

探討紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：探討紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異

作者：

鄒雅婷。私立樹德家商。高三 22 班

張育綺。私立樹德家商。高三 22 班

林芳如。私立樹德家商。高三 22 班

指導老師：

楊又齡老師

壹●前言

一、研究動機

因為傳統地瓜球是採用紅心地瓜，所以我們要改變不同的地瓜，以紫心地瓜，去改變原本的香氣。

二、研究目的

依據本組的研究動機，提出下列四點研究目的：

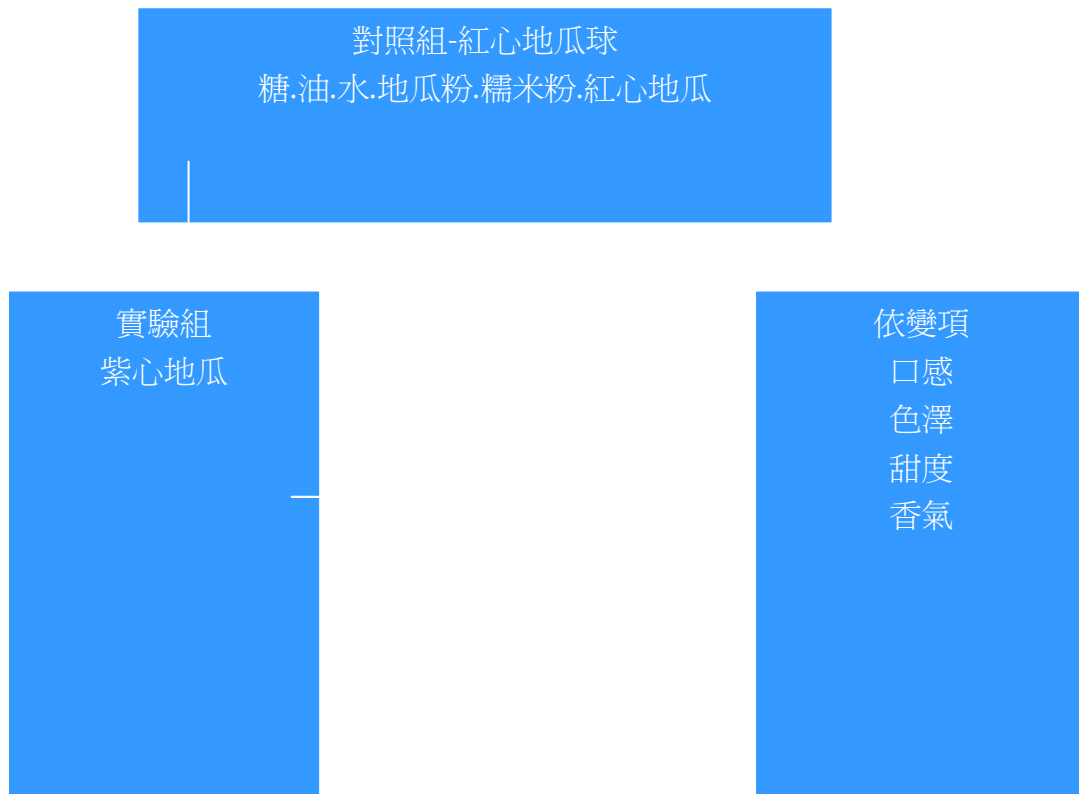
- (一) 紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異「口感」
- (二) 紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異「色澤」
- (三) 紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異「甜度」
- (四) 紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異「香氣」

三、研究方法

(一)實驗法

(二)問卷調查法

探討紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異



圖一 實驗架構圖

貳●正文

對照組用紅心地瓜製作地瓜球實驗組是採以紫心地瓜來做比較。

對照組：

材料：紅心地瓜

糖.油.水.地瓜粉.糯米粉。

作法：

- 1.紅心地瓜切片，蒸 25 分鐘成泥。
- 2.加入糯米粉、地瓜粉、水、糖，搓成麵糰。
- 3.麵糰搓圓切塊，油溫 150 度即可入油鍋。
- 4.地瓜浮出油面後，按壓炸至金黃色即可。
- 5.地瓜球即可完成。

