

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

作者：

吳綺雯。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

蘇宣文。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

孫卓恩。私立樹德家商。餐飲管理科三年 40 班

指導老師：

王尹均老師

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

壹●前言

一、研究動機

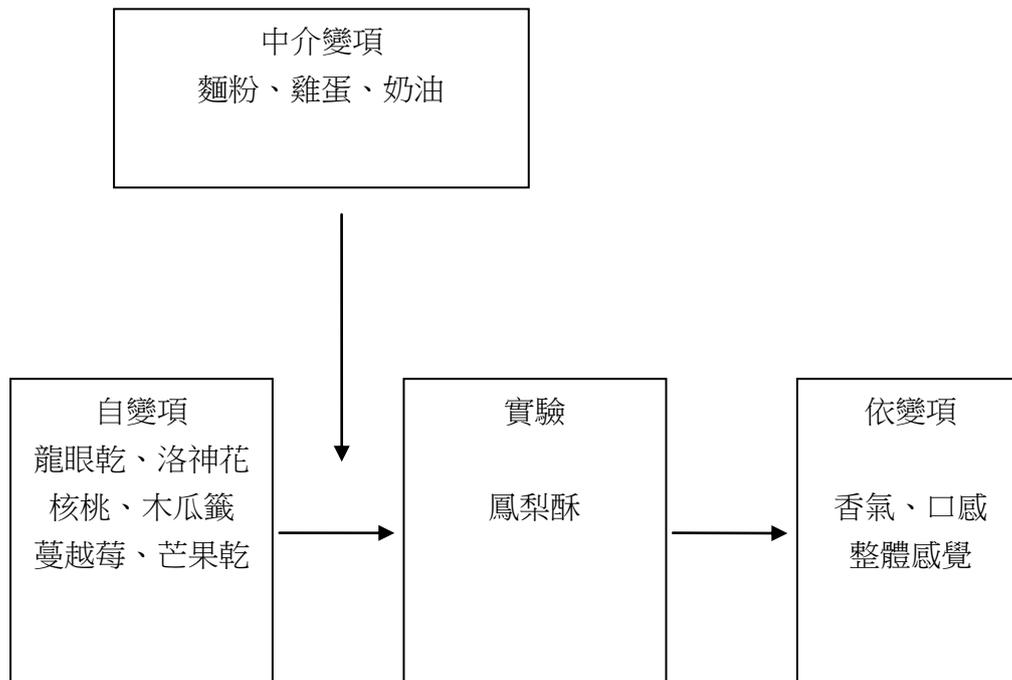
因為鳳梨的台語諧音為「旺來」，帶有吉利興旺之意，常被當做逢年過節時所送或饋贈客戶親友的最佳伴手禮之一。因此本組想嘗試在鳳梨餡內添加不同的蜜餞做變化，研究是否會有不同的口感和香氣。

二、研究目的

- (一)比較不同的內餡對鳳梨酥成品『香氣』的影響。
- (二)比較不同的內餡對鳳梨酥成品『口感』的影響。
- (三)比較不同的內餡對鳳梨酥成品『整體感覺』的影響。

三、研究方法

- (一)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。



圖一：實驗架構圖

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

貳●正文

一、鳳梨酥的背景

鳳梨酥為臺灣代表性的傳統點心，為廣大民眾所接受，黃澄澄的方塊夾著香甜甜的鳳梨內餡，讓人垂涎不已，近幾年不斷創新多元化口味，深受大眾歡迎，不僅成為各國觀光客或遊子返國必備的伴手禮，更發展為逢年過節送禮市場的大宗商品。

二、材料

奶油、糖粉、蛋、奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、鳳梨餡、龍眼乾、洛神花、核桃、木瓜籤、蔓越莓、芒果乾。

三、實驗步驟

(一) 龍眼乾鳳梨酥

1. 預爐上火：170 度，下火：180 度。
2. 秤料。
3. 糖粉、奶油拌勻，再下奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、蛋拌勻。(粉類要過篩)
4. 鬆弛 10 分鐘。
5. 分割一個麵糰 30g，在包入內餡和龍眼乾，壓入模型中。
6. 進烤爐烤約 20~25。(注意考約 15 分要翻面)

