

以「乾燥玫瑰花瓣」作為餃子皮之探討

投稿類別：觀光餐旅類

篇名:

以「乾燥玫瑰花瓣」作為餃子皮之探討

作者:

洪豫婷。私立樹德家商。高三 36 班

蘇靖雅。私立樹德家商。高三 36 班

林怡誼。私立樹德家商。高三 36 班

指導老師：

業米芸老師

以玫瑰製作水餃皮之分析

壹●前言

一、研究背景

玫瑰分類為薔薇科，薔薇屬是直立灌木，學名叫 ROSA，別名為刺玫、徘徊花，花期為整年，花單生或幾朵長在一起，原始品種有五片花瓣，紫色或白色。玫瑰容易跟其他總類的花雜交，因此由紫花、白花的原始品種發生了變異，而產生紅、紫紅、粉紅、黃色等複瓣的新品種。(鄭琳枝，1990)。玫瑰主要分布於北半球亞熱帶及熱帶地區，經世界各國不斷栽培改良，目前大約有兩萬種以上的品種。玫瑰的花姿優雅，香氣甘潤，故有「花中女王」之稱。據說克里奧派脫拉喜歡將玫瑰花瓣加在洗澡水中，並且在宮廷地板上，灑滿了玫瑰花迎接她的情人。拿破崙的王妃約瑟芬也是個玫瑰狂，曾經蒐集全世界所有的玫瑰花品種建造了一座玫瑰花園(陳傳發，1994年)。

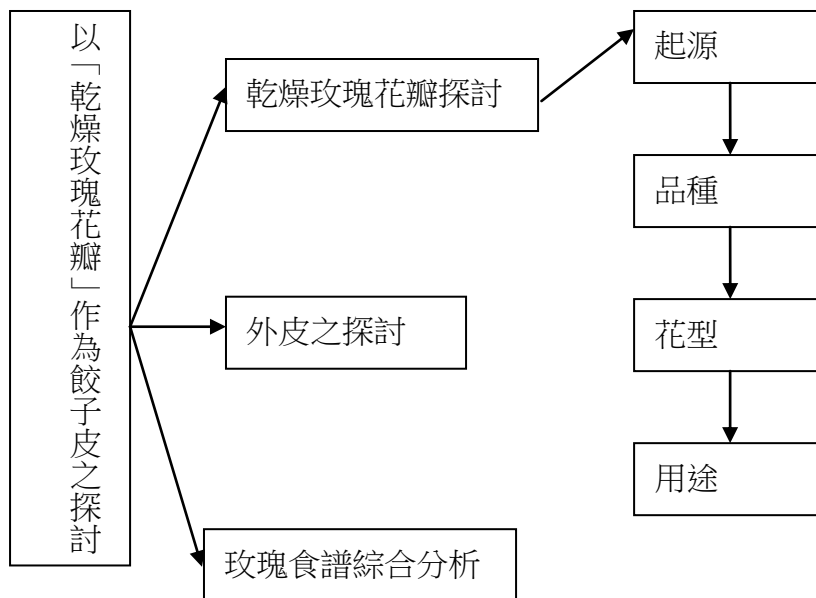
二、研究動機

隨著社會進步，人們飲食習慣改變，連水餃外皮都有許多色調。然而今年正在流行繽紛可愛的馬卡龍色調，所以我們想要選擇用乾燥玫瑰花瓣作為外皮，是因為有可愛的粉紅色，光是看到就讓人食指大動！想要用自然的紅色色素代替化學色素，這樣既美觀又營養。

現在的人飲食講求高品質、天然、營養、喜好，價錢已經不是人們所看重的，從傳統白色外皮到現在有黃有綠……等，可是我們就是沒有看過粉紅色，於是我們想要試試看批著粉紅外衣的水餃！希望粉紅外衣可以帶來更多人想吃水餃的慾望，以傳統內餡當作餡料，用美麗的外衣包覆著，想到或看到，就讓我流口水且迫不及待的想要吃到它。