實驗組：

材料：紫心地瓜

糖.油.水.地瓜粉.糯米粉。

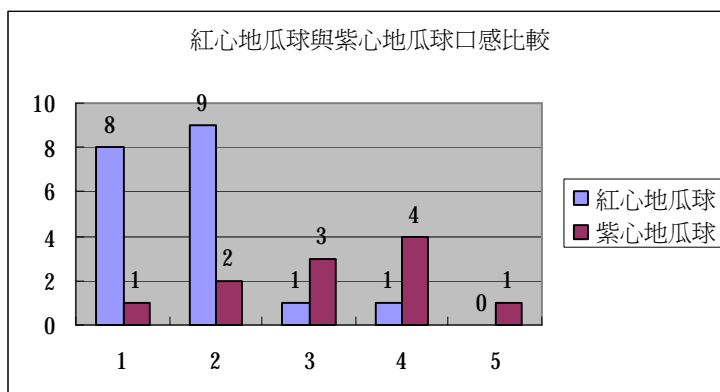
做法：依對照組做法。

探討紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異

(一)、紫心地瓜與紅心地瓜『口感』之比較分析

依完成菜餚後，找 30 位學生為本組進行試吃成品，在紫心地瓜與紅心地瓜在『口感』比較後，問卷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。

在這張以 30 人下去做比較分析紅心地瓜與紫心地瓜「口感」上的統計圖，數據上顯示紅心地瓜的口感普遍大家較能接受。



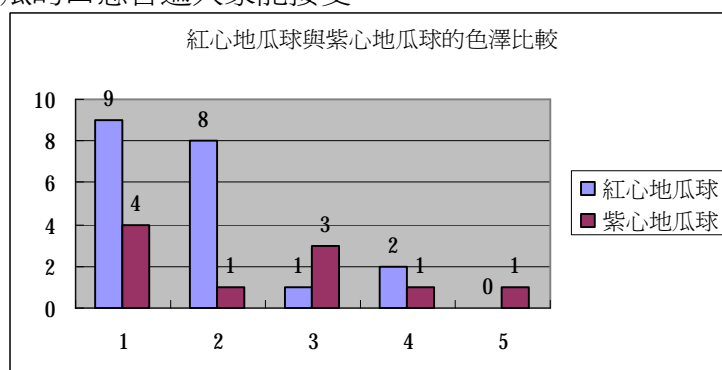
圖二 口感統計圖

1=非常同意 2=同意 3=普通 4=不同意 5=非常不同意

(二)、紫心地瓜與紅心地瓜『色澤』之比較分析

依完成菜餚後，找 30 位學生為本組進行試吃成品，紫心地瓜與紅心地瓜在『色澤』比較後，問卷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：

在這張以30人下去做比較分析紅心地瓜與紫心地瓜「色澤」上的統計，數據上顯示紅心地瓜的口感普遍大家能接受。



圖三 色澤統計圖

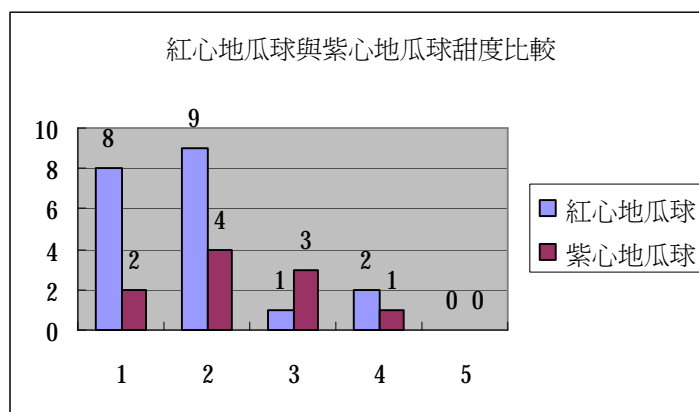
1=非常同意 2=同意 3=普通 4=不同意 5=非常不同意

探討紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異

(三)、紫心地瓜與紅心地瓜『甜度』之比較分析

依完成菜餚後，找 30 位學生為本組進行試吃成品，在紫心地瓜與紅心地瓜在『甜度』比較後，問卷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

