

以紅茶、烏龍茶製作湯圓之研究

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以紅茶、抹茶製作湯圓之研究

作者：

張家毓。私立樹德家商。高三 17 班

甄明通。私立樹德家商。高三 17 班

劉秀玟。私立樹德家商。高三 17 班

指導老師：

陳怡靜老師

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

茶是什麼?茶是神農氏的一個美麗發現，成書於前公元 2 世紀《神農本草經》記載：「神農嚐百草，日遇七十二毒，得茶而解知」。相傳神農嚐百草後感到不適，躺於樹下。見到一種開白花的植物，便摘下嫩葉咀嚼而治好。到殷周時，茶不僅用作藥物，而且開始成為飲料。(引用曹俊英—茶亦醉人何必酒)

中國悠久的千年歷史中，茶是非常重要的經濟來源之一，臺灣茶葉起源自二百餘年前，氣候及土壤環境均非常適合茶樹生長，也因為堅持零污染的有機耕作茶園，重視製茶過程的每一個環節，使台灣成為世界有名的茶葉產地。近年來飲茶風氣日益盛行，在這股熱浪之下影響了我們對茶的興趣，而茶的利用不局限於飲服，古今中外都有把它和其他食物配合，製成各種飲料、糕點、糖果、菜餚等，如茶酒，川菜的茶鴨，江浙菜的龍井蝦仁，日式的抹茶巧克力等，甚至日本有不少家庭用茶水煮飯、熬粥。運用茶在人們生活中的普及性，我們將探討有關茶飲的食譜。

二、研究動機

每當元宵節，就不能缺少湯圓這項甜點，但是，市售的湯圓都只是單調的紅、白湯圓，不同的地方只在於它的配湯，而配湯似乎都是屬於甜湯較多，因此本組想顛覆傳統的湯圓，將原本沒有任何口味的單調小湯圓，變成帶有淡淡茶香且不會太甜、老少咸宜的湯圓，就算吃多了也不覺得膩。

本組將選用不發酵茶—抹茶，以及全發酵茶—紅茶，作為本次研究的主要原料。

三、研究目的

利用官能品評法與問卷調查法找出合適製作湯圓之配方。

貳●正文

一、茶葉

1·紅茶

本組選用立頓紅茶茶包來當作湯圓的茶湯，品種屬於祁門紅茶，因風味淡雅不帶澀味，為大多數人較能接受的口味，而且適合泡成紅茶，將紅茶茶湯替換成

原本食譜中的水，讓湯圓吃起來有淡淡的紅茶香。

一般市售常見的紅茶包有下列 3 種：

品牌	茶葉品種	說明	茶色	風味	飲用方法
立頓 (Lipton)	祁門紅茶	世界三大名茶之一。 產地為中國安徽省西南部。	橘紅色	淡雅不帶澀味，香味似蘭花。	純紅茶或奶茶
天仁	阿薩姆紅茶	印度的阿薩姆是世界最大的紅茶產地。大部分栽種在恆河流域的阿薩姆溪谷平原。	濃郁紅色。 5-6 月品質最好的季節裡，茶色接近黑色。	濃郁風味	適合與牛奶搭配調製，沖泡承錫蘭風的熱奶茶。不適合沖泡成冰紅茶，容易產生白濁的現象。
司迪生 (Stasson)	伯爵紅茶	以中國茶（例如祁門）為基茶，調和佛手柑汁香氣。屬於加味茶。品牌的不同，基茶也有所不同（例如錫蘭紅茶、印度茶）。	因基茶不同，而顏色有所不同。	柑橘香，又因基茶不同而風味多變。	常被世人以冰紅茶的風貌展現，但那獨特的香氣更應以純飲或奶茶來表現。