(二) 洛神花鳳梨酥

1. 預爐上火：170 度，下火：180 度。

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

2. 秤料。
3. 糖粉、奶油拌勻，再下奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、蛋拌勻。(粉類要過篩)
4. 鬆弛 10 分鐘。
5. 分割一個麵糰 30g，在包入內餡和洛神花，壓入模型中。
6. 進烤爐烤約 20~25。(注意考約 15 分要翻面)

(三) 核桃鳳梨酥

1. 預爐上火：170 度，下火：180 度。
2. 秤料。
3. 糖粉、奶油拌勻，再下奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、蛋拌勻。(粉類要過篩)
4. 鬆弛 10 分鐘。
5. 分割一個麵糰 30g，在包入內餡和核桃，壓入模型中。
6. 進烤爐烤約 20~25。(注意考約 15 分要翻面)

(四) 木瓜籤鳳梨酥

1. 預爐上火：170 度，下火：180 度。
2. 秤料。
3. 糖粉、奶油拌勻，再下奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、蛋拌勻。(粉類要過篩)
4. 鬆弛 10 分鐘。
5. 分割一個麵糰 30g，在包入內餡和木瓜籤，壓入模型中。
6. 進烤爐烤約 20~25。(注意考約 15 分要翻面)

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

(五) 蔓越莓鳳梨酥

1. 預爐上火：170 度，下火：180 度。
2. 秤料。
3. 糖粉、奶油拌勻，再下奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、蛋拌勻。(粉類要過篩)
4. 鬆弛 10 分鐘。
5. 分割一個麵糰 30g，在包入內餡和蔓越莓，壓入模型中。
6. 進烤爐烤約 20~25。(注意考約 15 分要翻面)

(六) 芒果乾鳳梨酥

1. 預爐上火：170 度，下火：180 度。
2. 秤料。
3. 糖粉、奶油拌勻，再下奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、蛋拌勻。(粉類要過篩)
4. 鬆弛 10 分鐘。
5. 分割一個麵糰 30g，在包入內餡和芒果乾，壓入模型中。
6. 進烤爐烤約 20~25。(注意考約 15 分要翻面)

四、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將鳳梨餡、龍眼乾、洛神花、核桃、木瓜籤、蔓越莓、芒果乾『香氣』、『口感』、『整體感覺』之實驗，分述如下：

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

(一) 鳳梨餡、龍眼乾、洛神花、核桃、木瓜籤、蔓越莓、芒果乾製作的鳳梨酥之比較分析，依完成鳳梨酥後，餐飲管理科男女共一百位同學試吃後，在六種不同鳳梨餡的比較，問卷以五點量表來衡量，並根據量表結果整理出下列之分析：

(一)試吃者對鳳梨酥之比較統計表：

問卷題目	同意程度	芒果乾	洛神花	核桃	木瓜籤	龍眼乾	蔓越莓
1. 請問何者香氣較明顯	人數	17	45	12	2	1	23
	百分比	17%	45%	12%	2%	1%	23%
2. 請問何者香氣普通	人數	16	16	20	24	15	9
	百分比	16%	16%	20%	24%	15%	9%
3. 請問何者香氣不明顯	人數	17	3	13	45	17	5
	百分比	17%	3%	13%	45%	17%	5%
4. 請問何者吃起來順口	人數	17	33	19	3	3	25
	百分比	17%	33%	19%	3%	3%	25%
5. 請問何者吃起來口感普通	人數	13	11	19	30	18	9
	百分比	13%	11%	19%	30%	18%	9%
6. 請問何者口感吃起來較不順口	人數	12	4	12	47	27	3
	百分比	12%	4%	12%	47%	27%	3%
7. 請問何者讓你覺得較可口	人數	17	36	15	5	3	24
	百分比	17%	36%	15%	5%	3%	24%
8. 請問何者讓你會想再吃	人數	11	37	21	10	3	18
	百分比	11%	37%	21%	10%	3%	18%
9. 請問何者讓你不 想再吃	人數	6	5	10	44	32	1
	百分比	6%	5%	10%	44%	32%	1%

