

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同的茶製作涼麵醬汁口感差異之探討

作者：

洪婉庭。樹德家商。高三 2 班

辛昱萱。樹德家商。高三 2 班

陳采君。樹德家商。高三 2 班

指導老師：

王尹均老師

壹●前言

一、研究動機

每到夏天，爸爸就會煮涼麵來吃，長大後，也參與做涼麵的過程，每次跟父親一起做事時，學到的不只做事的技巧，他總是會給我很多機會教育，很多時候的對話，至今還會偶爾想起。其實涼麵百百種，每個人都有自己喜愛的涼麵口味，甚至很多人都有自己私房的涼麵店家，有的營業時間很短，每天只賣早上每個人吃完涼麵後的表情都是很滿足的，因為夏天吃涼麵不僅可以消暑，還很有飽足感。

二、研究目的

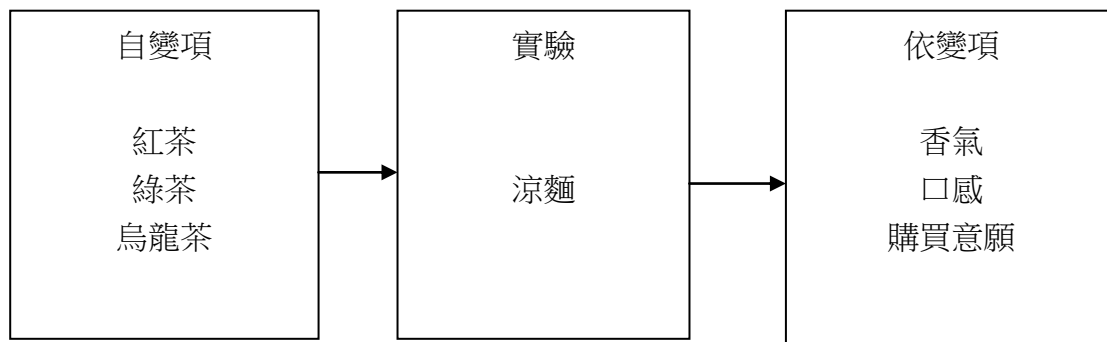
依研究背景與動機，提出下列四個研究目的：

- (一) 探討紅茶、綠茶、烏龍茶對涼麵成品『香氣』的影響。
- (二) 探討紅茶、綠茶、烏龍茶對涼麵成品『口感』的影響。
- (三) 探討紅茶、綠茶、烏龍茶對涼麵成品『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)：進行涼麵與不同醬汁的製作
- (二)：做出實驗成品並拍照，紀錄
- (三)：進行實驗比較與討論出研究之結果，做出結論。



貳●正文

一、涼麵的背景

涼麵又稱冷麵，是指涼吃的麵條，世界上不少地區都有涼麵，盛行於夏天天熱胃口不佳食用；現於便利商店見販賣盒裝涼麵，便利店涼麵花樣更多，惟麵條口感一般不及涼麵專賣店軟硬適中，且麵量少不及專賣店。於日本、香港等地，一些袋裝小吃店會售賣袋裝涼麵。通常，台灣各都市常見無湯涼拌麵。