2 · 抹茶

本組將選用 T 世家的玄米抹茶粉，市售的抹茶粉時常與綠茶粉搞混，雖然同是不發酵茶，但是其實是不一樣的種類。

茶葉品種	製作方式	風味
抹茶	抹茶與玉露相同，都是採用覆下栽培所培育而成的茶葉。 茶葉蒸熟後，不經柔捻而乾燥，並摘去葉脈與莖的部分。完成後的茶葉再經過碾茶的步驟，所謂的碾茶是將茶葉放進石臼磨成粉狀。	分為濃茶與薄茶，日常飲用時以薄茶為佳。
綠茶	與日本綠茶同屬不發酵茶。 儘管都是綠茶，但日本的綠茶是採蒸熱的方式抑	後勁淡雅

	制發酵，而中國的綠茶則幾乎都是採炒熱的方式。	
--	------------------------	--

二、相關文獻

(一) 紅茶相關文獻整理

編號	作者	書名	出版社	出年
1.	南廣子	日本茶 紅茶 中國茶	太雅出版有限公司	2002
2.	孟樊	寫意紅茶－在杯中、書中、影中品味紅茶	時報文化出版企業股份有限公司	2007
3.	(株)TEN ／企劃編輯	茶的健康料理	智慧大學出版有限公司	1998
4.	葉怡蘭	尋味·紅茶 全新修訂版	積木文化出版社	2014
5.	日本紅茶協會	紅茶大事典	楓書坊文化出版社	2014

(二) 抹茶、綠茶相關文獻整理

編號	作者	書名	出版社	出年
1.	南廣子	日本茶 紅茶 中國茶	太雅出版有限公司	2002
2.	(株)TEN ／企劃編輯	茶的健康料理	智慧大學出版有限公司	1998
3.	林煒浩	喝的蔬菜綠茶	生活醫學書坊	1995
4.	陳爛若	尋味·日本茶	積木文化	2013
5.	郭心華	日本茶	台灣東販	2005

(三) 研究背景參考資料

編號	作者	書名	出版社	出年
1.	曹俊英	茶亦醉人何必酒	五南出版社	2013
2.	廖慶樑	台灣茶聖經	揚智文化事業股份有限公司	2010

(四) 食譜參考資料

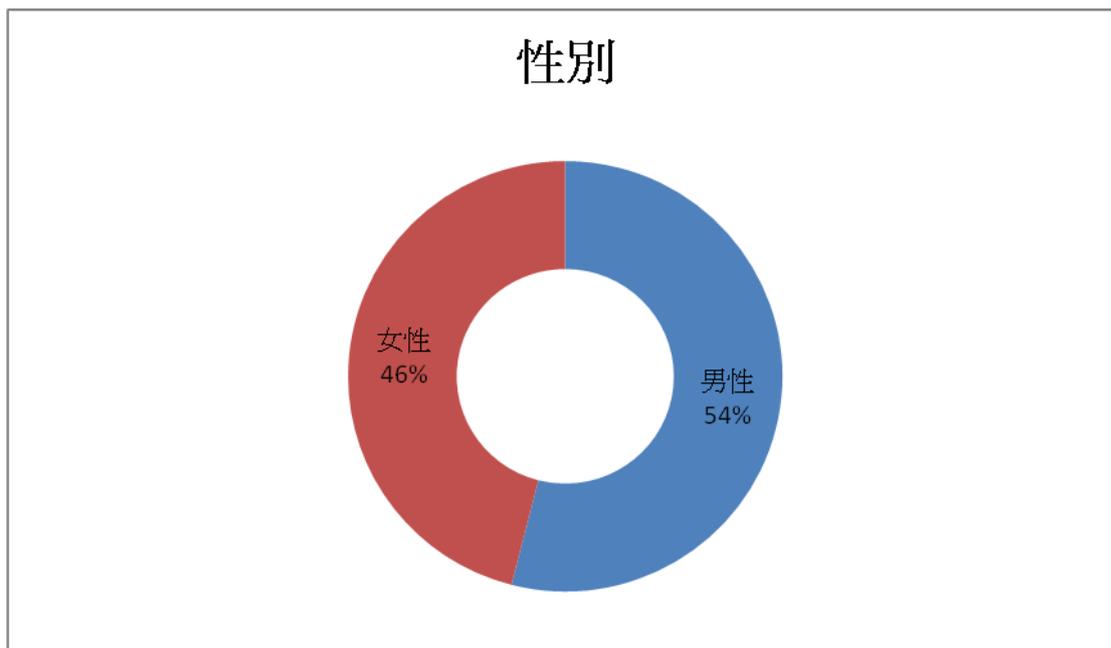
編號	作者	書名	出版社	出年
1.	張碧珍	中國點心食譜	新皇冠出版社	1981
2.	顧中正	中國點心	中華民國出版家文化事業有限公司	1980
3.	楊桃文化	節慶料理完整大收錄	楊桃文化	2014
4.	梁瓊白	6種粉做點心	膳書房	2011
5.	日本放送出版協會	世界點心大百科	暢文出版社	2000

