

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同香蕉製作小西餅之差異探討

作者：

吳郁萱。私立樹德家商。餐飲管理科三年 20 班

廖研崑。私立樹德家商。餐飲管理科三年 20 班

陳琇蓉。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

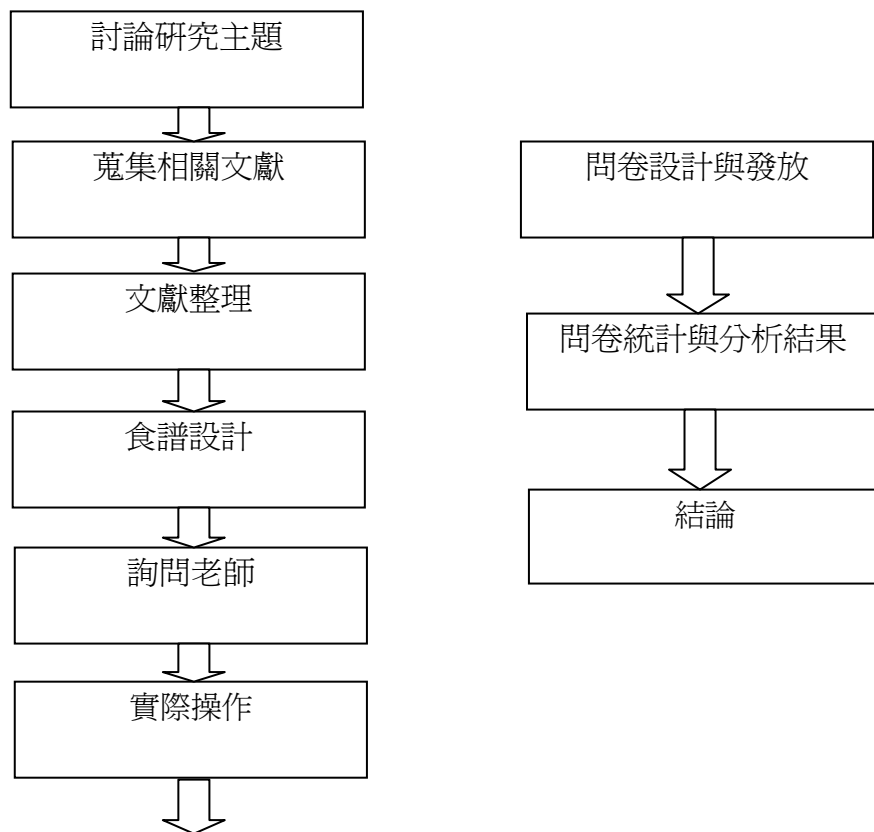
一、研究背景

今年的香蕉盛產量，比過去三年增產近四成，價格跌跌下降，農糧署本來只預計收購一千公噸，但截至上月底截止，竟然爆量增至近萬公噸，創下近年單一作物最高收購紀錄，收購來的香蕉全部餵豬當飼料。官員也說過，今年的香蕉收購數量確實多得讓人意外，打破近年紀錄；但今年全台香蕉盛產，比去年增產 19%；和前三年平均年產量相較，更增加 39%。由於香蕉的產量太多，外銷市場又下滑，因此，主要我們是爲了了解用香蕉製作小西餅的創意，以高二餐飲科正規班作爲試吃對象，進行問卷調查，進一步了解香蕉小西餅對試吃者口感·香氣·購買意願的接受度。

二、研究目的

- (一) 了解新鮮香蕉小西餅與香蕉乾在香氣是否有差異。
- (二) 了解新鮮香蕉小西餅與香蕉乾在口感是否有差異。
- (三) 了解新鮮香蕉小西餅與香蕉乾在購買意願是否有差異。

