

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同種類的糖製做發糕之探討

作者：

廖若涵。私立樹德家商。餐飲管理科三年 39 班

鄭朝宗。私立樹德家商。餐飲管理科三年 39 班

葉宇喬。私立樹德家商。餐飲管理科三年 39 班

指導老師：

王尹均老師

# 以不同種類的糖製作發糕之探討

## 壹●前言

### 一、研究動機

古代即流傳過年吃發糕以求好兆頭。發糕諧音發財、高陞，外型發得越大，裂痕越深，即代表新的一年運勢越好的象徵。由於發糕這種食物大家平常就只有在過年過節時吃到，而以前我們吃到發糕只覺得甜甜的好好吃但卻不知道有沒有其他的口味。

所以我們打算利用在來米粉下去製作，以黑糖、二砂糖、蜂蜜來做變化，以及在外觀、口感上與傳統的發糕又有什麼差別。

### 二、研究目的

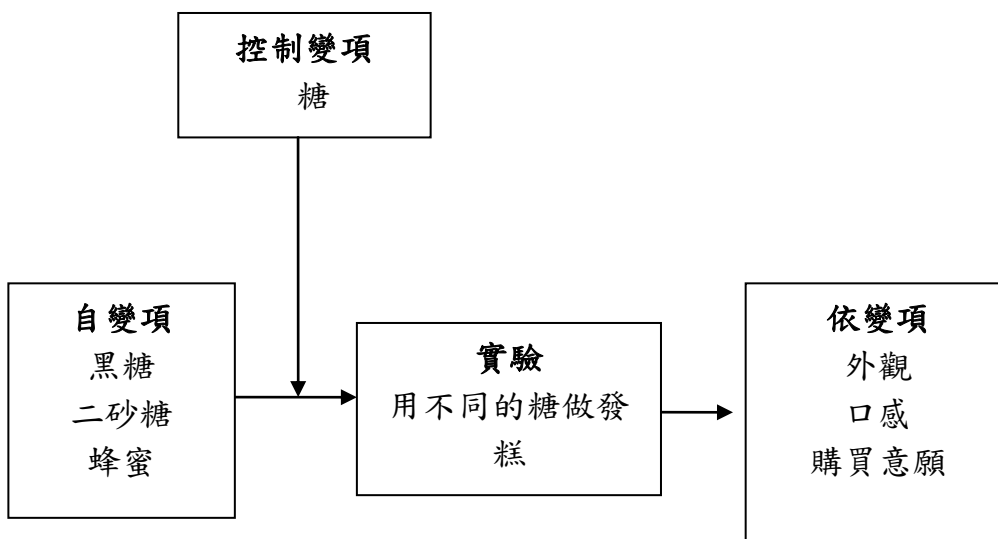
依研究背景與動機，提出下列三點研究目的：

- 一、探討黑糖、二砂糖、蜂蜜對發糕成品『外觀』的影響。
- 二、探討黑糖、二砂糖、蜂蜜對發糕成品『口感』的影響。
- 三、探討黑糖、二砂糖、蜂蜜對發糕成品『購買意願』的影響。

### 三、研究方法

實驗方法：實驗步驟及說明如下。

- (一) 步驟一：進行用不同種類的糖烹調發糕的製作。
- (二) 步驟二：做出實驗成品並拍照，紀錄。
- (三) 步驟三：進行實驗比較與討論出研究之結果，做出結論。



貳●正文

一、發糕的背景

古代即流傳過年吃發糕以求好兆頭。發糕諧音發財、高陞，外型發得越大，裂痕越深，即代表新的一年運勢越好的象徵。蒸熟的發糕會因為在蒸煮的過程中，受熱膨脹，同時，發開的裂縫如同花開一般，使發糕高出碗面且上方表皮脹裂，呈十字或不規則型的裂痕，象徵喜慶，而客家人稱之為「笑」，意為喜事將臨，因為越「笑」越好。客家文化中，鉢板為各類喜事時常備的食品，可用於祭祀或饋贈親人。但是現代人為了避免食用太多色素，所以已經沒有在使用了。在製作發糕時，長輩都會叮嚀小孩子不可以亂說話，最好是安靜的做完，而沒有發成功的發糕則被稱做「啞巴」，所以過年時大人在蒸發糕，都不希望小孩子靠近，因為怕「不發」，過年時蒸的發糕發了，象徵一年都會發，所以做發糕是很重要的年節習俗。