實驗資料

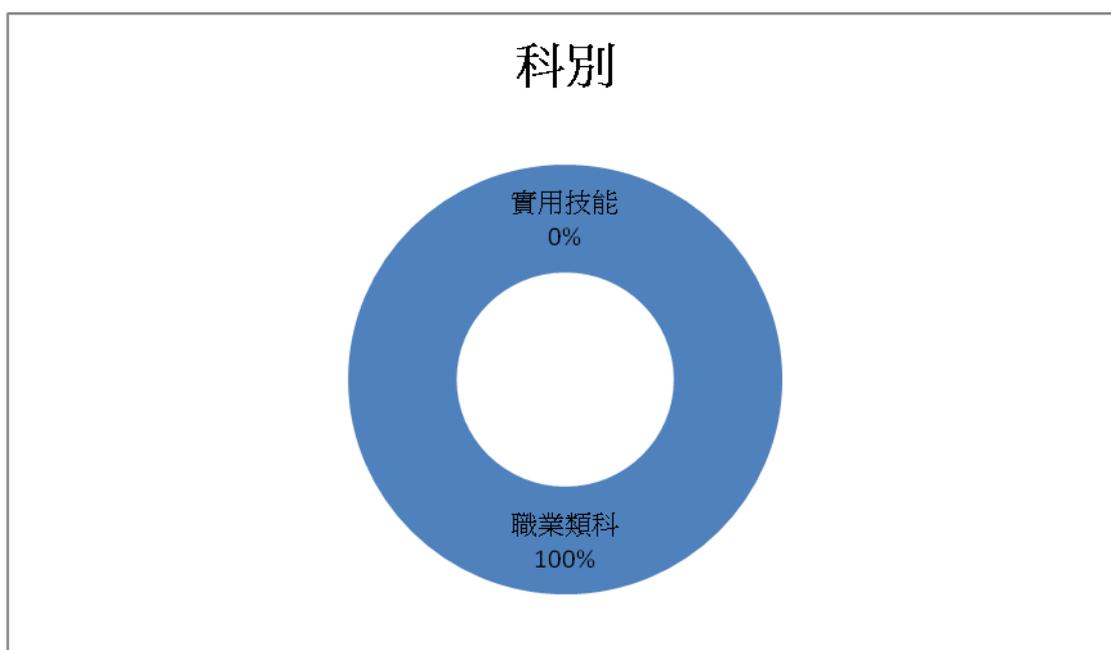
在 5 本食譜中，我們決定採用日本放送出版協會，世界點心大百科這本書作為標準食譜，這個的配方較適合搭配所有的茶葉，做法簡單，不易失敗，依照食譜所做出來的成品也不會太甜，適合家中的所有成員食用。

