

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以香片製作不同烹調法布丁的口感差異之探討

作者：

洪珮慈。私立樹德家商。實用技能餐飲科三年 41 班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

一、研究動機

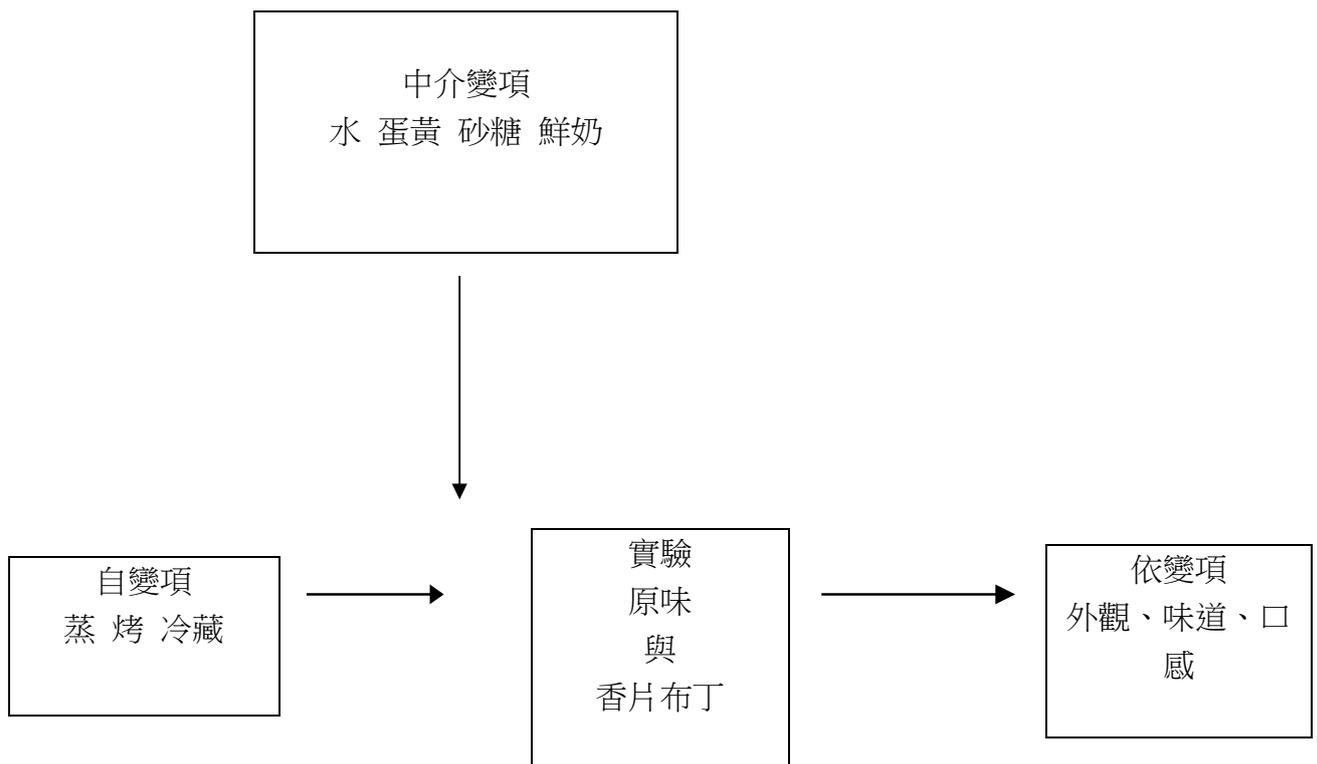
布丁是人人都愛吃的點心，甜甜的，口味多變，很受人喜愛。市面上很少看到其他茶類的布丁，所以想嘗試看看用香片來做不同烹調法的布丁，而香片，則是茉莉花所製作而成的。

二、研究目的

依研究背景與動機，提出下列四點研究目的：

- (一)探討香片對不同製作法的布丁「外觀」上之差異。
- (二)探討香片對不同製作法的布丁「味道」上之差異。
- (三)探討香片對不同製作法的布丁「口感」上之差異。