二、材料

油麵、醬油、糖、鹽、醋、麻油、水、紅茶、綠茶、烏龍茶

三、實驗步驟

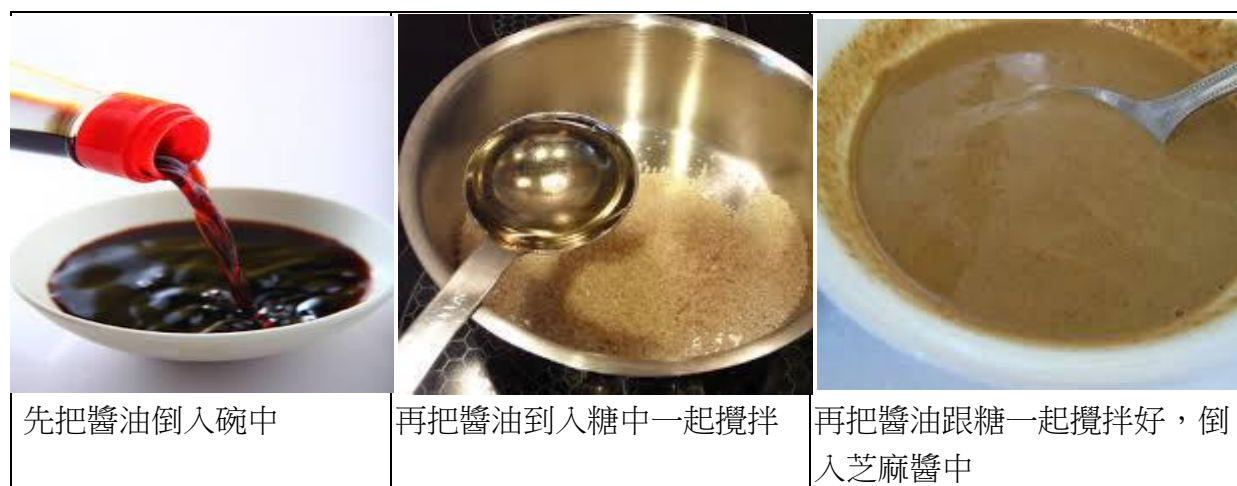
(一)食譜

	主材料	醬汁材料	作法
紅	涼 麵	醬油、糖、鹽、醋、 麻油、水、紅茶	1.先將水煮滾加入油麵燙到熟 2.以漏勺把麵撈起放入鍋子內加白開水和冰塊降溫一下 3.先將醬油、糖、鹽、醋、麻油、水混合在一起 4.將紅茶、綠茶、烏龍茶，用熱水把味道煮出來 5.將醬油、糖、鹽、醋、麻油、水和煮好的紅茶、綠茶、烏龍茶做混合 6.芝麻醬先準備好備用 7.將煮熟的麵放入芝麻醬，再加入醬汁均勻攪拌即可完成
茶		醬油、糖、鹽、醋、 麻油、水、綠茶	
綠		醬油、糖、鹽、醋、 麻油、水、烏龍茶	
烏			
龍			
茶			

