

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以兩種起司去製作的水餃內餡之食譜差異探討

作者：

謝閔惠。私立樹德家商。高三18班
許瓏今。私立樹德家商。高三18班
饒秀美。私立樹德家商。高三18班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

明朝以後，因為餃子外型很像元寶，有招財進寶的意思，所以只要在逢年過節或是新春時，都會在餐桌上端出一盤熱騰騰的水餃來給大家沾沾喜氣。然後，除夕夜亥時一過後的子時，就是新的一年的開始，因此亦利用子時(即交子，為餃子的諧音)，來象徵萬象更新的意思。

自古以來，北方人無論是貧富貴賤，在正月初一有吃餃子的習慣，因為渾圓飽滿的水餃，有如金元寶一般，象徵才氣滾滾(孟兆慶，2009)。水餃是一般家庭較常接觸的麵食，能隨處買到各式口味的水餃，讓忙碌的現代人獲得方便。而對於講究水餃口感的人來說，寧願花時間動手做，滿足味蕾需求，因為自己包的水餃是金錢無法買到的美味。

貳●正文

一、水餃

早在距今約一千五百多年前的魏晉南北朝時代，就有被稱為「餛飩」的水餃，至宋、元之際，水餃又名為「角子」或「角兒」，主要在江南的汴京、臨安等地的市場中販售，以水晶餃及燕餃等形式出現。明朝以降，因北方人讀角作「矯」，所以又稱「餃」，並將其納入春節時令產品，其中以椿樹餃子最受喜愛。

餃子原名矯耳，是我國醫聖張仲景首先發名的，它的製法是用麵粉做成薄而軟的餃子皮，再以鮮肉、白菜等切碎，拌以佐料為餡，包好之後下鍋煮至餃子浮上水面即可。其特點是皮薄餡嫩，味道鮮美，形狀獨特，百食不厭。