三、研究流程



貳● 正文

一、小西餅

小西餅是古代軍隊行軍或乘船時的糧食，因為硬性餅乾片函油量較少，較容易儲存，攜帶方便；麵糊最硬長揉成圓或方柱體，冰硬後在取出切片，或擀平用餅模壓印成花樣烘烤；小西餅是一種香酥脆鬆的甜點，深受各階層人士喜愛；且小西餅製作容易，利潤佳，銷售廣，因此早期每家糕餅店都有出售，現在更有公司大量出產，讓消費者有更多的選擇，但機器做出來的餅乾，感覺少了一股媽媽的味道，所以手工餅乾又再度流行；而小西餅也常出現在現代喜餅禮盒中。

二、香蕉

香蕉增加免疫力，預防癌症；內含鉀，可使過多的鈉離子排出，使血壓降低；富含纖維，預防便秘容易飽食，可以減肥；香蕉容易填飽肚子，一根香蕉大約等於半碗飯的熱量，所以很多人用來當減肥的食物，但一天量只能吃半根，還得搭配其他食物，營養才會均衡；香蕉含有三種天然糖份：蔗糖、果糖、和葡萄糖；再加上纖維質；香蕉可即時提升人的功能。

三、小西餅食譜研究及分析

本節根據上述小西餅相關食譜之收集，重合整理以表格呈現，並將食譜配方「糖粉」、「低粉」為表格呈現重點，分述如下：

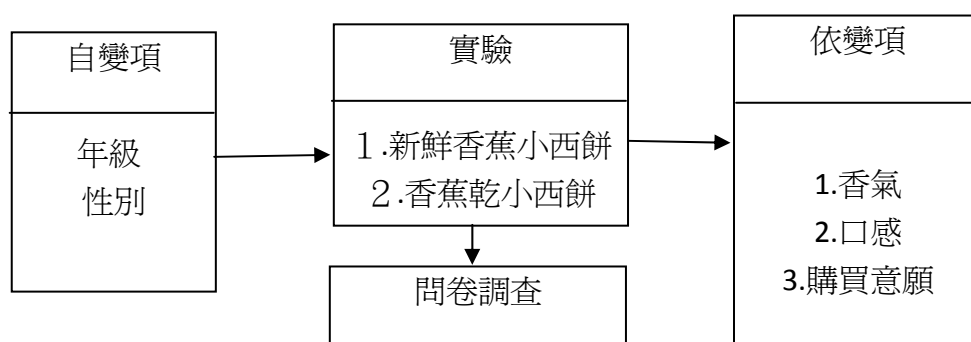
	書名	作者	出版社	糖粉	低粉
1	手工餅乾	郭滿惠	台灣文化公司出版	200 克	320 克
2	西式高點製作入門	王啓貴	百通圖書股份有限公司	120 克	200 克
3	餅乾世界 2	許晉源	品度股份有限公司	100 克	160 克
4	歐式西點專集	王靖忠	文翔圖書股份有限公司	100 克	160 克
5	西點烘焙教戰手冊	李冠嘉	美食名家有限公司	90 克	185 克
6	洋菓子入門	宮川敏子	株式會社グラフィ社	135 克	150 克
7	做西點最簡單	賴淑萍	朱雀文化事業有限	100 克	160 克

以不同香蕉製作小西餅之差異探討

			公司		
8	甜點夢工廠	林口幸士	東販出版	135 克	240 克
9	食物學原理	程修和	華都文化	185 克	400 克
10	106 道超簡單零失敗的幸福甜點	胡涓涓	幸福文化	120 克	200 克

綜上所述，在以上 10 本書相同作法製作香蕉乾小西餅和新鮮香蕉小西餅口感之差別，經由組員討論，並參照本校三位年資超過 10 年之專業烘焙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、研究架構



五、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科正規班高二男生、女生各 50 人，共 100 人為是吃對象。

