

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

比較不同凝固原料製做果凍之差異性探討

作者：

柯泓安。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

黃雅婷。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

李憶婷。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

指導老師：

王尹均老師

比較不同凝固原料製做果凍之差異性探討

壹●前言

一、研究動機

樹德家商餐飲管理科，100 學年度畢業成果展以『本地特產』為主題，在文獻收集中，發現果凍大多以吉利丁片製作，本組想趁這個機會深入了解吉利丁片、吉力丁粉、洋菜粉跟寒天的效果跟口味、口感。

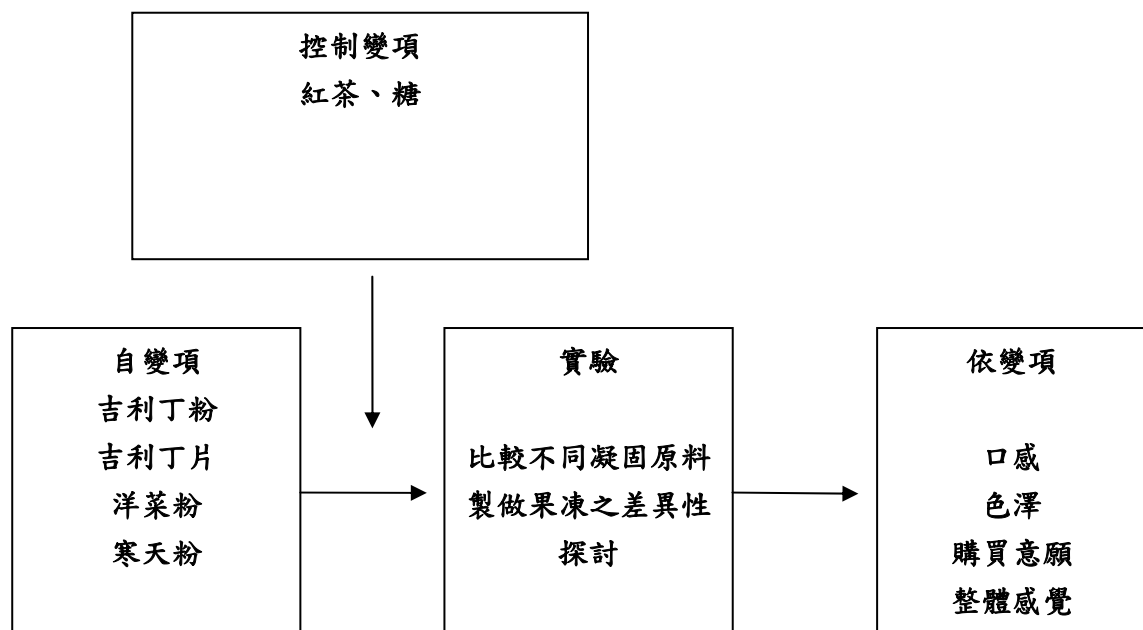
二、研究目的

- 一、探討凝固原料對成品果凍『口感』的影響。
- 二、探討凝固原料對成品果凍『色澤』的影響。
- 三、探討凝固原料對成品果凍『購買意願』的影響。
- 四、探討凝固原料對成品果凍『整體感覺』的影響。

三、研究方法

(一)實驗法

(二)問卷調查法：以 S 家商餐管科三年級學生 100 人 進行試吃與問卷填寫再以 Excel 進行百分比統計。



比較不同凝固原料製做果凍之差異性探討

貳●正文

一、果凍的背景

果凍原名不是果凍，原名是叫做粉狀明膠，由 1845 年美國實業家 Peter Coope 在美國獲得專利；之後再 1885 由 Pearle B. Wait 與他的妻子增加數種調味粉並改名為果凍，1902 年果凍開始熱賣；截至 2008 年，已經有上百種果凍在世界各地販售。

二、材料

紅茶、糖、吉利丁粉、吉利丁片、洋菜粉、寒天粉。

三、實驗步驟

(一) 吉利丁粉果凍

1. 將紅茶加熱。
2. 紅茶加入吉利丁粉，拌至吉利丁粉完全融化。
3. 將紅茶分裝近塑膠杯裡，待冷卻
4. 冷卻後放入冰箱靜置 1 小時到 1 小時半。

(二) 吉利丁片果凍

1. 將紅茶加熱。
2. 將吉利丁片泡軟
3. 紅茶加入吉利丁片，拌至吉利丁粉完全融化。
4. 將紅茶分裝近塑膠杯裡，待冷卻
5. 冷卻後放入冰箱靜置 1 小時到 1 小時半。