二、起司

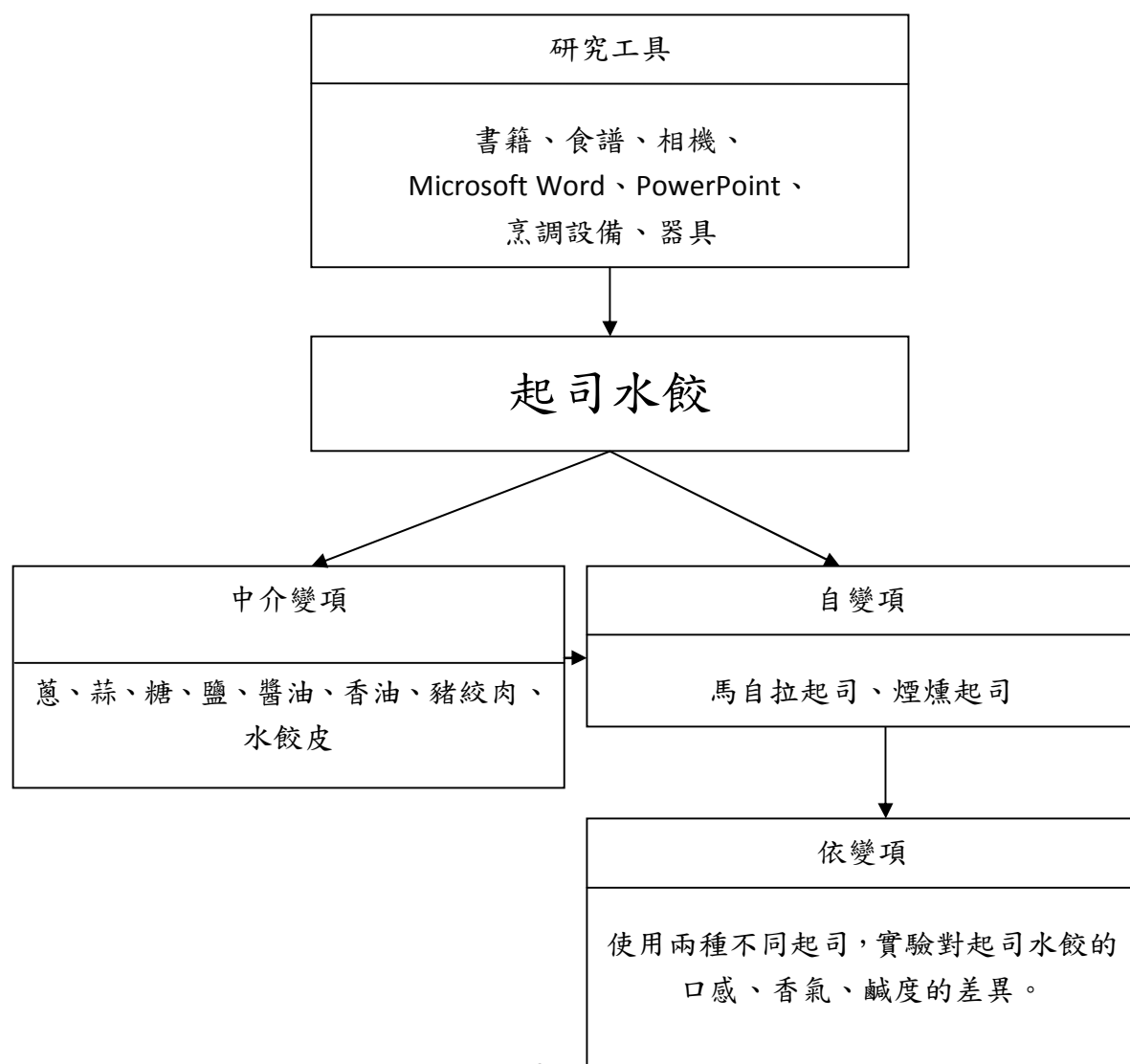
(一) 煙燻起司

煙燻起司直接吃有煙燻的味道，適合切片夾麵包、土司，搭配茶、咖啡，切丁拌沙拉，煮濃湯，也可以搭配紅酒吃，德國人喜歡喝啤酒搭配這種乳酪吃。煙燻起司本身很會吸收味道，切記開封後，使用新的保鮮膜包覆在未用完的起司上，再用保鮮容器裝入，比較可以保存起司本身的味道。

(二) 馬自拉起司

馬自拉起司通常是被放在鹽水中販售的，多用來點綴菜餚，而不是用來調味。有分為乳牛乳製作跟水牛乳製作，從結構上來看，水牛乳較乳牛乳來得軟，所以使用水牛乳來製作的會比較好。而本組要使用的丹麥馬自拉起司是義大利馬自拉起司的仿製品，不需泡在乳清中，顏色也不那麼白，價格便宜許多。

三、研究架構



四、研究流程

準備階段 101 年 9 月~12 月		
<p>(一) 收集相關資料及文獻。</p> <p>(二) 水餃試做。</p> <p>(三) 二位專業教師，試吃水餃，確認水餃之起司配方。</p> <p>(四) 官能品評問卷的編製。</p>		
煙燻起司水餃及馬自拉起司水餃製作 實驗處裡 101 年 1 月~ 3 月		
		
製作	煙燻起司水餃成品圖	馬自拉起司水餃成品圖
抽樣試吃，填寫問卷		
		
資料分析及撰寫專題 101 年 2 月		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 以 Excel 製作統計分析圖表進行問卷資料分析。 2. 以 Word 文書處理書寫專題內容。 		

參●結論

一、問卷結果

本章將針對煙燻起司水餃與馬自拉起司水餃在『鹹度』、『香氣』、『濃郁度』、『喜愛程度』、『購買意願』之得分統計，以試吃結果進一步比較分析，問卷來源是班上同學，共 50 人，其統計結果與分析如下：

