

探討鮮奶麻糬與傳統麻糬之差異

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：探討鮮奶麻糬與傳統麻糬之差異

作者：

吳嘉綺。私立樹德家商。高三 21 班

陳怡霽。私立樹德家商。高三 21 班

王郁寧。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

因為傳統麻糬吃起來只有米香味沒有特殊香氣,所以我們加入鮮奶,去改變原本的米香味。

二、研究目的

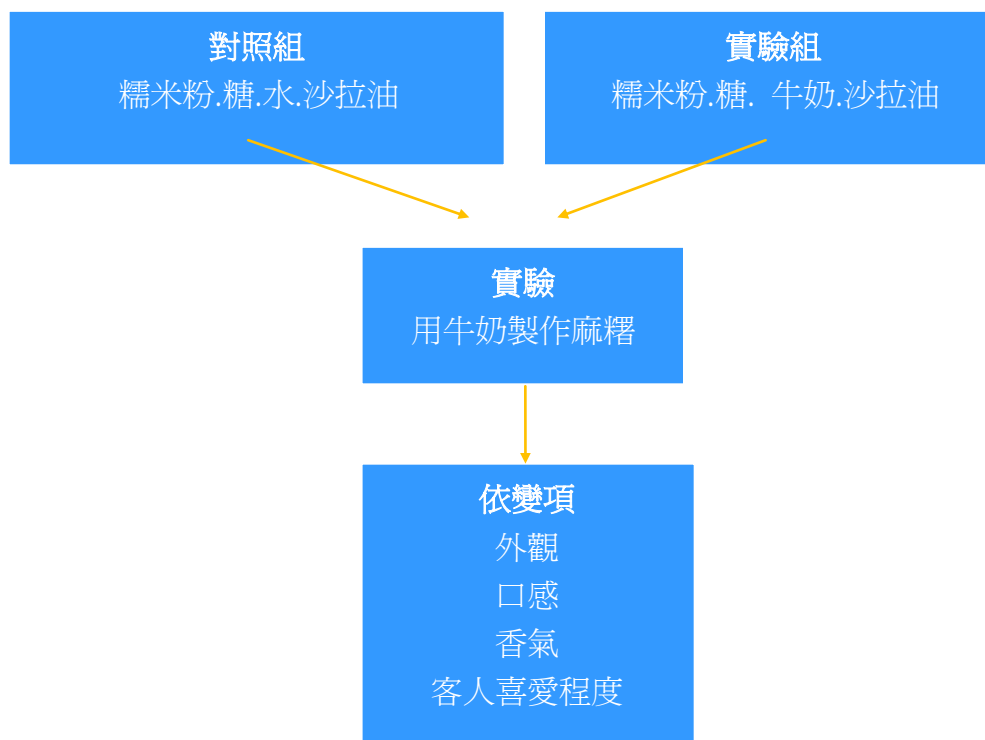
依據本組的研究動機，提出下列四點研究目的：

- 一.使用鮮奶製做麻糬與傳統麻糬比較其「外觀」
- 二.使用鮮奶製做麻糬與傳統麻糬比較其「口感」
- 三.使用鮮奶製做麻糬與傳統麻糬比較其「香氣」
- 四.使用鮮奶製做麻糬與傳統麻糬比較其「客人喜愛程度」

三、研究方法

(一)實驗法

(二)問卷調查法



實驗架構圖

貳●正文

一、 作法：

材料:糯米粉 糖 水 沙拉油

- (一) 糯米粉、糖、水拌勻成爲糯米糰，取 1/3 塊糯米糰放入電鍋，外鍋放一杯半的水蒸熟。
- (二) 糯米糰蒸熟後取出，再與其餘未蒸之糯米糰加以搓揉。
- (三) 在電鍋內鍋上抹上油，放入糯米糰後，進蒸籠鍋蒸約四十分鐘。
- (四) 取出後以桿麵棍搥打糯米糰約 3 分鐘。
- (五) 麻糬即可完成。

二、 實驗步驟

材料:糯米粉 糖 水 沙拉油

- (一) 分次加入鮮奶、糖，與糯米粉攪拌均勻
- (二) 糯米糰蒸熟後取出，再與其餘未蒸之糯米糰加以搓揉
- (三) 在電鍋內鍋上抹上油，放入糯米糰後，進蒸籠鍋蒸約四十分鐘。
- (四) 取出後以桿麵棍搥打糯米糰約 3 分鐘，麻糬即可完成。



