

投稿類別:觀光餐旅類

篇名: 探討不同水質對豆花的影響

作者:

王翔生。私立樹德家商。高三21 班

紀彥慈。私立樹德家商。高三21 班

洪惠玲。私立樹德家商。高三21 班

指導老師:

陳怡靜老師

壹●前言

一、研究動機

我們這組的研究動機是因為我們曾經大家一起相約去台南安平吃好吃的豆花，所以覺得這香醇的豆花吃起來入口即化，味道與口感也都非常綿密順口，所以想自己來嘗試做做看，而製作豆花大多使用 RO 水，因此本組組員想了解豆花好吃和水到底有沒有關係。

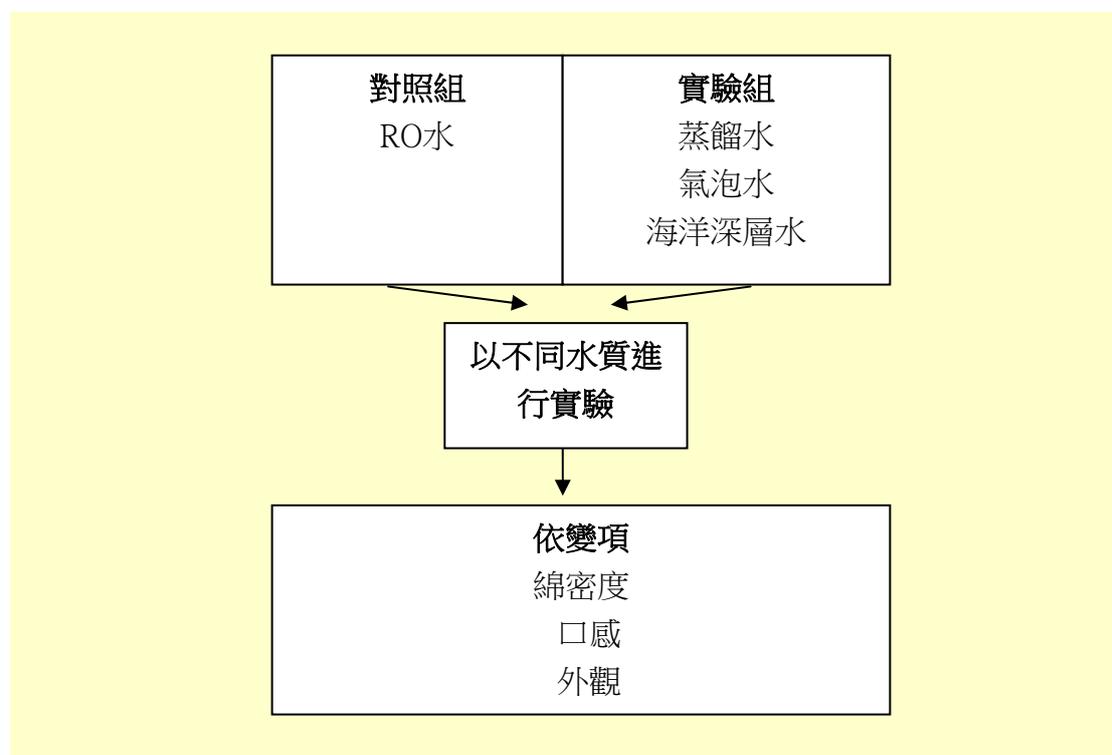
二、研究目的

- (一)探討豆花用不同水質製作的『綿密度』差異
- (二)探討豆花用不同水質製作的『口感』差異
- (三)探討豆花用不同水質製作的『外觀』差異

三、研究方法

(一)實驗法

- (二)問卷調查法:以 s 家商 100 位同學隨機抽樣進行試吃與問卷填寫，再以 Excel 進行百分比統計。



圖一：實驗架構圖

貳●正文

一、豆花的背景

豆花的由來是漢淮南王劉安的長生不老之藥，全名豆腐花，晉語稱作老豆腐，是由黃豆漿凝固後形成的中式食品。中國北方稱豆花為豆腐腦，但北方豆腐腦多半為鹹辛味，使用鹽鹵凝固，南方則多使用石膏，在煉丹時以黃豆漿培育丹苗，豆汁偶與石膏相遇，形成的豆腐。

二、材料

黃豆、市售豆花粉、RO 水、海洋深層水、蒸餾水、氣泡水

三、實驗步驟

(一)RO 水

- 1.黃豆洗乾淨加上足量冷水放冰箱浸泡過夜
- 2.浸泡好的黃豆將泡的水倒掉,放入果汁機中加入 RO 水打成細緻的豆漿
- 3.打好的豆漿用豆漿濾布將豆渣過濾掉
- 4.將生豆漿上方的浮沫撈起去除
- 5.放入瓦斯爐上用中小火煮至沸騰再繼續煮 7-8 分鐘即可
- 6.豆花粉倒入 RO 水中攪拌均勻至無粉粒狀態
- 7.將煮好的豆漿趁熱一口氣倒入豆花粉漿中,不可以攪拌後靜置 10-15 分鐘即凝固成豆花
- 8.加上適當的糖水及喜愛配料即可