貳●正文

一、文獻架構圖：



二、乾燥玫瑰花瓣探討

(一)玫瑰起源

玫瑰，是屬於薔薇科(Rosaceae)、薔薇屬(Rosa Spp)的野生種(黃肇家，1983)，玫瑰學名叫 Rosa hybrida Hort。英文名為 Rose，(周芬娜，2003)別名為刺玫、徘徊花(鄭琳枝，1990)除了論及品種來源及分類等教學術性的部份，以薔薇泛指薔薇屬的植物外，其他部份則以玫瑰泛指現在我們所見到的所有雜交薔薇品種，玫瑰較早被用來觀賞而種在庭園，所以人們習慣於玫瑰之名，進而將以後栽培的薔薇屬植物都稱作為玫瑰了(黃肇家，1983)。

表 2-1 玫瑰的科學分類

名稱分類	中文名稱	英文名稱
界	植物界	Plantae
門	被子植物界	Magnoliophyta

以「乾燥玫瑰花瓣」作為餃子皮之探討

綱	雙子葉植物綱	Magnoliopsida
目	薔薇目	Rosales
科	薔薇科	Rosa ceae
亞科	薔薇亞科	Rosoideae
屬	薔薇屬	Rosa
種	玫瑰	R.rugosa

資料來源:維基百科

(二)品種

- 1、四季盛開的大輪種:花瓣肥厚，花朵碩大，花柄特長，整體上相當肥美；但美中不足的是開花較晚，花數又少，不過卻是切花的好材料。莖枝硬挺，長達2公分。
- 2、中輪玫瑰種:婀娜多姿的玫瑰花，花數眾多，花柄稍短，也是農獲得利潤最多的品種。如在溫室栽培色彩將更鮮麗怡人。
- 3、蔓性玫瑰種:莖枝成蔓性，攀於棚架。花種多，其中花朵呈簇綻放的品種較多。
- 4、迷你性玫瑰種:號稱玫瑰公主的迷你性玫瑰。株莖挺立，高達10~40公分(何恭上，1987)。

(三)花型

- 1、平型:綻放型，通常為單瓣或半重瓣，花瓣近乎平展
- 2、杯型:綻放型，單瓣至完全重瓣，花瓣由中心向上反向外捲
- 3、中高型:半重瓣至完全重瓣，中心緊密高聳，雜交種茶香玫瑰為其曲型
- 4、甕型:半重瓣至完全重瓣，花瓣捲曲，頂部扁平是經典的雜交種茶香玫瑰花型
- 5、圓型:重瓣或完全重瓣，由大小相同的花瓣交疊成碗狀
- 6、簇生型:略為平展，重瓣或完全重瓣，由許多大小不一的花瓣交疊組成
- 7、四分簇生型:略為平展，重瓣或完全重瓣，由大小不一的花瓣組成四等分圖案
- 8、彩球型:花小而圓，重瓣或完全重瓣，由大量小花瓣所組成，通常呈叢生(林登·霍桑，2008)。

(四)用途

- 1、混合香料:是捕獲眾多夏季藥用植物精華的傳統方法，現今變成許多方香混合物的代名詞(布倫尼斯，1999)。

- 2、美容保養:玫瑰乳霜與化妝水具有柔嫩肌膚，是一種溫和鎮靜的清潔劑(適合乾性皮膚)；清爽型玫瑰保濕霜具有怡人·清爽的日霜(適合各種膚質)；玫瑰用在眼部保養可以柔嫩眼睛周圍的皮膚；玫瑰花露水可以使口氣清新的漱口水(布倫尼斯，1999)。
- 3、精油:植物芬芳的精隨，為草本植物增添香味，部分還具有健康價值，這些奇妙的物質可用於提神醒腦·放鬆身體·情緒和心靈·緩和肌體和美容(布倫尼斯，2010)。
- 4、食用:中餐·西餐·甜點·花茶·調酒·蜜餞

三、外皮之探討

水餃皮的選購和保存：市面上可買到的多為機器製，口感雖沒手工擀製好，但對忙碌的現在人而言，不失為一方便選擇。濕度及顏色是選購機器製水餃皮要點，如顏色變深、沾黏代表受潮；如顏色偏白周圍微微翹起，則表示已失去水分(柯俊年，2001)。