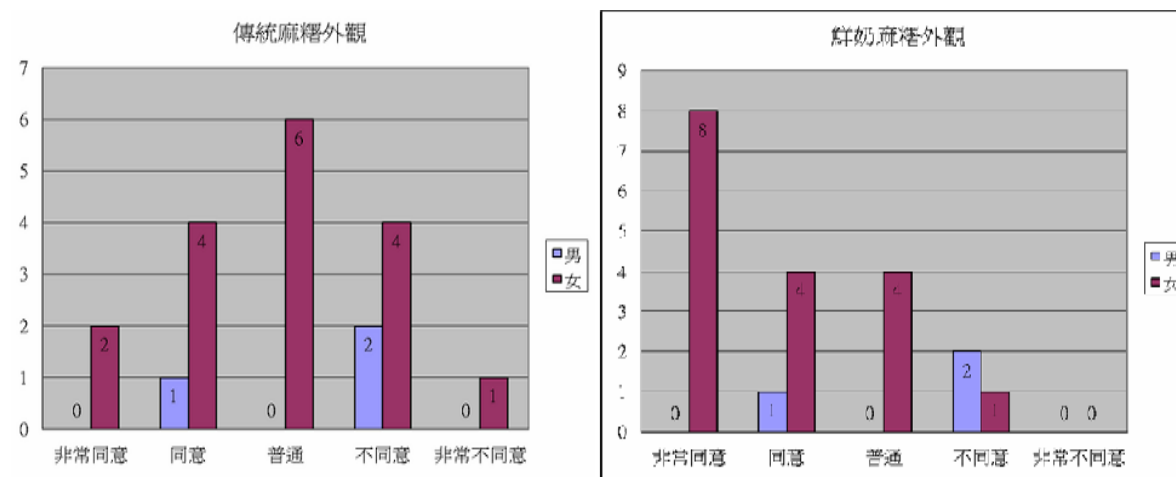
實驗步驟圖

三、 問卷結果

(一) 鮮奶麻糬與傳統麻糬『外觀』之比較分析

依完成菜餚後，找老師及學生為本組進行試吃成品，在鮮奶麻糬與傳統麻糬在『外觀』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析

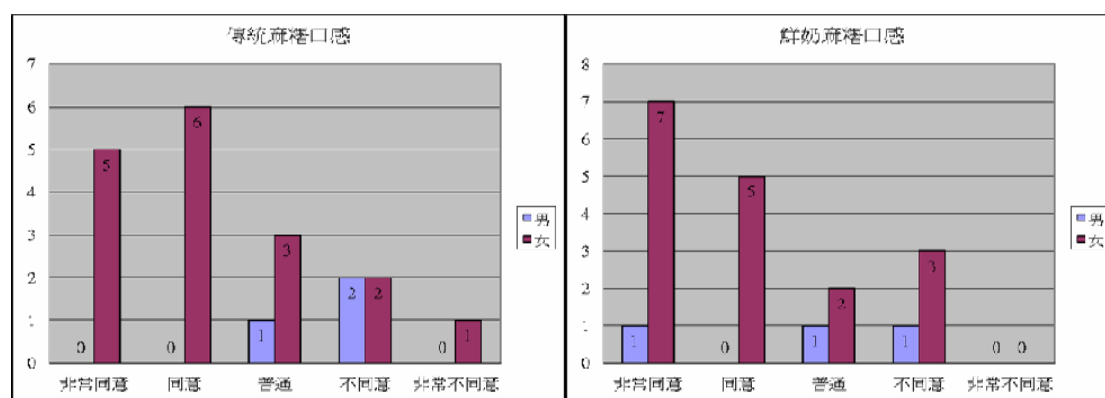
在這兩張麻糬「外觀」上的統計，數據上顯示鮮奶麻糬的外觀大家較為接受。



(二) 鮮奶麻糬與傳統麻糬『口感』之比較分析

依完成菜餚後，找老師及學生為本組進行試吃成品，鮮奶麻糬與傳統麻糬在『香氣』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析：