(二)海洋深層水

- 1.黃豆洗乾淨加上足量冷水放冰箱浸泡過夜
- 2.浸泡好的黃豆將泡的水倒掉,放入果汁機中加入海洋深層水打成細緻的豆漿
- 3.打好的豆漿用豆漿濾布將豆渣過濾掉
- 4.將生豆漿上方的浮沫撈起去除
- 5.放入瓦斯爐上用中小火煮至沸騰再繼續煮 7-8 分鐘即可
- 6.豆花粉倒入海洋深層水中攪拌均勻至無粉粒狀態
- 7.將煮好的豆漿趁熱一口氣倒入豆花粉漿中,不可以攪拌後靜置 10-15 分鐘即凝固成豆花
- 8.加上適當的糖水及喜愛配料即可

(三)蒸餾水

- 1.黃豆洗乾淨加上足量冷水放冰箱浸泡過夜
- 2.浸泡好的黃豆將泡的水倒掉,放入果汁機中加入蒸餾水打成細緻的豆漿
- 3.打好的豆漿用豆漿濾布將豆渣過濾掉
- 4.將生豆漿上方的浮沫撈起去除
- 5.放入瓦斯爐上用中小火煮至沸騰再繼續煮 7-8 分鐘即可
- 6.豆花粉倒入蒸餾水中攪拌均勻至無粉粒狀態
- 7.將煮好的豆漿趁熱一口氣倒入豆花粉漿中,不可以攪拌後靜置 10-15 分鐘即凝固成豆花
- 8.加上適當的糖水及喜愛配料即可

(四)氣泡水

- 1.黃豆洗乾淨加上足量冷水放冰箱浸泡過夜
- 2.浸泡好的黃豆將泡的水倒掉,放入果汁機中加入氣泡水打成細緻的豆漿
- 3.打好的豆漿用豆漿濾布將豆渣過濾掉
- 4.將生豆漿上方的浮沫撈起去除
- 5.放入瓦斯爐上用中小火煮至沸騰再繼續煮 7-8 分鐘即可
- 6.豆花粉倒入氣泡水中攪拌均勻至無粉粒狀態
- 7.將煮好的豆漿趁熱一口氣倒入豆花粉漿中,不可以攪拌後靜置 10-15 分鐘即凝固成豆花
- 8.加上適當的糖水及喜愛配料即可

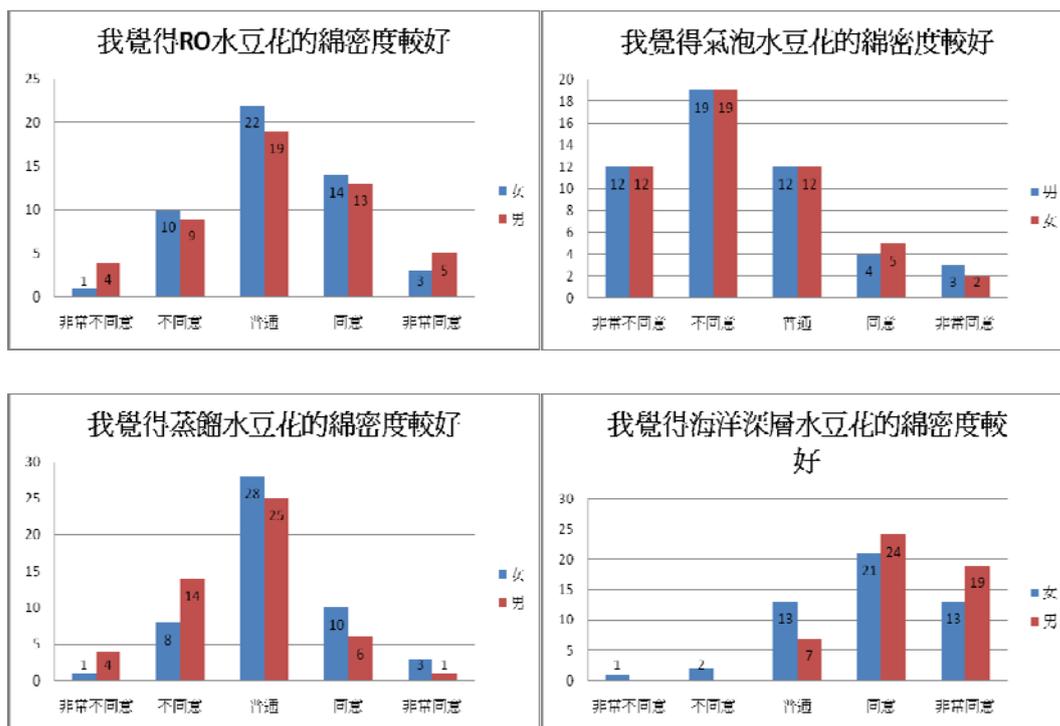
四、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將 RO 水、海洋深層水、蒸餾水、氣泡水『綿密度』、『口感』、『外觀』、之實驗，分述如下：