二、材料

在來米粉、低粉、泡打粉、水、二砂糖、蜂蜜、黑糖。

三、實驗步驟

	主 材 料	材 料	調 味 料	作 法
黑 糖 發 糕	發 糕	水 360 克 黑糖 180 克 在來米粉 280 克 低筋麵粉 120 克 泡打粉 15 克	糖	做法： 1) 水加糖攪拌溶化，再加在來粉用力攪拌均勻。 2) 把低筋麵粉和發粉一起篩入，喜歡的話再加少許香料，攪拌成黏稠的糊漿。放置約 10 分鐘讓它更均質。 3) 在布丁杯裡墊上紙模。蒸鍋裡燒熱半鍋水。 4) 把糊漿倒入紙模中，超過 9 分 滿。上籠用大火蒸 15 分鐘即可
二 砂 糖 發 糕		水 360 克 二砂糖 180 克 在來米粉 280 克 低筋麵粉 120 克 泡打粉 15 克		

## 以不同種類的糖製作發糕之探討

### 四、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將黑糖發糕、二砂糖發糕、蜂蜜發糕『口感』、『外觀』、『購買意願』之實驗，分述如下：

#### 1. 我覺得哪一種看起來最有賣相

外觀	黑糖	二砂糖	蜂蜜	總計
男生	32	7	11	50
女生	28	4	18	50
人數	60	11	29	100

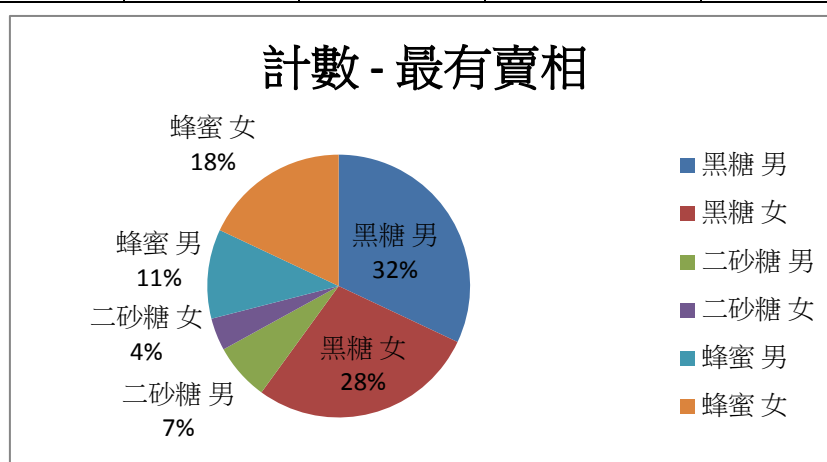


圖 4-2-1 比較外觀最有賣相程度百分比圓餅圖