在這兩張麻糬「口感」上的統計，數據上顯示鮮奶麻糬的口感普遍大家能接受。



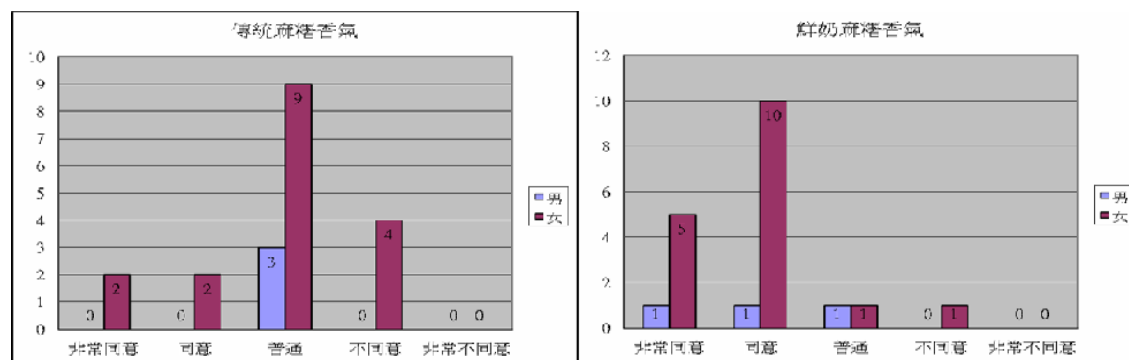
三、鮮奶麻糬與傳統麻糬『香氣』之比較分析

依完成菜餚後，找老師及學生為本組進行試吃成品，在鮮奶麻糬與傳統麻糬

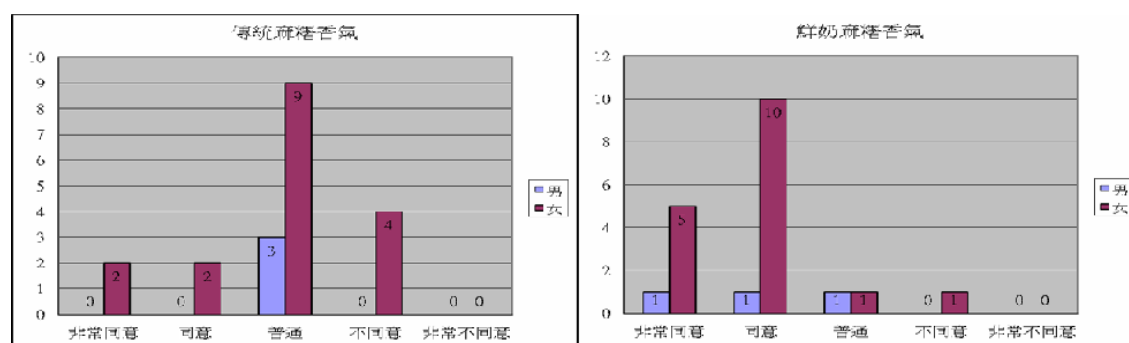
探討鮮奶麻糬與傳統麻糬之差異

的『香氣』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析：

在這兩張鮮奶麻糬與傳統麻糬「香氣」上的統計，數據上顯示鮮奶麻糬的香氣普遍大家較能接受。

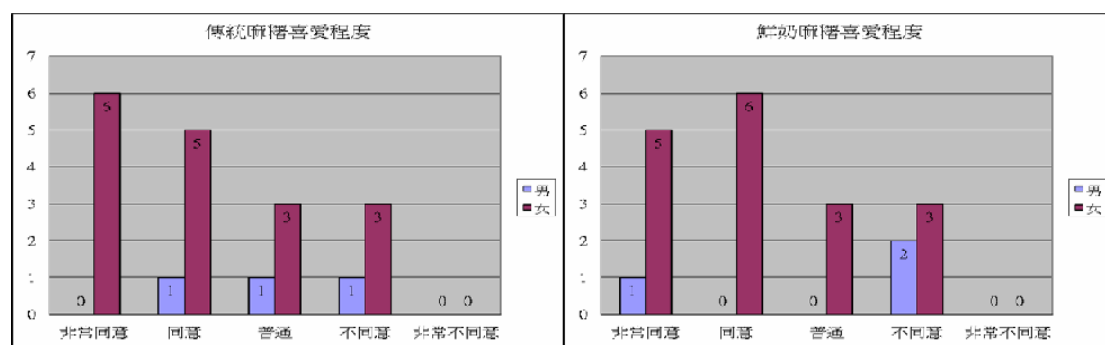


四、鮮奶麻糬與傳統麻糬『客人喜愛程度』之比較分析



依完成菜餚後，找老師及學生為本組進行試吃成品，在鮮奶麻糬與傳統麻糬『客人喜愛程度』比較後，採五分量表以分數高至低勾選，並根據量表結果整理出下列之分析：

在這兩張鮮奶麻糬與傳統麻糬「客人喜愛程度」上的統計，數據上顯示傳統麻糬能被大眾接受。



參●結論

- 一、使用鮮奶製作鮮奶麻糬在『外觀』上，鮮奶麻糬比傳統麻糬好。
- 二、使用鮮奶製作鮮奶麻糬在『口感』上，鮮奶麻糬比傳統麻糬好。
- 三、使用鮮奶製作鮮奶麻糬在『香氣』上，鮮奶麻糬比傳統麻糬好。
- 四、使用鮮奶製作鮮奶麻糬在『客人喜愛程度』上，鮮奶麻糬與傳統麻糬的差異並不大。
- 五、根據以上的統計結果，我們可以清楚的了解鮮奶麻糬比傳統麻糬更為大眾的喜愛，不論是在『外觀』、『口感』或『香氣』上，鮮奶麻糬都是優於傳統麻糬的。
- 六、建議：因為本組的時間有限、經費也不足，所以在眾多的乳製品當中，我們只挑了鮮奶做為本組的研究對象。往後如果有人對我們的研究感興趣，可以試著研究上面我們所提供乳製品的資料，讓大眾可以了解麻糬不只有傳統口味的，還有更多的口味去挑戰人們的味蕾。

肆●引註資料

- 尹自立(2006):小烤箱 麵包·餅乾·點心。台灣。夏日書屋。
- 王安琪(2010):電鍋點心好簡單。台灣。邦聯文化。