1、作餃子皮技巧：

技巧1：醒麵時要使用濕布或乾淨的保鮮膜完全包覆麵糰，避免麵糰水分乾掉。

技巧2：餃子皮桿製時，要先將捏出來的小麵糰用手掌壓扁再桿。

技巧3：桿餃子皮，每一次推出、桿回絕對不能桿過麵皮中，餃子皮才會圓又勻。

技巧4：桿製好的麵皮，若過量，最好以濕布或乾淨塑膠袋裝好，放入冰箱冷藏即可保存，儘早食用完畢就好(李德全，2006)。

(一) 玫瑰之相關文獻：

本組組員收集與玫瑰相關的書籍整理如下，文獻以表格方式呈現重點，分訴如下：

	書名	作者	出版社	是否有玫瑰產品	是否有公用
1	花之宴	周芬娜	積木文化	是	是
2	藥用植物完全指南	布倫尼斯	貓頭鷹出版社	是	是
3	台灣的玫瑰花品及栽培	黃肇家	合歡出版社	是	是

以「乾燥玫瑰花瓣」作為餃子皮之探討

4	世界藥用植物圖鑑	布倫尼斯	貓頭鷹出版社	是	是
5	玫瑰花	鄭元春	藝術圖書公司	是	否
6	食用花卉	鄭琳枝 鄭元春	渡假出版社	是	是
7	花卉食譜	陳傳發	雪山圖書有限公司	是	是
8	世界的玫瑰花	林登·霍桑	貓頭鷹出版社	是	是
9	水餃蒸餃 煎餃大收錄	李德全	楊桃文化	否	否
10	麵點巧巧做	柯俊年	台視文化事業	否	否

由上述食譜可得知，玫瑰花的用途廣泛可養顏美容、健康保健、食用，由此可見玫瑰對於人類生活有許多的相關性。

參●結論

在十道的水餃食譜中，可以發現大部份的食譜中都有用到玫瑰花來製作菜餚及點心，因此經由小組成員討論，並參考本校專業中餐老師之意見，經過五次以上試做，調整玫瑰花配方穩定實驗觀察之作品，確定玫瑰花水餃食譜與作法如下：

(一)玫瑰水餃皮製作食譜：

表 3-1 玫瑰外皮水餃製作之食譜

食材	做法
外皮 100 張	外皮作法：

以「乾燥玫瑰花瓣」作為餃子皮之探討

乾燥玫瑰花瓣 2 兩	將麵粉倒入鍋盆，加入水和鹽和乾燥玫瑰花瓣搓成糰，靜置 10 分鐘，拿出麵糰在桌上搓成光滑面，分成 100 小份即可。 內餡作法： 將豬絞肉放入鍋盆，用醬油和胡椒跟鹽醃製，加入蔥和高麗菜拌勻即可。 水餃作法： 將皮用手壓一下，用桿麵棍桿成圓形，用外皮包覆餡料，將水燒開，放入滾燙熱水待它浮起，加入些許冷水浮起撈起即可。
中筋麵粉 半斤	
水 150g	
鹽 1t	
內餡	
豬絞肉 半斤	
蔥 2 兩	
高麗菜 1/2 粒	
醃料	
醬油 1T	
胡椒粉 1t	
鹽 1t	

肆●引註資料

黃肇家(1983)。台灣의玫瑰花品種及栽培。台北：合歡出版社

布倫尼斯(2010)。世界藥用植物圖鑑。台北：貓頭鷹出版社

布倫尼斯(1999)。藥用植物完全指南。台北：貓頭鷹出版社

鄭琳枝(1990)。實用生活叢書，園藝系列，食用花卉。台北：渡假出版社

林登·霍桑(2002)。花卉博覽會:世界的玫瑰花。台北：貓頭鷹出版社

鄭元春(1987)。玫瑰。台北：藝術圖書公司

周芬娜(2003)。花之宴，愛花人的飲食札記。台北：積木文化

陳傳發(無年份)。花卉食譜。台北：雪山圖書有限公司

以「乾燥玫瑰花瓣」作為餃子皮之探討

李德全(2006)。完整收錄水餃餛飩鍋貼內餡。台北：楊桃文化

柯俊年(2001)。麵點巧巧做。台北：台視文化事業股份有限公司