比較不同凝固原料製做果凍之差異性探討

(三) 寒天粉果凍

1. 將紅茶加熱。
2. 紅茶加入寒天粉，拌至寒天粉完全融化。
3. 將紅茶分裝近塑膠杯裡，待冷卻
4. 冷卻後放入冰箱靜置 1 小時到 1 小時半。

(四) 洋菜粉果凍

1. 將紅茶加熱。
2. 紅茶加入洋菜粉，拌至洋菜粉完全融化。
3. 將紅茶分裝近塑膠杯裡，待冷卻
4. 冷卻後放入冰箱靜置 1 小時到 1 小時半。

四、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將吉利丁片、吉利丁粉、寒天粉、'洋菜粉『口感』、『色澤』、『購買意願』、『整體感覺』之實驗，分述如下：

- (一) 吉利丁片、吉利丁粉、寒天粉、'洋菜粉製作的果凍之比較分析，依完成蒸蛋後，餐飲管理科男女共五十位同學試吃後，在四種不同蒸蛋的比較，問卷以八點量表來衡量，並根據量表結果整理出下列之分析

比較不同凝固原料製做果凍之差異性探討

(一)試吃者對果凍之比較統計表：

題目	同意程度	吉利丁片	吉利丁粉	洋菜粉	寒天粉
何種凝固原料製成的果凍口感比較Q彈	人數	49	23	16	12
	百分比	49%	23%	16%	12%
何種凝固原料製成的果凍口感比較普通	人數	29	27	9	15
	百分比	29%	27%	9%	15%
何種凝固原料製成的果凍口感比較差	人數	13	12	42	33
	百分比	13%	12%	42%	33%
何種凝固原料製成的果凍色澤比較光滑	人數	39	35	15	11
	百分比	39%	35%	15%	11%
何種凝固原料製成的果凍色澤比較普通	人數	40	29	10	21
	百分比	40%	29%	10%	21%
何種凝固原料製成的果凍色澤比較差	人數	1	4	54	41
	百分比	1%	4%	54%	41%
何種凝固原料製成的果凍你會比較想購買	人數	39	34	17	10
	百分比	39%	34%	17%	10%
何種凝固原料製成的果凍你比較不想購買	人數	7	8	43	42
	百分比	7%	8%	43%	42%

比較不同凝固原料製做果凍之差異性探討

參●結論

根據研究方法與問卷調查結果，綜合整理得到以下四點結論：

(一) 口感的部分

我們發現吉利丁片、吉利丁粉所製作之果凍較為大多數人接受，而洋菜粉與寒天粉所製作之果凍較不被接受；這可能是寒天粉與洋菜粉製作之成品相比吉利丁粉與吉利丁片較為硬脆，而大眾所認定之果凍是屬於軟嫩又有彈性之原因。

(二) 光澤的部分

我們發現吉利丁片、吉利丁粉所製作之果凍較為大多數人接受，而洋菜粉與寒天粉所製作之果凍較不被接受；這可能是洋菜與寒天粉做出來之成品表面有些許粗粒，與市售果凍大相逕庭。

(三) 購買意願部分

我們發現吉利丁片較多人會想要購買，洋菜粉則是多數人皆不願意購買；可能是寒天粉與洋菜粉製作之成品比起吉利丁片與吉利丁粉來的略黑，有違大眾所認定之果凍標準。

(三) 整體而言

我們發現吉利丁片似乎是最適合用於製作果凍之材料；於口感、光滑程度、購買意願上都被大多數人所接受；吉利丁粉與吉利丁片一樣，在各方面上都被多數人所接受；洋菜粉與寒天粉似乎是最不適合製作果凍之材料，於口感、光澤、購買意願皆被多數人所不能接受。

二、建議

(一)本專題研究僅針對樹德家商高三餐飲科一百位學生，不足以代表大眾，後續研究者可將研究層面擴大至一般大眾，藉以了解果凍之市場與接受度、推廣的可行性。

(二) 本專題發現洋菜粉以及寒天粉製成之果凍並不被大多數人所接受，可考慮往此方向做改善以及改良

比較不同凝固原料製做果凍之差異性探討

(三)、可試著加入健康元素，如：牛奶、綠茶…等，探討大眾接受程度

肆、引註資料

- 本間節子(2011):料理.點心大百科 5 幸福可愛的人氣手做甜點。台北。電腦人文化
- 岡村淑子(2010):冰冰涼涼的夏日小點心。台北。楓葉社文化
- 社團法人蛋糕協會:日本流行的『法式西點蛋糕』。台北。吉焮
- 陳明裡(2010):自己做奶酪&布丁。台北。雅事文化
- 鄭榮仙(2011):星期天的料理時光。台北。悅知文化
- 梁祝山(2009): 奶酪.布丁.果凍一學就會。台北。楊桃文化
- 渡邊老師(2008): 吃對點心變年輕。台北。台視文化
- 橫田秀夫(2008): 163 到五星期創意甜點。台北雅書堂文化
- 藤井惠(2009):料理.點心大百科 4 派對野宴超 HAPPY 節日料理。台北。電腦人文化