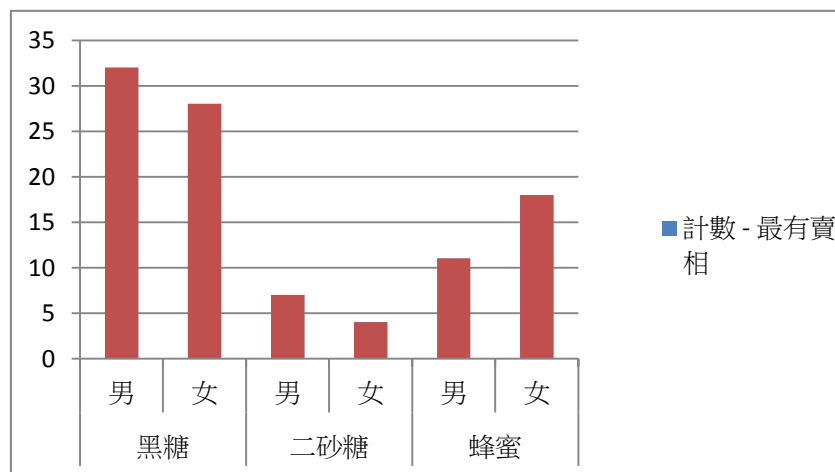


圖 4-2-2 比較外觀最有賣相程度長條圖

在「我覺得哪一種看起來最有賣相」選項中，60%(60 人)比較喜歡黑糖發糕的外觀，其中男生佔 32%(32 人)，女生佔 28%(28 人)；另外 11%(11 人)則比較不喜歡二砂糖發糕的外觀，其中 29%(29 人)認為蜂蜜的外觀看起來比較普通。

## 以不同種類的糖製作發糕之探討

### 2. 我覺得哪一種口感較有 Q 勁

口感	黑糖	二砂糖	蜂蜜	總計
男生	27	12	10	50
女生	25	10	16	50
人數	52	22	26	100

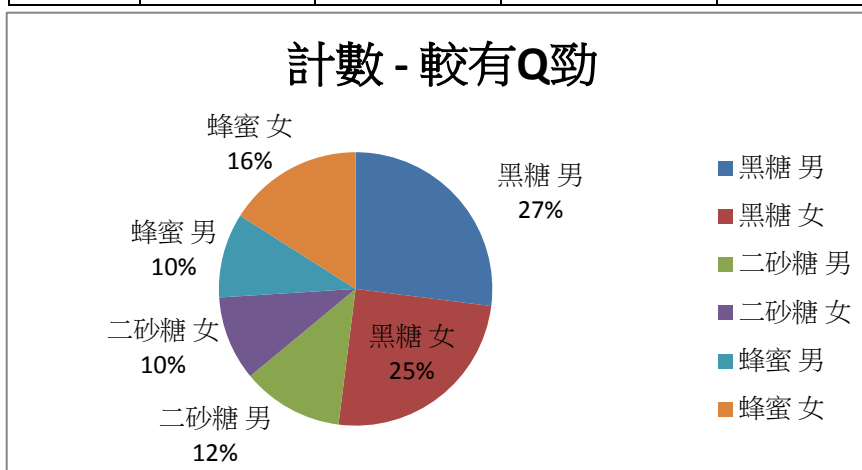


圖 4-3-1 比較口感較有 Q 勁程度百分比圓餅圖

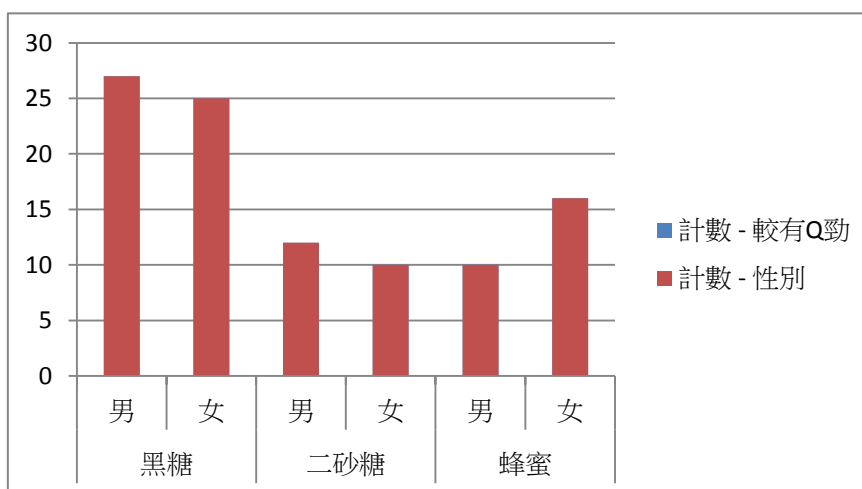


圖 4-3-2 比較口感較有 Q 勁程度長條圖

在「我覺得哪一種口感較有 Q 勁」選項中，52%(52 人)比較喜歡黑糖發糕的 Q 勁，其中男生佔 27%(27 人)，女生佔 25%(25 人)；另外 22%(22 人)則比較不喜歡二砂糖發糕的 Q 勁，男生佔 10%(10 人)，女生佔 16%(16 人)認為蜂蜜發糕的 Q 勁比較不普通。