(二) 實驗設計

主要步驟及說明如下由專題組員製作兩份相同之香蕉乾小西餅與新鮮香蕉小西餅，取一份食品後立即進行試吃，填寫問卷，進行分析。

六、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：高二餐飲科，男生、女生

以不同香蕉製作小西餅之差異探討

(二) 控制變項：蛋

(三) 依變項：

1. 香氣：聞起來是否有香蕉味道。
2. 口感：香蕉乾小西餅與新鮮香蕉小西餅的口感味道。
3. 購買意願：由試吃者試吃後之購買意願。

七、研究香蕉小西餅所使用之器具設備

烤箱	鋼盆	塑膠盆	磅秤
			
攪拌鋼	篩網	打蛋器	烤盤
			

八、研究流程

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			
秤料	壓泥	過篩	攪拌

以不同香蕉製作小西餅之差異探討



九、研究結果與分析

本章將針對香蕉小西餅與香蕉乾小西餅在「口感」「香氣」「購買意願」之得分統計，以試吃結果進一步比較分析，問卷來源是本校高二正規餐飲科同學，男女生各 25 人，其統計結果分析如下：

(一) 試吃者對香蕉乾小西餅的口感、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.我認為香蕉小西餅比香蕉乾小西餅香	人數	2	25	26	35	12
	百分比	2%	18%	22%	50%	8%
2. 我認為香蕉小西餅比香蕉乾小西餅好吃	人數	9	15	33	25	18
	百分比	2%	16%	48%	22%	12%
3. 我認為香蕉小西餅比香蕉乾小西餅酥脆	人數	3	12	41	33	11
	百分比	0%	8%	44%	38%	10%

以不同香蕉製作小西餅之差異探討

4. 我認爲香蕉小西餅值得購買	人數	3	14	40	30	13
	百分比	14%	2%	40%	34%	10%
5. 我願意花錢購買香蕉小西餅	人數	4	13	33	32	18
	百分比	4%	16%	32%	28%	20%
6. 我願意花錢購買香蕉乾小西餅	人數	4	9	34	29	24
	百分比	6%	10%	38%	30%	16%

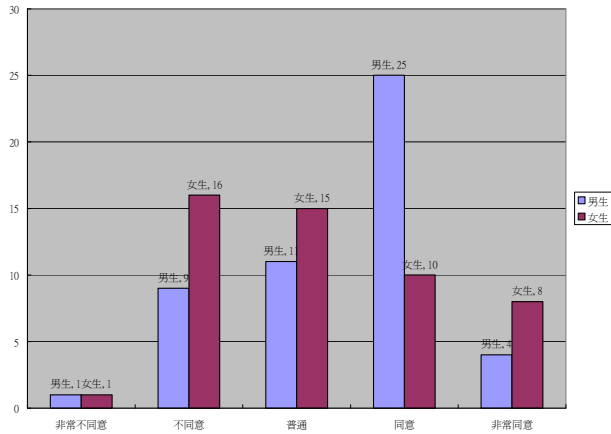
(二) 不同性別在香蕉小西餅對香蕉乾小西餅比較統計表：

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.我認爲香蕉小西餅比香蕉乾小西餅香	男生	1	9	11	25	4
	女生	1	16	15	10	8
2.我認爲香蕉小西餅比香蕉乾小西餅好吃	男生	1	8	24	11	6
	女生	8	7	9	14	12
3.我認爲香蕉小西餅比香蕉乾小西餅酥脆	男生	0	4	22	19	5
	女生	3	8	19	14	6
4.我認爲香蕉小西餅值得購買	男生	1	7	20	17	5
	女生	2	7	20	13	8
5.我願意花錢購買香蕉小西餅	男生	2	8	16	14	10
	女生	2	5	17	18	8
6.我願意花錢購買香蕉乾小西餅	男生	3	5	19	15	8
	女生	1	4	15	14	16