(一)煙燻起司水餃與馬自拉起司水餃比較差異統計表

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1. 我覺得 A 起司味道吃起來比 B 起司『鹹』。	人數	0	11	6	25	8
	百分比	0 %	22 %	12 %	50 %	16 %
2. 我覺得 A 起司香氣聞起來比 B 起司『香』。	人數	1	19	7	19	4
	百分比	2 %	38 %	14 %	38 %	8 %
3. 我覺得 A 起司口感吃起來比 B 起司『濃』。	人數	1	19	9	16	5
	百分比	2 %	38 %	18 %	32 %	10 %
4. 我覺得 A 起司味道吃起來比 B 起司『好吃』。	人數	0	12	9	23	6
	百分比	0 %	24 %	18 %	46 %	12 %
5. 整體而言我比較喜歡 A 起司。	人數	2	2	16	17	13
	百分比	4 %	4 %	32 %	34 %	26 %
6. 我有意願花錢去購買 A 起司。	人數	2	2	15	20	11
	百分比	4 %	4 %	30 %	40 %	22 %

由上表可知，在『鹹度』方面品評員認為兩種實驗水餃並無差異者佔 12%、認為 A 起司水餃較好者佔 50%及 16%，亦有 22%的人持相反之意見；在『香氣』方面品評員認為 A 起司水餃的香氣較好者佔 38%及 8%、亦有 40%的人持相反意見。

以兩種起司去製作的水餃內餡之食譜差異探討

在『濃郁度』方面 32%及 10%品評員認為 A 起司口感比較濃郁；在『喜愛程度』方面品評員在同意者佔 34%與非常同意者佔 24%，最具明顯差異；在『鹹度』、『喜愛程度』、『購買意願』等選項中，皆有超過 60%以上的品評員認為 A 起司水餃鹹、比較好吃、且會優先選擇購買。

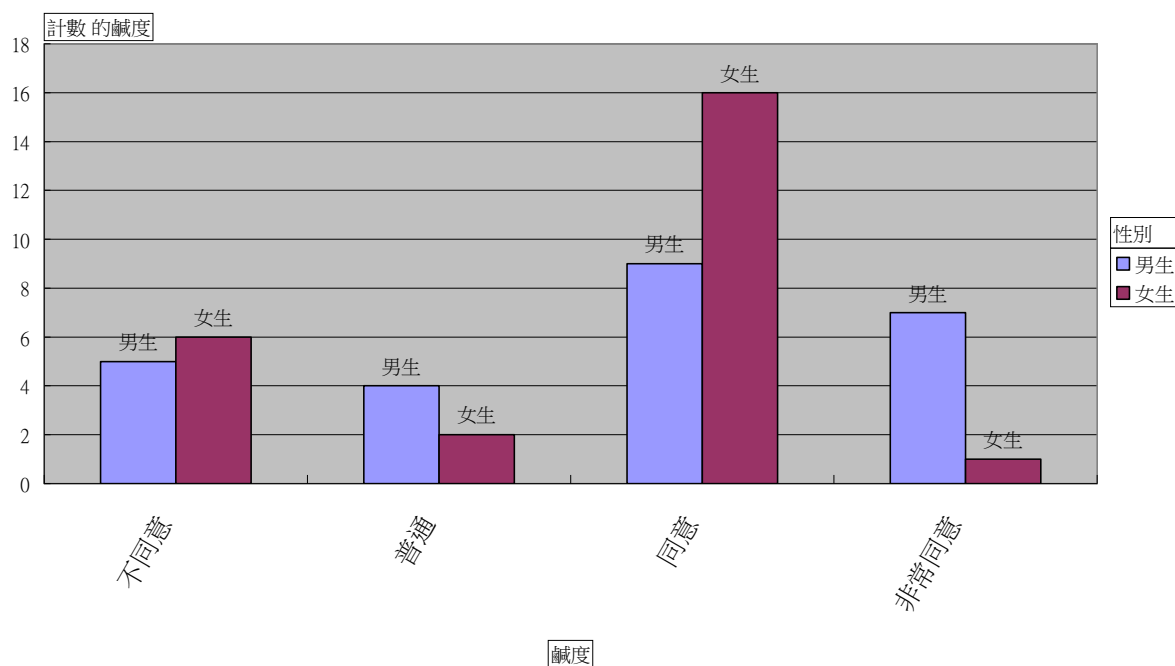
從數據顯示，在香氣與濃郁度部分仍有四成以上的人認為 B 起司水餃比較香，而濃郁度也有 38%的人持不同意之意見。