三、研究方法



以香片製作不同烹調法布丁的口感差異之探討

貳●正文

一、研究設計

(一)研究菜餚:布丁

(二)實驗方法:步驟和說明如下

- 1.進行原味布丁和香片布丁的製作。
- 2.做出實品並拍照、記錄。
3. 進行比較，討論出研究結果，做出結論。

三．實驗變項

- 1.自變項: 蒸 烤 冷藏
- 2.中介變項:水 蛋黃 砂糖 鮮奶
- 3.依變項:用香片做出的布丁上的外觀、口感、香氣上的差異

二、研究食譜

主材料	自變項	特殊凝固材料	作法
香片	烤	無	1.將 250 公克的牛奶加入砂糖煮沸，再加入香片，浸泡 5 分鐘後將茶葉取出。
	蒸	無	2.將全蛋、蛋黃加入剩下的 250 公克的鮮奶攪拌均勻，倒入浸泡香片的牛奶裡攪拌均勻後過篩，再到入布丁杯中至約九分滿。
	冷藏	果凍粉	在烤盤中注入溫水，將布丁杯放入烤盤中隔水烤培，以上下火 150 °C 烤 20 至 25 分鐘，待布丁放涼後放入冰箱冷藏即可。
			在蒸籠或電鍋裡注入水，放入布丁，待冒煙時蓋子傾斜再蒸五分鐘即可
			放入冰箱待凝結即可

研究食譜表

以香片製作不同烹調法布丁的口感差異之探討

三.研究流程



1.先量一半的牛奶，然後將糖加入牛奶裡面
煮至糖溶解



2.將溶解好的牛奶移開火爐，加入香片



3.加入後浸泡五分鐘



4.加入剩下一半的牛奶

以香片製作不同烹調法布丁的口感差異之探討

	
<p>5.加入全蛋</p>	<p>6.加入蛋黃</p>
	
<p>7.接著拌勻</p>	<p>8.拌好後加入浸泡香片的牛奶裡</p>
	
<p>9.拌勻後，過濾倒入布丁烤模裡</p>	<p>[烤]在烤盤注入溫水，放入布丁隔水烘烤，上下火 150°C 烤 45 分鐘</p>
	
<p>[蒸]在蒸籠或電鍋或鍋子加水放入架子，蓋上蓋子中火蒸，待冒煙時蓋子傾斜轉小火續蒸五分鐘後即可</p>	<p>[冷藏]在第六步時加入吉利丁粉或果凍粉拌勻，然後和香片奶茶拌勻，放入冰箱製凝結即可</p>

布丁製作流程表

參・結論

根據研究比較過後，得到以下的結果：

- (一)外觀的部分:原味布丁的顏色較金黃，而香片的布丁的外觀較為奶茶色。
- (二)口感的部分:冷藏布丁的口感較為 Q 彈，烤布丁與蒸布丁的口感一樣較為綿密，香片布丁在吃的過程會在口中散發出淡淡的茶葉香氣，而原味布丁則是吃起來較為偏甜。
- (三)香氣的部分:香片布丁聞起來是淡淡的茶香，而原味布丁則是蛋奶香較重，其中以烤布丁的香味最重。

二. 感想:

經過這次的實作，才知道布丁並不只是只有利用冰箱凝結這個方法來製作，而是還有蒸跟烤這三種不同的作法，而茶類布丁也並不局限於抹茶和紅茶這些，還可以加入不同的茶葉去製作。

透過不同的製作方法來了解布丁這類甜點，也讓大家知道，布丁不單單是只有我們看到的這樣，而是可以發展出不同種的樣貌。

肆●引註資料

佐々木薰 (2002) 。花草茶。台北：太雅出版有限公司。

李德全(2014) 。自己做果凍優格布丁最安心。台北：楊桃文化。

蕭亦珊(2013) 。戀上幸福手做小甜品:布丁&果凍。香港：學文出版社。