	6

(二)不同性別在咖啡茶葉蛋比較統計表：

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. 我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋香	男生	1	6	16	18	9
	女生	1	6	17	23	3
2. 我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋較Q	男生	0	3	24	15	8
	女生	0	8	20	20	2
3. 我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋色澤較深	男生	1	11	15	15	8
	女生	3	10	11	17	9
4. 我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋較可口	男生	2	4	24	10	10
	女生	3	9	21	16	1
5. 我願意花錢購買咖啡茶葉蛋	男生	3	2	24	12	9
	女生	4	8	18	18	2

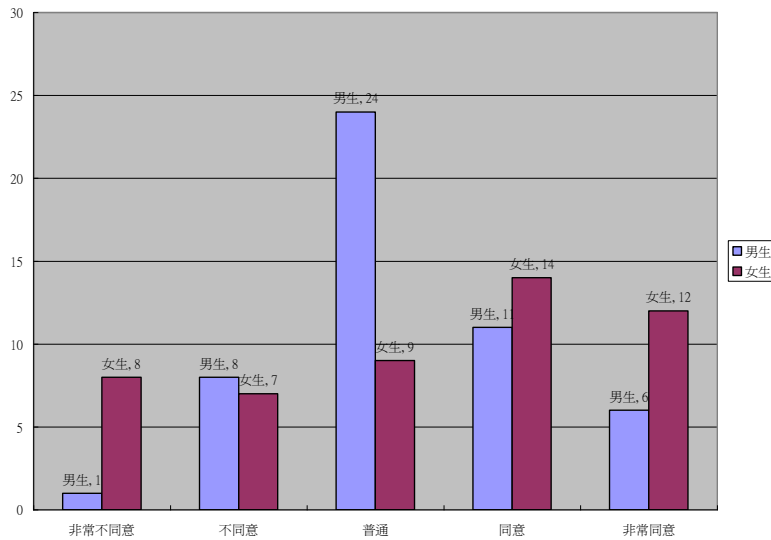
### 七、市售茶葉蛋與咖啡茶葉蛋差異分析

#### (一)我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋還要香



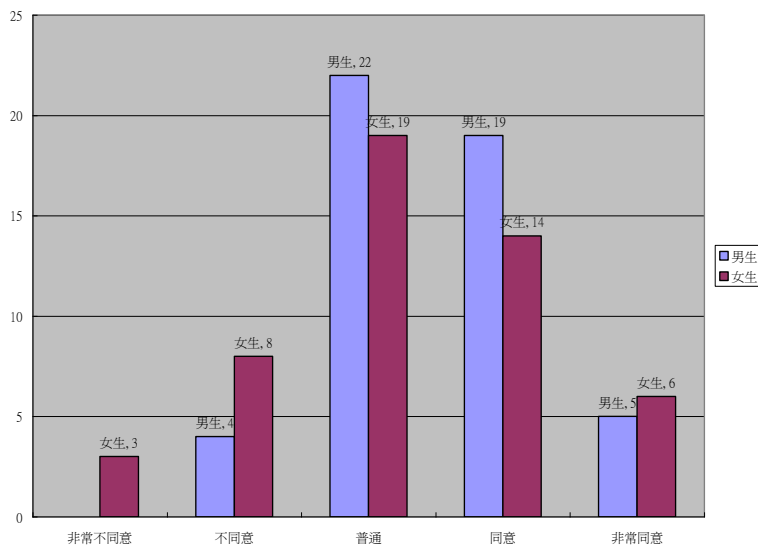
在『我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋還要香』選項中，38%(47 人)認爲咖啡茶葉蛋比較香，22%(26 人)認爲普通，認爲市售茶葉蛋比較香的僅佔 20%(27 人)。

(二)我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋口感較Q



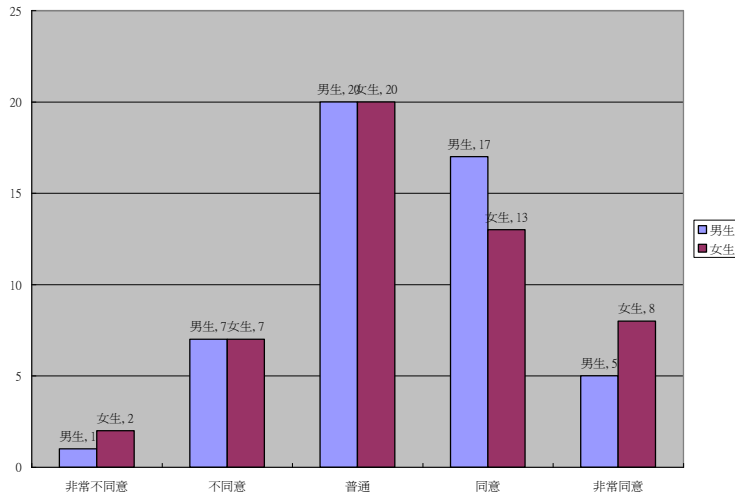
在『我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋口感比較Q』選項中，48%(33 人)認爲兩種餅乾並無差異，34%(43 人)認爲咖啡茶葉蛋比較Q，認爲市售茶葉蛋比較Q的僅佔18%(24 人)