(二)性別對煙燻起司水餃與馬自拉起司水餃比較差異

問卷題目	性別	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1. 我覺得 A 起司味道吃起來比 B 起司『鹹』。	男生	0	5	4	9	7
	女生	0	6	2	16	1
2. 我覺得 A 起司香氣聞起來比 B 起司『香』。	男生	1	4	5	12	3
	女生	0	15	2	7	1
3. 我覺得 A 起司口感吃起來比 B 起司『濃』。	男生	1	4	7	9	4
	女生	0	15	2	7	1
4. 我覺得 A 起司味道吃起來比 B 起司『好吃』。	男生	0	3	6	14	2
	女生	0	9	3	9	4
5. 整體而言我比較喜歡 A 起司。	男生	1	1	6	8	9
	女生	1	1	11	9	3
6. 我有意願花錢去購買 A 起司。	男生	1	1	8	8	7
	女生	1	1	7	12	4

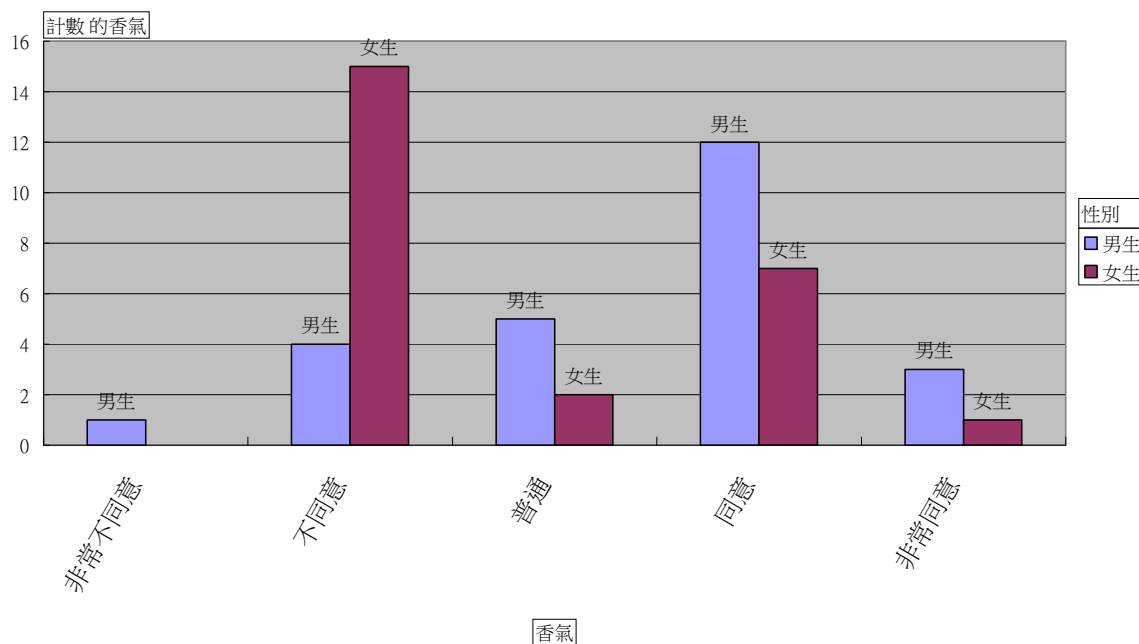
二、煙燻起司水餃與馬自拉起司水餃比較差異分析

(一) 我覺得 A 起司味道吃起來比 B 起司『鹹』長條圖。



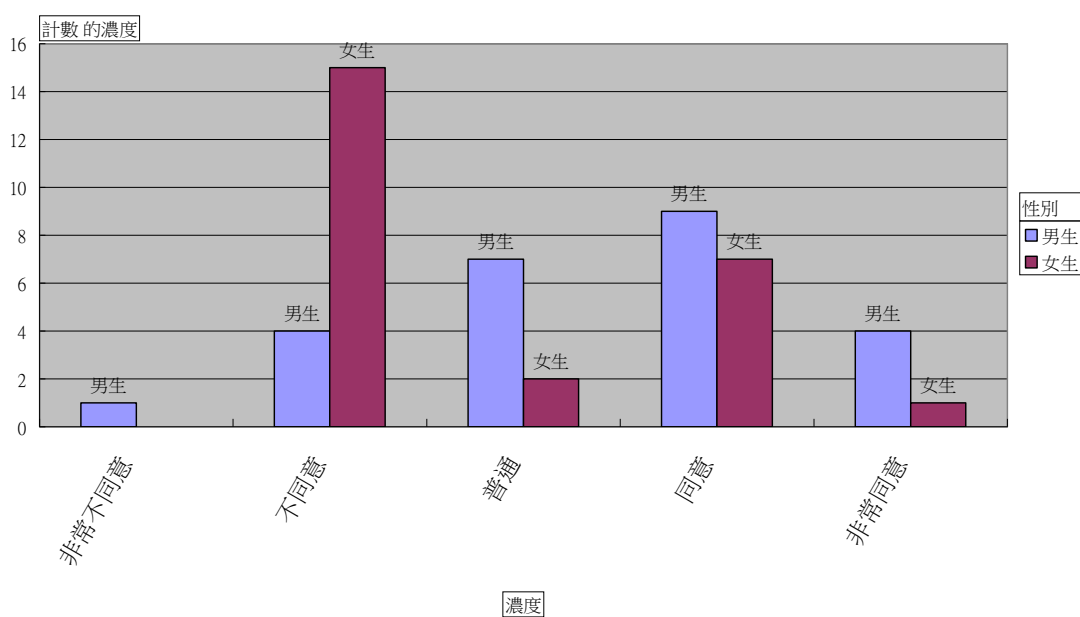
在「我覺得A起司味道吃起來比B起司『鹹』」選項中，66%（33人）認為A起司味道吃起來比較鹹，其中男生佔（16人）、女生佔（17人）；另外22%（11人）則認為B起司比較鹹，女生有6人認為B起司比較鹹。

(二) 我覺得A起司香氣聞起來比B起司『香』長條圖。



在「我覺得A起司香氣聞起來比B起司『香』」選項中，46%（23人）認為A起司味道聞起來比較香，其中男生佔（15人）、女生佔（8人）；另外40%（20人）則認為B起司水餃比較香，女生有15人認為B起司水餃比較香。