十、香蕉小西餅與香蕉乾小西餅差異分析

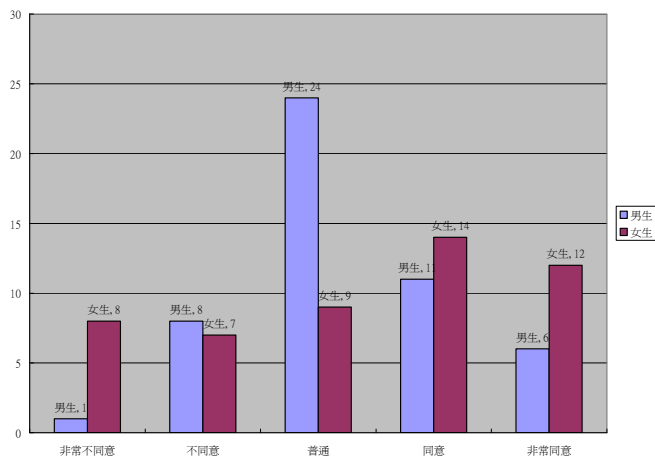
(一)『我認爲A餅乾香蕉氣味較B餅乾重』研究結果顯示如下

以不同香蕉製作小西餅之差異探討



在『我認爲 A 餅乾香蕉氣味較 B 餅乾重』選項中，38%(47 人)認爲 A 餅乾香味比較重，22%(26 人)認爲普通，認爲 B 餅乾味道比較重的僅佔 20%(27 人)。

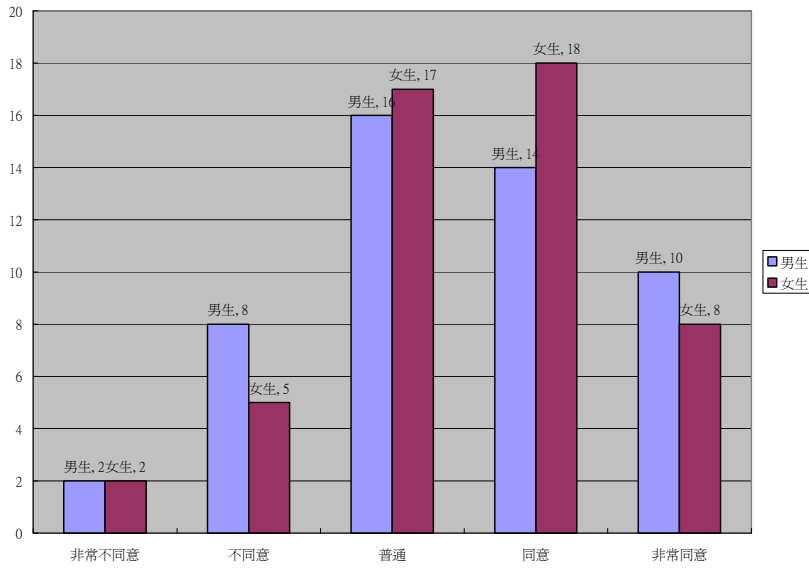
(二)『我認爲A餅乾比B餅乾好吃』研究結果顯示如下



在『我認爲A餅乾比B餅乾好吃』選項中，48%(33 人)認爲兩種餅乾並無差異，34%(43 人)認爲A餅乾比較好吃，認爲 B 餅乾好吃的僅佔 18%(24 人)