在這張以30人下去做比較分析紅心地瓜與紫心地瓜「甜度」上的統計，數據上顯示紅心地瓜的香氣普遍大家較能接受。



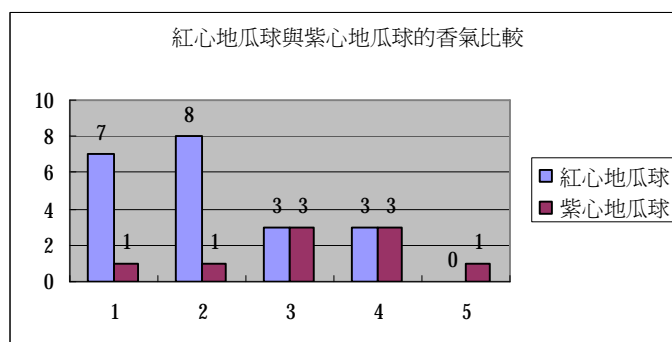
圖四 甜度統計圖

1=非常同意 2=同意 3=普通 4=不同意 5=非常不同意

(四)、紫心地瓜與紅心地瓜『香氣』之比較分析

依完成菜餚後，找 30 位學生為本組進行試吃成品，在紫心地瓜與紅心地瓜在『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

在這張以30人下去做比較分析紅心地瓜與紫心地瓜「香氣」上的統計，數據上顯示紅心地瓜的香氣普遍大家較能接受。



圖五 香氣統計圖

1=非常同意 2=同意 3=普通 4=不同意 5=非常不同意

探討紅心地瓜球與紫心地瓜球比較之差異

參●結論

- 一、依據本研究結果紅心地瓜球在『口感』上，勝於紫心地瓜球。
- 二、依據本研究結果紅心地瓜球在『色澤』上，勝於紫心地瓜球。
- 三、依據本研究結果紅心地瓜球在『甜度』上，勝於紫心地瓜球。
- 四、依據本研究結果紅心地瓜球在『香氣』上，勝於紫心地瓜球。
- 五、根據以上的統計結果，我們可以清楚的了解紅心地瓜球比紫心地瓜球更為大眾的喜愛，不論是在『色澤』、『甜度』或『香氣』上，紅心地瓜都是優於紫心地瓜球的。

建議：因為本組的時間有限、經費也不足，所以在眾多的地瓜當中，我們只挑了紫心地瓜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地瓜的資料，讓大眾可以了解地瓜球不只有傳統口味的，還有更多的口味去挑戰人們的味蕾。

肆●引註資料

- 尖端編輯部(2005)。地瓜排毒有機餐。台灣：尖端。
- 安晝安子(2010)。露露菹菹的地瓜點心：台灣。東雨文化。
- 柯俊年(2009)。薯之味。台灣：台視文化事業股份有限公司。
- 郭玉芳，蘇富家等(2004)。多吃地瓜。台灣：膳書房。
- 陳敏惠(2003)。芋頭地瓜《膳食纖維的好搭檔》。台灣：三藝文化。
- 陳敏惠(2001)。芋頭頭戀上地瓜。台灣：上優文化。
- 連愛卿(1998)。台灣地方小吃。台灣：台視文化事業股份有限公司。
- 張瑞文(2006)。料理講堂系列。台灣：楊桃文化。
- 張瑞文(2006)。完全利用地瓜馬鈴薯。台灣：楊桃文化。
- 蔡季芳(2003)。阿芳小吃 2。台灣：台視文化事業股份有限公司。