(二) 我覺得A起司口感吃起來比B起司『濃』長條圖。

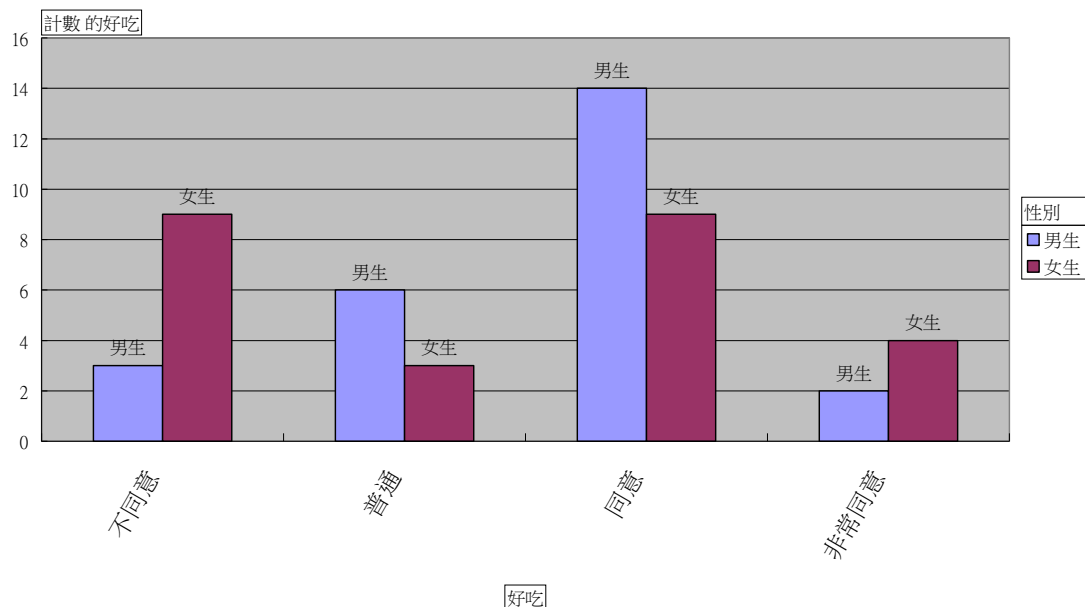


在「我覺得A起司口感吃起來比B起司『濃』」選項中，42%（21人）認為A起司口感吃起來比較濃，其中男生佔（13人）、女生佔（8人）；另外40%

以兩種起司去製作的水餃內餡之食譜差異探討

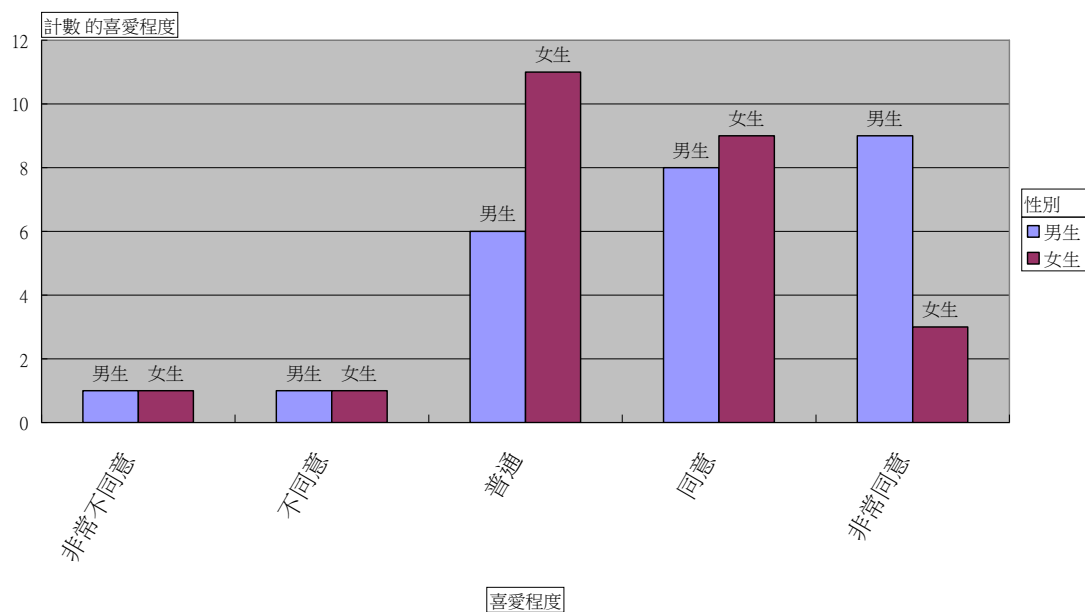
(20人) 則認為B起司水餃比較濃，女生有15人認為B起司水餃比較濃。

(三) 我覺得A起司味道吃起來比B起司『好吃』長條圖。



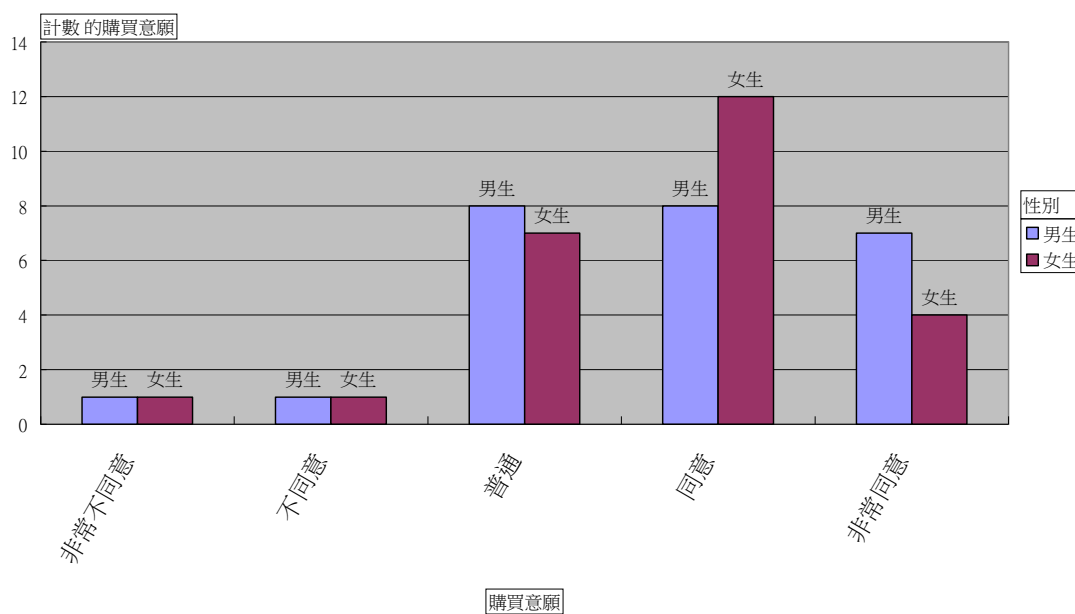
在「我覺得A起司味道吃起來比B起司『好吃』」選項中，58% (29人) 認為A起司味道吃起來比較好吃，其中男生佔 (16人)、女生佔 (13人)；另外24% (12人) 則認為B起司水餃比較好吃，女生有9人認為B起司水餃比較好吃。

(四) 整體而言我比較喜歡A起司長條圖。



在「整體而言我比較喜歡A起司」選項中，58%（29人）覺得整體而言比較喜歡A起司，其中男生（17人）、女生（12人）；8%（4人）則覺得整體而言比較喜歡B起司，男、女生各有2人認為B起司整體而言比較喜歡。

(五) 我有意願花錢去購買 A 起司長條圖。



在「我有意願花錢去購買 A 起司」選項中，62%（31 人）覺得有意願花錢去購買 A 起司，其中男生（15 人）、女生（16 人）；8%（4 人）則覺得有意願花錢去購買 B 起司，男、女生各有 2 人認為有意願花錢去購買 B 起司。

