

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

以珍珠奶茶製作鬆餅之食譜研究

作者:

朱冠威。私立樹德家商。高三20班

簡仕杰。私立樹德家商。高三20班

翁毓雯。私立樹德家商。高三20班

指導老師:

洪千田老師

壹●前言

本段落主要內容共分為三部分：一、研究背景；二、研究動機；三、研究目的。

一、研究背景

鬆餅又稱為薄烤餅、窩夫(格子狀)。薄烤餅(英語：Pancake，香港音譯作班戟，在紐西蘭等英聯邦國家也稱其為Picklete)，又稱薄煎餅、熱香餅，是一種以麵糊在烤盤或平底鍋上烹飪製成的薄扁狀餅。鬆餅多為速發麵包，有的則使用酵母培育或發酵的麵糊。大部分的鬆餅是以烤盤單面煎烤，接著翻面使另一面適度受熱。可麗餅則是一種極度細薄且面積較大的鬆餅，單面煎烤後捲起、裝餡。各國家、地區的風俗習慣不同，任何時間皆會供應鬆餅，且口味變化多樣，常於上層塗放、填塞奶油、果醬、水果、糖漿或肉食等配料及餡料。

二、研究動機

進入了國際市場的「珍珠奶茶」仍有這種魅力存在嗎？據傅信欽先生表示，美國市場對珍珠奶茶的接受度不錯，但在調味上就明顯的要比台灣甜很多，這種重口味也表現出不同文化的差異(劉漢介，2013)。

台灣之珠—「珍珠奶茶」，所代表的是台灣人那一種堅持與實在的狂熱吧！這種熱誠也會隨著珍珠奶茶傳達到世界的角落。

家庭裡大大小小不論老少都會喝茶，茶類有許多保健功能也富含抗氧化成份，所以生活中除了當飲品外，茶類也會用在料裡上增加香氣以及色澤。

因此我們想將茶類融入糕點，研究並創新出多種搭配，讓我們享有味蕾上的滿足。

三、研究目的

(一)利用文獻探討製作珍珠奶茶鬆餅之食譜研究。

貳●正文

一、珍珠的製作

(一)不同風味：

一種是由番薯粉做的原味粉圓，顏色呈白色透明狀；另一種是添加天然糖蜜的有色粉圓，帶著淡淡蔗糖甜香，即是有色粉圓。

(二)做法：

1.一種是類似滾元宵方式，兩人合力搖動竹篩、撒乾粉，讓澱粉逐漸滾成粉圓狀。

2.另一種則是先以網子過篩粉團，再放入大鍋中一邊加乾粉，以手掌不斷來迴旋轉搓揉，靠著手感揉出一顆顆有如珍珠般的小粉圓，這種做法比較費力費時，但粉圓口感彈性佳，且嚼勁十足

二、奶茶的由來

(一)馬來西亞和新加坡的奶茶稱為「拉茶」，製作方法與香港奶茶差不多，唯多一道「拉」的程序，已成為講技巧的一門手藝。所謂「拉茶」即是將已煮好的奶茶由一個器皿高空倒入另一個器皿中，此過程會被重覆數次，高度的衝力被認為可以激發奶茶濃郁之香氣並使之滑潤均勻。但亦有人指這些工序欠缺衛生考量，可能對奶茶的品質構成負面影響。

(二)傳統的英式奶茶以紅茶為基礎，只用少量牛奶，不用鮮奶油，有時亦會加入食糖。茶杯的體積較少，一般於早餐、下午茶或晚餐後聊天時飲用。(蔚蔚，2010)

三、鬆餅的種類

有美式鬆餅、比利時窩夫、馬鈴薯窩夫、列日窩夫、港式窩夫、美式窩夫、斯密達窩夫等，每個國家利用不同的做法做出不同口感和口味，創造出自己國家的特色。

四、奶茶的應用

奶茶可製成珍珠奶茶，奶茶，原味奶茶，香醇玫瑰奶茶，冰淇淋奶茶，玫瑰奶茶西米露，玫瑰奶茶，蜜爽綠豆奶茶，西米巧克力奶茶，薰衣草奶茶，皇家奶茶，桂花奶茶，仙草菊奶茶。

五、製作鬆餅之食譜

研究者蒐集國內各專家對於鬆餅製作方法，將所蒐集到的食譜加以比較分析於表2-1中。

表2-1 鬆餅食譜之差異分析表

編號	書名	作者	菜名	使用油脂的差異
1	優格甜點廚房	本間節子	優格鬆餅	沙拉油
2	西點蛋糕大百科	張文良	夾心小鬆餅	奶油
3	西式糕餅	福井若惠	變型鬆餅	牛油
4	烘焙與咖啡	潘國龍	檸檬英式鬆餅	酸奶油
5	精緻小點心輕鬆做	古賀松子	鬆餅	酸奶油
6	超濃爆漿夢幻甜點	永田香織	綿軟鬆餅	奶油
7	快樂來烘焙	王兆勳	司康鬆餅	奶油
8	新手學甜點	黃品仙	脆脆藍莓鬆餅	無鹽牛油
9	新手學甜點	黃品仙	紅莓鬆餅	無鹽牛油
10	烘焙與咖啡	潘國龍	藍莓椰子英式鬆餅	酸奶油

資料來源：研究者自行整理

參●結論

家庭裡大大小小不論老少都會喝茶，茶類有許多保健功能也富含抗氧化成份，所以生活中除了當飲品外，茶類也會用在料裡上增加香氣以及色澤。我們將茶類融入糕點，研究並創新出多種搭配，讓我們享有味蕾上的滿足。

在製作鬆餅的食譜當中，發現到有幾篇當中會使用到酸奶油、沙拉油、無鹽牛油等來製作鬆餅增加它的口感風味，配方中的麵粉種類和泡打粉的比例各家配方都不相同，經由我們小組成員討論，並參考教導本班的三位專業老師意見，決定本組實驗之食譜與作法，並經過五次以上試做穩定實驗參觀之作品。

肆●引註資料

- 劉漢介(2013)。當珍珠遇見茶。台北:遠流。
- 蔚蔚 (2010)。尼泊爾：一杯奶茶的幸福。台北:旗林文化。
- 本間節子(2012)。優格甜點廚房。台北:電腦人文化/創意市集
- 張文良(2005)。西點蛋糕大百科。台北:暢文出版社。
- 福井若惠(1997)。西式糕餅。台北:稻略出版。
- 潘國龍(2009)。烘焙與咖啡。台北:生活家出版事業有限公司。
- 古賀凜子(2008)。精緻小點心輕鬆做。台北:台灣東販股份有限公司。
- 永田香織(2012)。超濃爆漿夢幻甜點。台北:繪虹企業股份有限公司。
- 王兆勳(2005)。快樂來烘焙。台北:三藝文化事業有限公司。
- 黃品仙(2010)。新手學甜點。台北:飲食天地出版社。