以不同種類的糖製作發糕之探討

3. 我覺得這三樣發糕最不想買哪種

表 4-10 比較購買意願『想買』程度統計表

購買意願	黑糖	二砂糖	蜂蜜	總計
男生	23	9	17	50
女生	22	6	23	50
人數	45	15	40	100

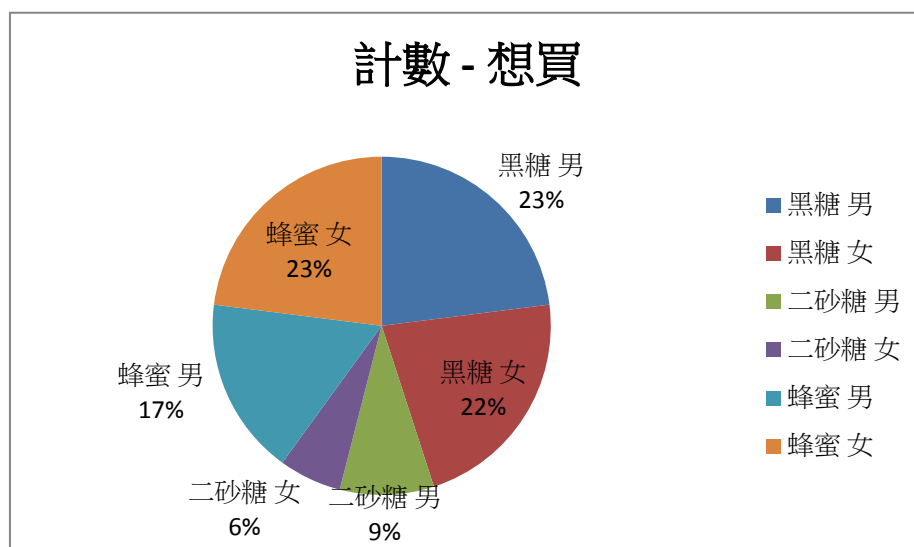


圖 4-4-1 比較購買意願想買程度百分比圓餅圖

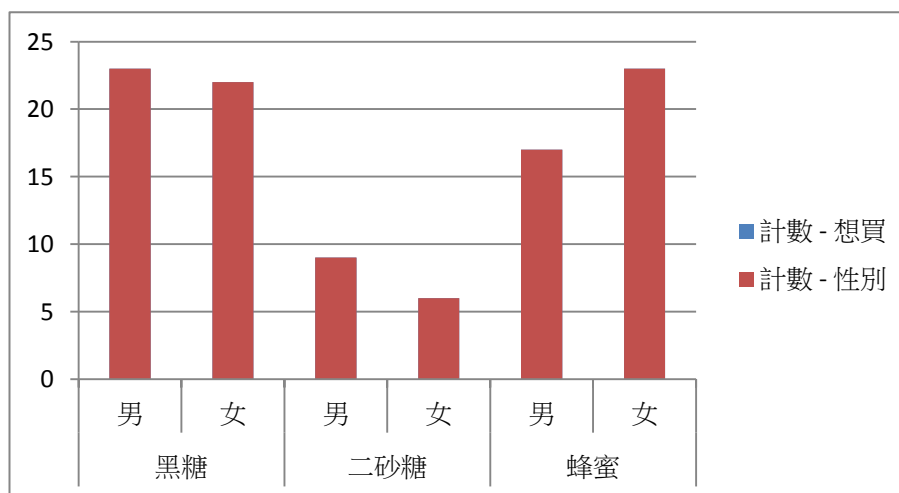


圖 4-4-2 比較購買意願想買程度長條圖

在「我覺得這三樣發糕最想買哪種」選項中，45%(45 人)比較想買黑糖發糕，其中男生佔 23%(23 人)，女生佔 22%(22 人)；另外男生佔 17%(17 人)，女生佔 23%(23 人)蜂蜜跟黑糖人數差不多，男生佔 9%(9 人)，女生佔 6%(6 人)比較不想購買二砂糖發糕。

