

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

運用聖女小蕃茄與黃金蕃茄製成蕃茄蜜餞的差異性

作者:

林姿妤。私立樹德家商。高三 22 班

羅珮慈。私立樹德家商。高三 22 班

指導老師:

楊又齡老師

## 壹●前言

「蕃茄」是蔬菜也是水果。因為蕃茄的熱量很低，但卻擁有豐富的礦物質、維生素等，因此對於愛美又注重身材的女性而言是最佳的選擇。讓我們未來在食材的選用以及的考量上，能更多一層的思考以及選擇。

「蜜餞」為最佳解饞零食第一名。小時候也許為瞭解嘴饞，帶著零錢往柑仔店跑，買個沙土糖往嘴裡塞，甜甜的味道就覺得好幸福，這是五、六年級生一起保有共同回憶。如今沙土糖可以變為一粒一包的蜜餞，撕開後往嘴裡塞，不黏手與黏口，在分類好的蜜餞，把蜜餞帶著走，還讓你愛不釋手！

我們運用聖女小蕃茄與黃金蕃茄夾入蜜餞以製成蕃茄蜜餞，來進行差異比較其外觀色澤、口感以及用問卷調查的方式對於二年級正規餐飲管理科學生大眾喜愛程度、大眾購買意願差異之比較。

## 貳●正文

### 一、蕃茄的由來

在中國，蕃茄大約在明朝傳入，當時稱為「蕃柿」，因為酷以柿子、顏色是紅色的，又來自西方，所以有「西紅柿」的名號。從中國又傳入日本，日本也稱它為「唐柿」。而在歷史上，中國人對於境外傳入的事物都習慣加「番」字，於是又叫它為「蕃茄」。在台灣北部俗稱「臭柿」，南部叫做「柑阿蜜」(台語)。

### 二、蜜餞的由來

我國蜜餞的產製最早可追溯到漢唐時代，一直到清朝成為最盛時期，蜜餞也由宮廷中重要的珍品，演變為民間在餞行時贈送的禮品，而當時蜜餞的製造方法即以新鮮蔬果經過鹽醃

漬、或採取糖漬、煮糖或曬乾等方法製成蜜餞。

### 三、製作方法

運用聖女小蕃茄與黃金蕃茄製成蕃茄蜜餞的差異性，先將兩種蕃茄用小刀各別切開(記注千萬不要切斷大約切 1/3 就好)，之後夾入蜜餞，盛盤，並觀察外觀色澤、口感、大眾喜愛程度及大眾購買意願的差異。

實驗步驟如下:

步驟一：進行自變項聖女小蕃茄與黃金蕃茄製成蕃茄蜜餞。

步驟二：根據食譜製作成品，並拍照、試吃品評、觀察紀錄。

步驟三：進行實驗比較與討論出研究結果，做出結論。

### 四、問卷調查法

研究對象:由本專題製作小組就讀之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，以方便取樣方式抽二年級餐飲管理19、20、21、22、23 五個班級男生、女生各10名，以求平均，共100人為試吃對象。

### 五、結果分析總表

#### (一) 運用聖女小蕃茄與黃金蕃茄製成蕃茄蜜餞的製作『外觀色澤』之比較分析

本組成員依完成菜餚後觀察並試吃成品，在兩種不同蕃茄蜜餞的『外觀色澤』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。

觀察員 項目	A	B	C	D	E	F	總分
蕃茄蜜餞 (聖女小蕃 茄)	5	5	4	3	3	4	24
蕃茄蜜餞 (黃金蕃茄)	3	4	3	2	3	2	17

由上表可知蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)，在『外觀色澤』的表現上較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)

的色澤較佳。

### (二) 運用聖女小蕃茄與黃金蕃茄製成蕃茄蜜餞製作『口感』之比較分析

本組成員依完成後觀察並試吃成品，在兩種不同蕃茄蜜餞的『口感』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。