- 李德強(2010): 台灣人四季排隊甜湯甜點。台灣。楊桃文化。
- 周美江(1999): 日式點心和果子。台灣。台視文化。
- 林錦治(1998):不同儲存時期之米在麻糬加工過程中所扮演角色。屏東科技大學。
- 唐玉芸 (1998): 生米麵條、麻糬之製程與其流變性質的探討。國立中興大學
- 高橋美起,譯者:連雪雅(2010): 高橋美起天天都要吃麵包。台灣。三采文化。
- 張心怡(2005):攪拌與槌打溫度對糯米漿糰流變性質之影響。國立臺灣大學。
- 張寶鄰(1999):創造麻糬奇蹟元組食品。台灣。華人商業台製作。
- 莊朝琪(2005):擠壓條件、磨粉方法與粉體粒徑對糯米穀粉濟出物流變性質之影響。國立臺灣大學。
- 陳妍臻 (2004): 添加聚麩胺酸對麻糬流變性質的影響。國立臺灣海洋大學。
- 陳穎仁(2010):輕鬆學做 50 道中式素點心。台灣。養沛文化。
- 麥浩斯編輯部(2003): DIY 迷遊台灣學手藝。台灣。麥浩斯
- 無作者(2007): 小氣呷好料。台灣。大興。
- 無作者(2007): 時報周刊美食組。台灣。時報周刊。
- 無作者(2008): 簡單多變的麻糬料理美食秀。台灣。
- 黃春慧(2009): 一學就會的人氣小西點。台灣。膳書房。
- 黃春慧(2009): 客家媽媽教你做粿—米食的在地美味。台灣。膳書房。
- 奧村 王琵琶,譯者:曾美子 (2003):低卡,優香 美味和果子。台灣。傳統社。
- 楊桃文化(2008): 讓台灣人排隊的傳奇點心。台灣。楊桃文化。

- 楊桃文化編輯部(2007):超簡單手工麻糬。台灣。楊桃文化。
- 楊惠卿(2005): 正港臺灣味：18 項傳統小吃尋根之旅。台灣。上旗文化。
- 葉承欽(2008): 新韓風-吃香喝辣。台灣。上優文化。
- 葉芯璇(2006):麻糬麵包私藏秘方。台灣。楊桃文化。
- 詹昶斌、王兆勳(2006): 絕品西點 37 變。台灣。三藝文化。
- 鄭元魁、謝顥澤(2006):甜點、甜湯。台灣。生活品味。
- 鄭雅丹(2003):和果子物語。台灣。躍昇。
- 謝靜惠, 張逸修(2001): 麻糬打打樂。台北市出版。東西圖書。