(三)我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋顏色較深



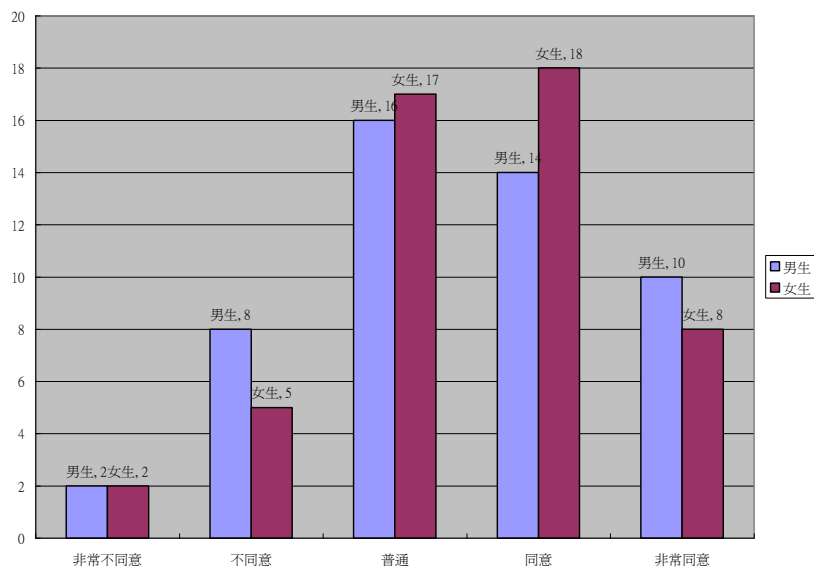
在『我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋顏色深』選項中，48%(44 人)咖啡茶葉蛋顏色比較深，44%(41 人)認爲兩種餅乾並無差異，認爲市售茶葉蛋顏色較深的僅佔8%(15 人)。

(四)我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋味道較可口



在『我認爲咖啡茶葉蛋比市售茶葉蛋較可口』選項中，44%(43 人)認爲咖啡茶葉蛋較可口，40%(40 人)認爲並無差異，16%(17 人)認爲市售茶葉蛋較可口。

(五)我會願意花錢去買咖啡茶葉蛋



在『我願意花錢購買咖啡茶葉蛋』選項中，48%(50 人)認爲願意花錢購買咖啡茶葉蛋，32%(33 人)不會特別想花錢買咖啡茶葉蛋，20%(17 人)不願意花錢購買咖啡茶葉蛋。



## 參● 結論

根據研究實驗結果，將咖啡茶葉蛋市售茶葉蛋在「香氣」、「口感」、「色澤」、「購買意願」之影響，綜合整理得到以下四點結論：

### (一)香氣

在咖啡茶葉蛋香氣選項中，各年級的學生大多數都認為咖啡茶葉蛋比起市面上販售的茶葉蛋來的香許多，咖啡營養成分中有許多的礦物質和纖維質，如同現在各西式點心會加入咖啡來提升產品的香氣。

### (二)口感

在咖啡茶葉蛋口感選項中，各年級的學生大多數都認為咖啡茶葉蛋和市面上販售的茶葉蛋中，口感是沒有差別的。

### (三)色澤

在咖啡茶葉蛋色澤選項中，各年級的學生大多數都認為咖啡茶葉蛋比起市面上販售的茶葉蛋來的深許多，咖啡的烘焙程度上會影響顏色的深淺度差別，由於我們這次選的是重烘焙的咖啡豆，所以顏色會比市售深許多些。

### (四)購買意願

整體而言，咖啡茶葉蛋在市面上較不普遍，只有在產地的雲林古坑，由於我們組員想瞭解將古坑咖啡加入茶葉蛋中，是否能在學生中得到接受度?從問卷裡我們組員推論，咖啡茶葉蛋比較稀有，在香氣方面上也比市面上販售的茶葉蛋來的還香許多，也在問卷中，也可以發現說咖啡茶葉蛋和市面上販售茶葉蛋，大多數的學生會願意多花點錢買咖啡茶葉蛋。

## 二、建議

針對本專題之發現本組提出兩點

(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，希望後續研究者可將研究層面擴大至一般大眾，藉以了解咖啡茶葉蛋之市場接受及推廣可行性

(二)咖啡茶葉蛋可以在加入其他不同之健康元素，例如紹興酒、綠茶其口感上差異，與大眾喜愛程度

肆● 引註資料

- 楊桃文化 (2005)。100 道省錢料理大集合。台灣：楊桃文化。
- 梁瓊白 (2008)。100 到經典蛋料理。台灣：膳書房。
- 於觀亭、解榮海、陸堯 (2005)。中國健康藥膳精華。台灣：宇何文化。
- 王敏華 (2010)。中華茶養生便點。台灣：昇旺。
- 辜惠雪 (2003)。打個蛋做 35 種料理。台灣：楊桃文化。
- 柯俊年、黃景龍 (2009)。名師名廚愛吃蛋。台灣：邦聯文化。
- 小國伊太郎、德詠陸子 (1997)。好吃、具茶藥效料理。台灣：大展。
- 劉邦傳 (2010)。快樂茶料理。台灣：賽尙圖文。
- 劉翠遷 (2004)。私家工廠。台灣：夏山文化。
- 〈株〉TEN/企劃編輯 (1998)。茶的健康料理。台灣：智慧大學。
- 魯欽甫 (2006)。茶料理。台灣：名田。
- 王淑芬 (2004)。茶葉蛋。台灣：楊桃文化。
- 於觀亭、解榮海、陸堯 (2009)。健康好吃的茶料理。台灣：知青頻道。
- 蔡坤展 (2001)。蛋之味。台灣：台視文化。
- 宗何 (2009)。滋味好茶餐。台灣：上優文化。
- 吳雯 (2006)。煮、醃、炸、炒速簡家常健康菜。台灣：台灣東版。
- 巧手達人 (2005)。愛上茶料理。台灣：尖端出版。
- 楊桃文化 (2008)。滷汁大百科。台灣：楊桃文化。
- 楊桃文化 (2008)。學會蛋的所有料理：台灣。楊桃文化。
- 白清 (2002)。藥膳、有機食療。台灣：優閒風。