觀察員 項目	A	B	C	D	E	F	總分
蕃茄蜜餞 (聖女小蕃 茄)	5	4	5	3	3	4	24
蕃茄蜜餞 (黃金蕃茄)	2	1	3	2	3	2	13

由上表可知，蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)，在『口感』的表現上較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)的口感最佳。

### (三) 運用聖女小蕃茄與黃金蕃茄製成蕃茄蜜餞製作『大眾喜愛程度』之比較分析

依問卷調查表完成後觀察並試吃成品，在兩種不同蕃茄蜜餞的『大眾喜愛程度』

觀察員 項目	性別 人數	2-19	2-20	2-21	2-22	2-23	總分
		蕃茄蜜餞 (聖女小蕃茄)	男10人	43	39	45	38
	女10人	40	43	35	40	46	204
蕃茄蜜餞 (黃金蕃茄)	男10人	28	33	25	38	36	160
	女10人	29	28	36	34	33	160

由上表可知，蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)『大眾喜愛程度』的表現上較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)大眾喜愛程度最佳。

#### (四) 運用聖女小蕃茄與黃金蕃茄製成蕃茄蜜餞製作『大眾購買意願』之比較分析

依問卷調查表完成後觀察並試吃成品，在兩種不同蕃茄蜜餞的『大眾購買意願』

觀察員 項目	性別 人數	2-19	2-20	2-21	2-22	2-23	總分
		蕃茄蜜餞 (聖女小蕃茄)	男10人	39	47	35	39
	女10人	44	45	41	41	40	211
蕃茄蜜餞 (黃金蕃茄)	男10人	29	27	23	36	35	150
	女10人	36	28	33	34	37	168

由上表可知，蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)，『大眾購買意願』的表現上較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)大眾購買意願最佳。

#### 參●結論

根據研究成果分析得到四點結論：

一、蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)成品在『外觀色澤』上的表現較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)成品外

觀色澤較佳。

二、蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)成品在『口感』上的表現較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)成品香氣較佳。

三、蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)成品在『大眾喜愛程度』上的表現較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)成品口感較佳。

四、蕃茄蜜餞(黃金蕃茄)成品在『大眾購買意願』上的表現較差，蕃茄蜜餞(聖女小蕃茄)成品味道較佳。

#### 肆●引註資料

方玉梅(2006)：水果點心，。台北市。台灣餐飲出版。

安德魯·史密斯(2000)：蕃茄。台北市。藍鯨出版。

呂鋒洲(2000)：蕃茄與慢性病。台北市。洪欣文化。

吳宇明(2005)：家庭菜園。。台北市。麥浩斯資訊台。

周廷光(1976)：蔬菜。台北市。淑聲文化。

林敬彬(2002)：路邊攤美食DIY。台北市。大都會文化。

郭滿蕙(1988)：法式浪漫美食、湯品、麵包、三明治。台北縣。台視文化。

郭滿蕙(1998)：沙拉派對。台北市。墨刻文化。

陳志華(1994)：飲食手冊。台北市。日盛文化。

陳銘民(2005)：黃金食物101。台北市。晨星出版。

陳煥堂、林世煜(2002)：台北市。台灣蔬果生活曆大樹文化。

梁瓊白(2003)：多吃蕃茄。台北縣。膳書房文化。

梁瓊白(1997)：高纖瓜果蔬。台北縣。台視文化。

梁瓊白(2009)：元氣好纖活膳。台北縣。書房文化。

渡邊富己惠(1998)：簡易冰品。台北縣。台視文化台。

薛聰賢(1982)：蔬香果樂。台北市。薛氏家庭園藝。

蔣金龍(1995)：美容養顏食譜。台北縣。唐代文化。

鍾東明(1995)：時蔬沙拉笛。台北市。藤文化台。

劉克襄(2006)：失落的蔬果二。台北市。魚文化。

鄭元魁(2004)：超簡單蔬果料理切法100台。台北縣。灣廣慶有聲圖書有限公司。

蘇·克立茲曼(2002)：低脂美食。台北縣。貓頭鷹出版台。

Mimi(2000)：Gucina Mia。台北縣。膳書房文化。