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

(二)不同性別在鳳梨酥比較統計表：

問卷題目	同意程度	芒果乾	洛神花	核桃	木瓜籤	龍眼乾	蔓越莓
1. 請問何者香氣較明顯	男	14	17	5	1	0	8
	女	3	28	7	1	1	15
2. 請問何者香氣普通	男	8	7	8	12	6	4
	女	8	9	12	12	9	5
3. 請問何者香氣不明顯	男	5	2	5	22	11	0
	女	12	1	8	23	6	5
4. 請問何者吃起來順口	男	12	9	8	2	2	12
	女	5	24	11	1	1	13
5. 請問何者吃起來口感普通	男	3	5	12	11	8	6
	女	10	6	7	19	10	3
6. 請問何者口感吃起來較不順口	男	3	2	5	23	10	2
	女	9	2	7	24	17	1
7. 請問何者讓你覺得較可口	男	11	14	5	2	2	11
	女	6	22	10	3	1	13
8. 請問何者讓你會想再吃	男	7	17	8	7	1	5
	女	4	20	13	3	2	13
9. 請問何者讓你不想再吃	男	3	4	7	19	12	0
	女	3	1	3	25	22	1

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) 香氣的部份

以洛神花鳳梨酥和蔓越莓鳳梨酥的香氣較明顯，因為洛神花鳳梨酥和蔓越莓鳳梨酥都有著酸酸甜甜的特性和鳳梨酥結合在一起酸甜中適，較為讓大部份的人接受，問卷調查結果中女生比男生更能接受洛神花鳳梨酥蔓越莓鳳梨酥。

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

(二) 順口的部份

以洛神花鳳梨酥和蔓越莓鳳梨酥讓人吃起來感覺口，而龍眼乾鳳梨酥和木瓜籤鳳梨酥則是不順口，芒果乾鳳梨酥和核桃鳳梨酥是普通因為有著獨特的香味，結果中洛神花鳳梨酥和蔓越莓鳳梨酥乃在大家的喜愛中。

(三) 何者讓你會想再吃

我們發現洛神花鳳梨酥和核桃鳳梨酥讓人會想再吃，因為洛神花鳳梨酥的口感有帶酸甜而核桃鳳梨酥帶有著核桃本身獨特的香氣，我們也發現大部分的男女都覺得洛神花鳳梨酥和核桃鳳梨酥會讓人想再吃。

(四) 何者讓你不願再吃

我們發現木瓜籤鳳梨酥和龍眼乾鳳梨酥讓人不想再吃，因為香氣和口感和鳳梨酥的味道不太搭，我們發現大部分的男女都覺得木瓜籤鳳梨酥和龍眼乾讓人不想再吃。

二、建議

針對本專題之發鮮本組提出三點建議：

- (一) 本研究針對 S 家商之餐飲科高三學生，不足以代表大眾，希望後續後的研究者可以將研究對象設為一般大眾，藉以研發出更多不同口味的鳳梨酥。
- (二) 鳳梨酥可以再加入其他不同的蜜餞，例如酸梅、酒類醃製而成的蜜餞等，探討口感上的差異性，與大眾喜愛程度。
- (三) 本研究也發現大多數的人是較喜歡洛神花鳳梨酥和蔓越莓鳳梨酥因為口感酸甜適中，而不喜歡木瓜籤鳳梨酥和龍眼乾鳳梨酥因為口感和普通的鳳梨酥的味道較為相近。

探討鳳梨酥不同內餡口感之差異

肆● 引註資料

吉田靖彥(2008): 手做和風甜點和菓子。日本。笛藤出版。

胡涓涓(2011): 麵點新手必備的第一本書。新北。幸福文化。

曹健(2004): 專業月餅製作大全。香港。城邦出版。

顏金滿(2009): 餡料輕鬆做。台北。邦聯出版。

陳麗香(2009): 天然果醬自己做。台灣。腳丫文化。

蘿拉(2009): 天然又好吃的健康果醬。台北。凱特文化。

梁純(2011): 自己做蜜餞、果醬、水果醋。台北。雅事文化。

張皓明(2011): 純天然果凍、果醬超美味。台北。鼎監文化。

許正忠、李麗蓉(2011): 高人氣伴手禮·自己學著動手做。台北。橘子。

朱秋樺、王芳里(2008): 手工甜點禮物 100 道: 最想學會的牛軋糖、軟糖、
蛋黃酥、巧克力糖、餅乾, 400 張詳細圖解零失敗!。台北。出版菊。