(一) RO水、海洋深層水、蒸餾水、氣泡水製作的豆花『綿密度』之比較分析

依完成豆花後，餐飲管理科男女共一百位同學試吃後，在三種不同水質的『綿密度』比較後，問卷以Likert五點量表來衡量，並根據量表結果整理出下列之分析：

探討不同水質對豆花的影響

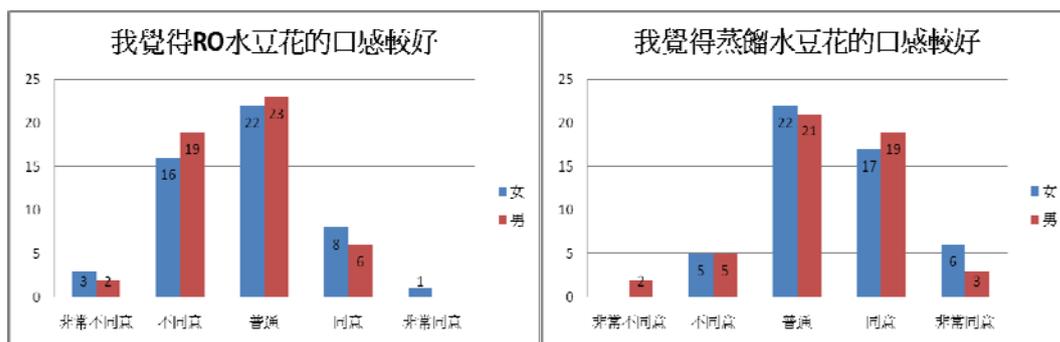


圖二：綿密度統計圖

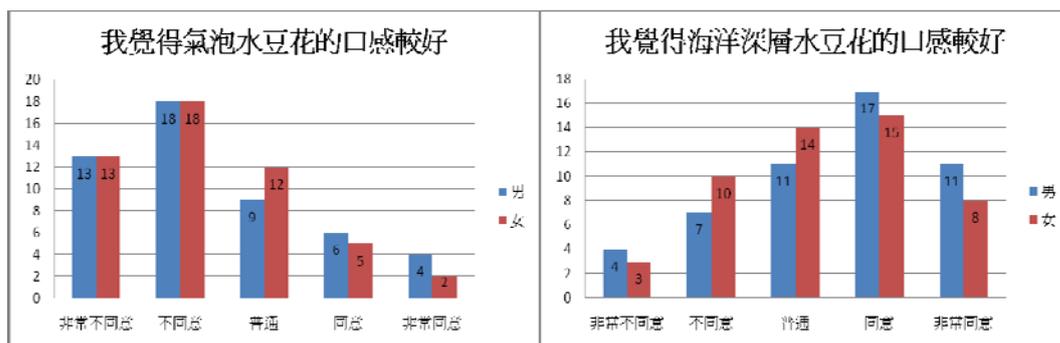
在這四張豆花「綿密度」上的統計，數據上顯示海洋深層水做的豆花綿密度大家較能接受。