根據研究方法與實驗結果，將起司對水餃鹹度、香氣、濃郁度、喜愛程度、購買意願的影響，綜合整理得到以下五點研究分析：

- (一) 在鹹度上，我們發現A起司水餃的鹹度吃起來比B起司水餃鹹。
- (二) 在香氣上，我們發現A起司水餃的香氣聞起來比B起司水餃香。
- (三) 在濃郁度上，我們發現A起司水餃吃起來比B起司水餃濃。
- (四) 在喜愛程度上，我們發現A起司水餃比B起司水餃受歡迎。
- (五) 在購買意願上，班上同學對A起司水餃之購買意願及接受程度都很高。

四、建議

- (一) 本研究僅針對本班之同學，不足代表大眾，希望後續研究者將研究層面擴大至一般大眾，以了解起司水餃之市場接受度及推廣可行性。
- (二) 水餃可以試著研究加入其他不同之創意元素，探討其口感上差異，與大眾喜愛程度。
- (三) 可以探討創意水餃，破除人們對水餃只包肉的刻板印象，已達創意觀念。

肆●引註資料

- 李德全(2011)。水餃餡餅包子餡料大集合。台北：楊桃文化。
- 金華(2003)。水餃II。台北：笛藤。
- 金華(2004)。水餃。台北：笛藤。
- 孟姚慶(2009)。孟老師的中式麵食。台北：葉子。
- 岸朝子(2011)。義大利美食手杖。台北：人人出版。
- 松成容子(2008)。起司。台北：瑞昇。
- 董孟修(2004)。起司。台北：楊桃文化。
- 劉芬(2005)。水餃鍋貼DIY。台北：生活品味文化傳播。
- 劉芬(2011)。水餃、酸辣湯。台北：鼎建文化。
- 藤谷治(2009)。行版、莫札瑞拉起司。台北：時報出版。