## 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) 在外觀部分：本組在問卷中發現黑糖發糕比其他兩種發糕的接受度高，因為在問卷黑糖發糕的選項中，可口和賣相都得到相當高的評價，但是在『我覺得哪一種比較好看』選項中，選擇黑糖發糕的同學佔大多數，因為大部分的同學認為黑糖發糕的外觀比較蜂蜜發糕跟二砂糖發糕好看多了。黑糖發糕在不好看和賣相問卷選項中，黑糖的比例一樣很高而在賣相是二砂糖發糕的比較較高，因為二砂糖發糕在外觀顏色上並不是很亮麗突出，在『我會推薦哪一種發糕?』的問卷選項中，選擇黑糖發糕的同學卻較多，因為部分的同學認為黑糖發糕較常見顏色較漂亮。
- (二) 在香氣部份：本組在問卷中發現蜂蜜發糕比其他兩種發糕香，因為蜂蜜本身的香氣就比其他糖類更香。蜂蜜發糕在想購買和想吃的選項中，佔較高，因為部分同學比較想品嚐蜂蜜發糕。從問卷中發現二砂糖發糕在這部份中，選擇二砂糖發糕的同學較少，因為同學們在聞二砂糖發糕的香氣時甜味香氣不夠明顯，因此比其他發糕受歡迎度較低。
- (三) 在口感部份：本組在問卷中發現在『我覺得哪一種吃起來比較好吃』的問卷選項中，黑糖發糕佔最高，因為口感吃起來比較可口，大部分的同學都很喜歡。二砂糖發糕在香甜和順口的選項中，佔較低，因為在製作過程中二砂糖發糕的香氣較不足，不太能夠品嚐出糖的原味。
- (四) 在色澤部份：本組在問卷中發現蜂蜜發糕比其他兩種發糕吸引人，因為蜂蜜發糕蒸出來顏色淡黃又帶一點白，可以增加食物的視覺感官，忍不住讓人食指大動，讓大部分的同學喜愛，接受程度也很高。二砂糖發糕在問卷『我覺得哪一種看起來較好吃』選項中，並不被大家喜歡，因為二砂糖發糕在外觀上不夠亮麗討喜，讓人不太會注意到，接受度也不好。

針對本專題之發現本組提出三點建議：

- (一) 本研究僅針對對象為樹德家商之餐飲科高三之學生，不足以代表大眾，希望以後延續研究者可將研究層面擴大至一般民眾上，藉以了解市場上的接受度及推廣可行性。
- (二) 創意傳統發糕可以在加入其他不同的糖類之健康元素，改變不同的口感，製作大眾都喜愛的口味，而且醴類中有細分很多不同的種類，希望後續研究者可以創造新口味，成為不一樣的選擇。

肆● 引註資料

蔡季芳(2008):阿芳的糕與粿。台北 台視文化

顏金滿(2010):中式點心輕鬆做。台北 庫克書屋

許正忠 周麗秋(2010):用米做的蛋糕、麵包、餅乾。台北 橘子文化

山田一美(2013):白飯也能做麵包。台北 良品文化

顏金滿(2013):糕與粿。台北 邦聯文化

顏金滿(2013):幸福應景的中式糕餅點心。台北 邦聯文化

黃春慧(2013):客家媽媽教你做粿。台北 膳書房文化

胡涓涓(2011):面點心手必備的第一本書。台北 幸福文化

郭月英、李貴伶(2000):養生小吃；滋補美味。台北 傳統色

陳明裡(2009):糕點用蒸的更好吃。台北 楊桃文化