(二) RO水、海洋深層水、蒸餾水、氣泡水製作的豆花『口感』之比較分析

依完成豆花後，餐飲管理科男女共一百位同學試吃後，在三種不同水質的『口感』比較後，問卷以Likert五點量表來衡量，並根據量表結果整理出下列之分析：



探討不同水質對豆花的影響

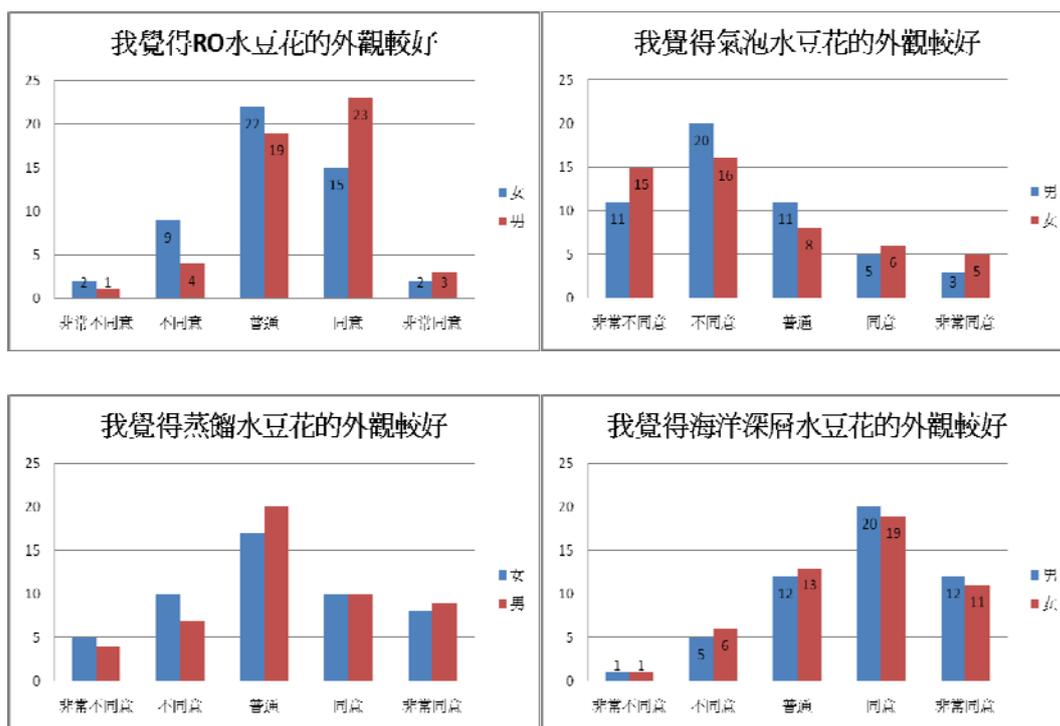


圖三：口感統計圖

在這四張豆花「口感」上的統計，數據上顯示海洋深層水做的豆花口感大家較能接受。

(三) RO水、海洋深層水、蒸餾水、氣泡水製作的豆花『外觀』之比較分析

依完成豆花後，餐飲管理科男女共一百位同學試吃後，在三種不同水質的『外觀』比較後，問卷以Likert五點量表來衡量，並根據量表結果整理出下列之分析：



圖三：外觀統計圖

在這四張豆花「外觀」上的統計，數據上顯示海洋深層水做的豆花外觀大家較能接受。

參●結論

- 一、使用四種不同水質製作豆花在『綿密度』上,海洋深層水最被受訪者接受。
- 二、使用四種不同水質製作豆花在『口感』上,海洋深層水最被受訪者接受。
- 三、使用四種不同水質製作豆花在『外觀』上,海洋深層水最被受訪者接受。
- 四、根據以上的結果,可以發現海洋深層水製作的豆花讓大眾較為接受,而氣泡水製作的豆花讓大眾較不被接受,由此可知,水質對豆花的確有影響。

肆●引註資料

- 大都會文化 (2004)：路邊攤流行冰品 DIY。台灣。大都會文化事業有限公司。
- 大都會文化編輯部 (2003)：路邊攤 超人氣小吃 DIY。台灣。大都會文化事業有限公司。
- 白宜弘, 趙維/ (2001)：路邊攤賺大錢 2(奇蹟篇)。台灣。大都會文化事業有限公司。
- 朱秋樺 (2008)：天然豆腐·豆漿·豆花：90 道健康營養、100%非基因改造、添加的手工美味自己做。台灣。出版菊。
- 江麗珠 (2008)：今年最夯賺大錢冰品。台灣。楊桃文化。
- 江麗珠·楊桃文化 (2009)：30 大消暑聖品配方大公開。台灣楊桃文化。
- 李德強、楊桃文化 (2010)：30 大消暑聖品配方大公開。台灣。楊桃文化。
- 李德強、楊桃文化 (2010)：台灣人四季排隊甜湯甜點。台灣。楊桃文化。
- 孟兆慶 (2003)：冰涼巧甜品。台灣。台視文化。
- 林美慧 (2006)：拿手小吃：80 道非學不可的在地好滋味！。台灣。邦聯文化。
- 威廉·夏利夫、青柳昭子 (2005)：豆腐之書。台灣。柿子文化。
- 梁瓊白 (2007)：梁瓊白教你懶媽媽做點心。台灣。膳書房。
- 異海 (2009)：四季魔法飲品。台灣。上海文化出版社
- 連愛卿 (2007)：手工豆花賺大錢配方。台灣。楊桃文化。
- 連愛卿 (2010)：健康好豆留：52 種黃豆美味吃法。台灣。四塊玉。
- 楊桃文化 (2008)：超簡單黃豆大百科。台灣。楊桃文化。
- 楊桃文化 (2008)：超簡單黃豆大百科。台灣。楊桃文化。
- 楊桃文化 (2010)：20 種最賺錢創業美食。台灣。楊桃文化。
- 蔡坤展 (2006)：甜甜湯。台灣。台視文化。
- 蔡季芳 (2010)：阿芳的陪孩子做點心。台灣。台視文化事業股份有限公司。