(二)涼麵製作過程：



(三)醬汁製作過程：

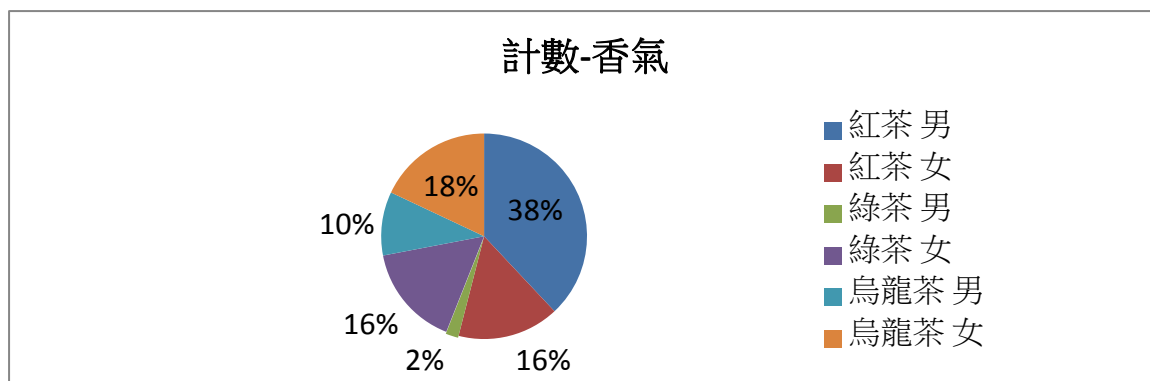


四、實驗結果

根據實驗結果之統計，進一步比較分析，將紅茶涼麵、綠茶涼麵、烏龍茶涼麵『香氣』、『口感』、『購買意願』之實驗，分述如下：

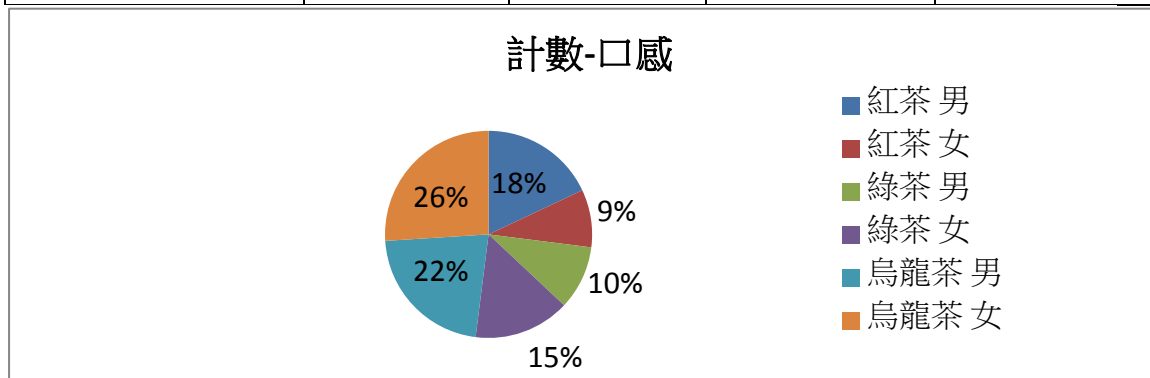
1. 經問卷調查後，發現香氣方面：

性別 \ 口味	紅茶	綠茶	烏龍茶	總計
男生	38	2	10	50
女生	16	16	18	50
總人數	54	18	28	100



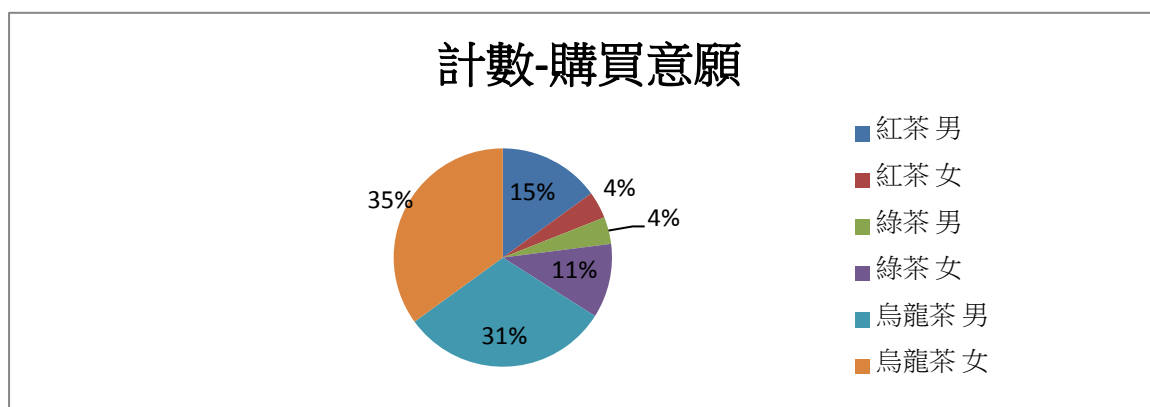
2. 經問卷調查後，發現口感方面：

性別 \ 口味	紅茶	綠茶	烏龍茶	總計
男生	18	10	22	50
女生	9	15	26	50
人數	27	25	48	100



3. 經問卷調查後，發現購買意願分布如下：

性別 \ 口味	紅茶	綠茶	烏龍茶	總計
男生	15	4	31	50
女生	4	11	35	50
人數	19	15	46	100



參●結論

根據研究方法與問卷調查結果，綜合整理得到以下結論與心得感想：

一、結論部份：

(一) 在香氣部分：男性受訪者較偏愛甜味較重的紅茶口味，所以在聞過後會給予紅茶最好的第一印象。女性受訪者較注重茶葉本身的香味，所以依照個人嗜好不同而在各種口味都有愛好者。

(二) 在口感部分：品嚐後口感部分的意見出現了較大的分歧，不論性別在紅茶部分都因過於死甜而位居末座。另外烏龍茶則意外獲得好評，原因出在意外與涼麵味道融洽。

(三) 購買意願：味覺是不會騙人的，「好吃」便是無形中最好的推銷利器。所以烏龍茶在普遍受訪者中獲得好評並不意外。另外綠茶部分，基於大眾對其有代表健康的形象也有所愛好者，位居次冠。

二、心得感想：

第一次自己嘗試做跟外面的涼麵醬汁不一樣的口味會很常失敗，但如果做出讓別人吃起來有滿足感再怎麼辛苦都值得，而且做出來會很有成就感畢竟是跟組員一起努力研發出來的。

做完涼麵的實驗後，我覺得比較合我的口味的是烏龍茶所做出來的涼麵，雖然製作醬汁的過程不簡單，但其實只要有心和大家一起共同努力就可以完成。還沒吃到涼麵之前，大家認為紅茶口味的涼麵聞起來比較香，但因為吃起來太死甜，所以吃久了會感覺到膩。但吃完之後覺得烏龍茶和涼麵比較搭吃起來也比較美味，反而是綠茶口味的涼麵聞起來不僅沒有味道吃起來也不是很搭。

在製作芝麻醬時遇到的困難是很難調比例，經過多次的嘗試，多次的調配，多次的改變，多次的失敗，在過程中常常感到很挫折，但是我們依然堅持不放棄，到最後我們終於調配出屬於我們自己的芝麻醬。

肆● 引註資料

董孟修(2009)：開胃涼麵。旗林文化。

程安琪(2011)：這個夏天只想吃涼麵。旗林文化。

趙柏濤(2012)：5分鐘涼麵·涼拌菜·涼點低卡開胃健康吃。朱雀。

程安琪(2013)：百款好麵涼、拌、湯、炒，一次學會。橘子。

楊桃文化(2010)：台灣人最愛吃的麵。楊桃文化。

曹麗娟 (2005)：醬拌涼麵。邦聯文化。

永瀨正人 (2008)：日式拉麵、沾麵、涼麵技術教本。瑞昇。

李德強、張瑞文(2010)：中西日韓美味涼麵大車拼。楊桃文化。