材料(26~28 個)、四人份	作法
<p>1. 糯米粉 200g</p> <p>2. 水 200g</p> <p>紅茶茶包 5 包(10g)</p> <p>抹茶粉 15~20g</p> <p>《註》</p> <p>(紅茶口味)</p> <p>先將紅茶茶包泡入溫水中約 3 分鐘，將紅茶茶包取出，茶湯備用。</p> <p>(抹茶口味)</p> <p>將抹茶粉加入溫水中，攪拌均勻，備用。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 把糯米粉揉成如耳垂般軟度。 ● 揉成球狀，中央略壓凹陷，在煮熟。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 容器中放入糯米粉慢慢加入分量的水，一面用手混合。 2. 揉成耳垂般軟度再聚成一團。水量一糯米粉的性質、季節的不同加以調節。太硬的話加水，太軟則加糯米粉。 3. 由 2 取出一匙份，用手揉成球狀。中央用手指壓凹陷，如此較易煮熟。將混勻的糯米粉先揉成棒狀，切成 26~28 等份，再揉成球狀也可。 4. 把 3 的球形麵糰略壓凹陷後，一個個放入熱水中，用大火煮到湯圓浮出水面，然後繼續煮 30 秒到 1 分鐘即算熟透。 5. 用網杓拉出浮起的湯圓，放入冷水中，全部湯圓冷卻後，撈出瀝網瀝乾水分。

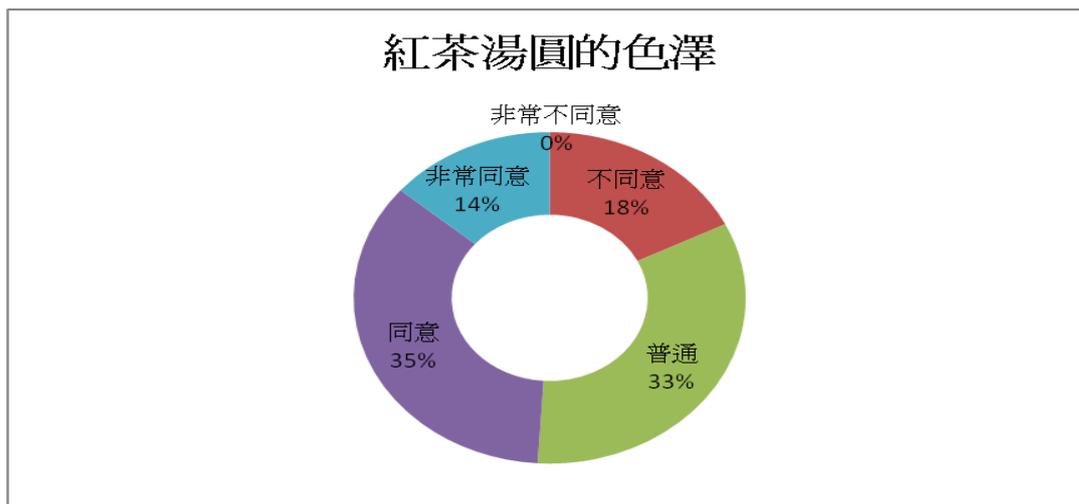
參●結論



男性:27 位
女性:16 位



實用技能:0 位
職業類科:51 位



紅茶湯圓的色澤:

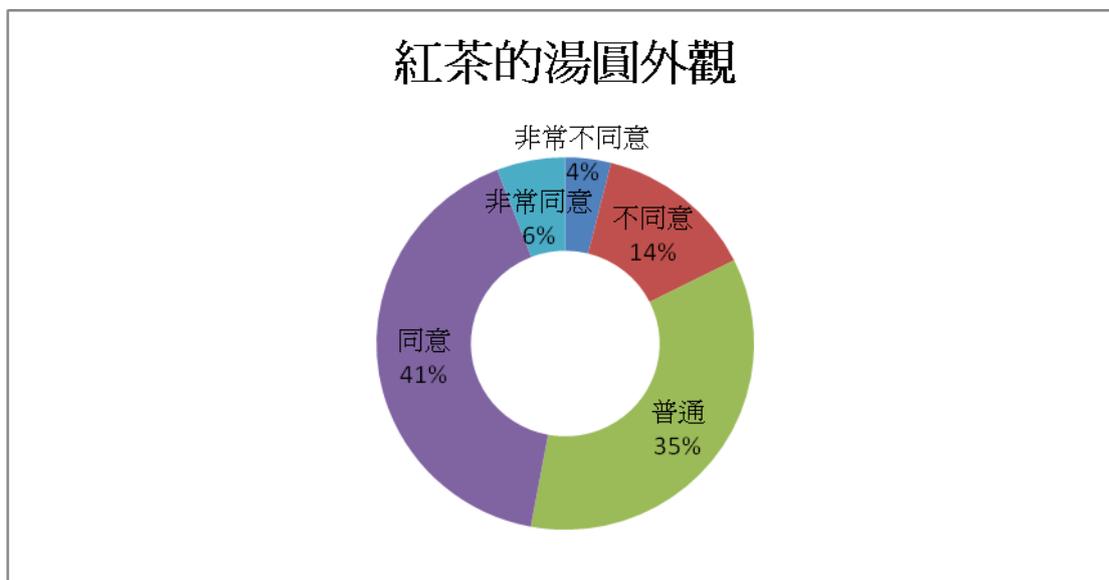
非常不同意:0 位

不同意:9 位

普通:17 位

同意:18 位

非常同意:7 位



紅茶湯圓的外觀:

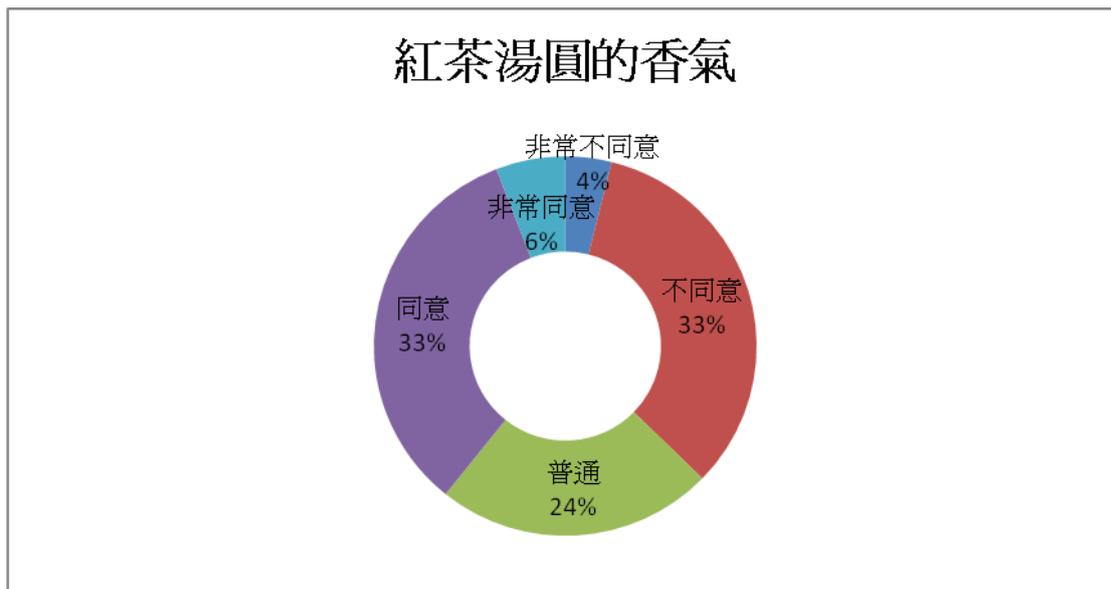
非常不同意:2 位

不同意:7 位

普通:18 位

同意:21 位

非常同意:3 位



紅茶湯圓的香氣:

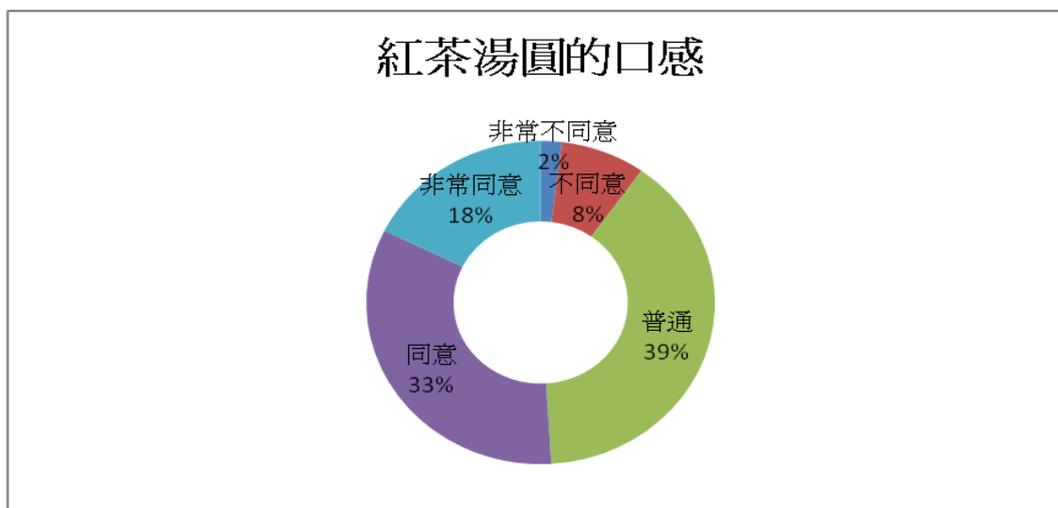
非常不同意:2 位

不同意:17 位

普通:12 位

同意:17 位

非常同意:3 位



紅茶湯圓的口感:

非常不同意:1 位

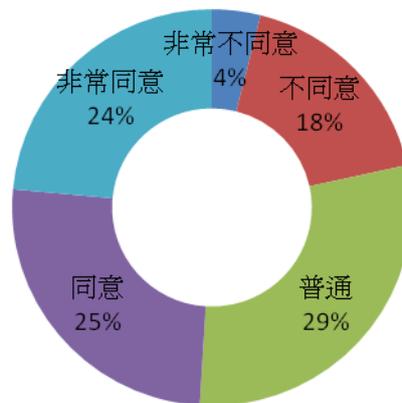
不同意:4 位

普通:20 位

同意:17 位

非常同意:9 位

紅茶湯圓的購買意願



紅茶湯圓的購買意願:

非常不同意:2 位

不同意:9 位

普通:15 位

同意:13 位

非常同意:12 位

問卷整理如下:

- 1.以紅茶所製作的湯圓之色澤評價最為歡迎
- 2.以紅茶所製作的湯圓之外觀評價最為歡迎
- 3.以紅茶所製作的湯圓之香氣評價最受歡迎
- 4.以紅茶所製作的湯圓之口感評價最受歡迎
- 5.以紅茶所製作的湯圓之購買意願評價最受歡迎

建議:

建議後續研究還可以更多茶葉類別來進行試驗

肆●引註資料

- (株)TEN/企劃編輯(1998)。茶的健康料理。台北市:智慧大學
- 日本放送出版協會(2000)。世界點心大百科。台北市:暢文出版社
- 日本紅茶協會(2014)。紅茶大事典。台北市:楓書坊文化出版社
- 孟樊(2007)。寫意紅茶—在杯中、書中、影中品味紅茶。台北市:時報文化
- 林煒浩(1995)。喝的蔬菜綠茶。台北市:生活醫學書坊

- 南廣子（2002）。日本茶 紅茶 中國茶。台北市：太雅出版有限公司
- 張碧珍（1981）。中國點心食譜。台北市：新皇冠出版社
- 曹俊英（2013）。茶亦醉人何必酒。台北市：五南出版社
- 梁瓊白（2011）。6種粉做點心。台北市：膳書房
- 郭心華（2005）。日本茶。日本茶。台北市：台灣東販
- 陳嫻若（2013）。尋味·日本茶。台北市：積木文化
- 楊桃文化（2014）。節慶料理完整大收錄。台北市：楊桃文化
- 葉怡蘭（2014）。尋味·紅茶 全新修訂版。台北市：積木文化
- 廖慶樑（2010）。台灣茶聖經。台北市：揚智文化事業股份有限公司
- 顧中正（1980）。中國點心。台北市：中華民國出版家文化事業有限公司