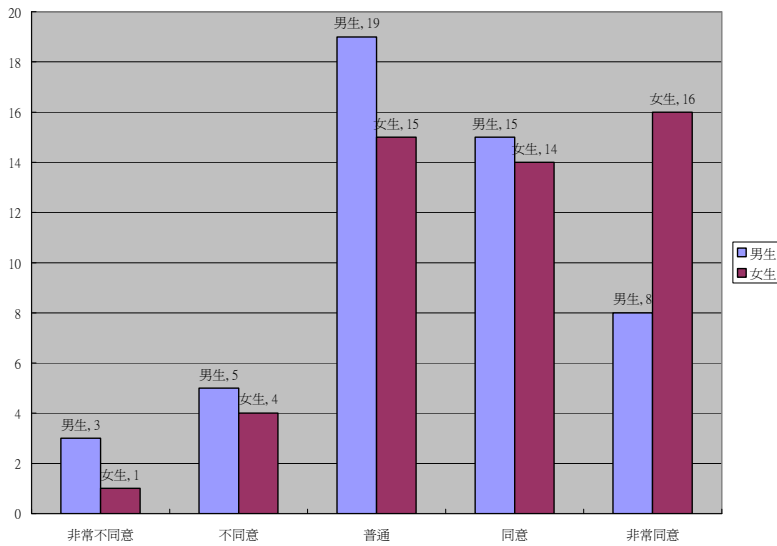
(三)『我願意花錢購買A餅乾』研究結果顯示如下

以不同香蕉製作小西餅之差異探討



在『我願意花錢購買 A 餅乾』選項中，48%(50 人)認為願意花錢購買 A 餅乾，32%(33 人)認為並無差異，20%(17 人)認為 A 餅乾不願意花錢購買。

(四)『我願意花錢購買B餅乾』研究結果顯示如下



在『我願意花錢購買 B 餅乾』選項中，46%(53 人)願意花錢購買 B 餅乾，38%(34 人)認為並無差異，不願意花錢購買 B 餅乾僅佔 16%(13 人)。

參● 結論

一、結論

根據研究方法與實驗結果，將原味鬆餅與芋頭鬆餅在「香氣」、「口感」及「購買意願」的影響，綜合整理得到以下三點結論：

(一) 在香氣上，我們發現香蕉乾小西餅比香蕉小西餅香，因為香蕉乾營養成分中的蛋白質和脂肪增添了香蕉乾的香氣，所以我們從調查中才了解在樹德家商餐飲管理科高二的男女生認為香蕉乾小西餅比香蕉小西餅的氣味較重。

(二) 在口感上，我們發現香蕉乾小西餅吃起來比香蕉小西餅好吃，是因為把香蕉乾加入了小西餅，吃起來有顆粒的口感且也不會很甜，而現在的人也比較喜歡甜而不膩的零嘴，所以從調查中才了解在樹德家商餐飲管理科高二的男女生認為香蕉乾小西餅比香蕉小西餅的口感較好吃。

(三) 在購買意願上，我們發現樹德家商之高二餐飲管理科不論是男生或是女生對於香蕉乾小西餅或是香蕉小西餅之喜愛及接受程度都很高，由此可見在小西餅中加入香蕉乾(香蕉泥)都是能讓學生接受度增加。

二、建議

(一) 希望未來的研究人員可以將研究的層面推廣至一般大眾，了解香蕉小西餅之市場的接受度及推廣可行性。

(二) 香蕉小西餅可以再加入其他不同之健康元素，例如葡萄乾、燕麥、龍眼

乾、山藥、枸杞……等元素，探討口感上之差異，與大眾的購買意願。

肆● 引註資料

- 郭滿蕙·1998年·手工餅乾·(台北)·台視文化公司出版。
- 王啓貴·1998年·西式糕點製作入門·(台北)·百通圖書股份有限公司。
- 許晉源·2001年·餅乾世界2·(台北)·品度股份有限公司。
- 王靖忠·1987年·歐式西點專集·(台北)·文翔圖書股份有限公司。
- 李冠嘉·1999·西點烘焙教戰手策·(台北)·美食名家有限公司。
- 宮川敏子·1966年·洋菓子入門·(台北)·株式會社グラフ社。
- 賴淑萍·1999年·做西點最簡單·(台北)·朱雀文化事業有限公司。
- 林口幸士·1999年·甜點夢工廠·(台北)·東販出版。
- 程修和·2009年·食物學原理·台北·華都文化。
- 胡涓涓·2010年·烘焙新手必備的第一本書：106道超簡單零失敗的幸福甜點·台北·幸福文化。