

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

凍頂烏龍茶製作奶酪之食譜探討

作者：

連家榕。私立樹德家商。高三18班

王苓榕。私立樹德家商。高三18班

林家楨。私立樹德家商。高三18班

指導老師：

毛德馨老師

壹●前言

在市面上大家熟悉的奶酪口味，幾乎都是鮮奶酪或是水果、巧克力等等…。但很少以茶製作奶酪，所以我們想了解把烏龍加到奶酪中，是否大家能接受。為了瞭解如何以烏龍茶製作奶酪，可以讓奶酪更有香氣，我們打算以不同比例濃度的烏龍茶湯製作奶酪，我們想了解以不同比例製作出來的奶酪，研究外觀、口感及喜愛程度是否有差異，所以我們透過收集資料分析食譜，進行實做，在修正成品。

貳●正文

一、台灣茶

台灣原生種的茶樹記載始於17世紀，當時於凍頂山（阿里山）原住民所發現，但因味道欠佳且飲用後身體不適，故少直接飲用。清朝初期（1793~1875年左右）由於台灣的氣候溫暖，非常適合茶樹的生存，因此外來種的茶樹在台灣北部的深坑、坪林一帶廣為種植，後來種植區域延續三峽一帶。（范之燻，2014）

台灣早期的烏龍茶專指白毫烏龍茶，高級品稱為極風茶，普遍等級則稱為番灌，之後台灣著名的茶葉品種，以半發酵居多。台灣紅茶產於花蓮鶴岡、埔里魚池、日月潭一帶，主要品種是台茶18號。

二、凍頂烏龍茶歷史

烏龍茶，也叫青茶、半發酵茶，以茶的創始人而得名。是幾大茶類中，獨具鮮明特色的茶葉品類。烏龍茶的產生，還有些傳奇的色彩，清朝雍正年間，在福建省安溪縣西坪鄉南巖村裏有一個茶農，也是打獵能手，姓蘇名龍，因他長得黝黑健壯，鄉親們都叫他“烏龍”一年春天，烏龍腰掛茶簍，身背獵槍上山采茶，采到中午，一頭山獐突然從身邊溜過，烏龍舉槍射擊但負傷的山獐拼命逃向山林中，烏龍也隨後緊追不舍，終於捕獲了獵物，當把山獐背到家時已是掌燈時分，烏龍和全家人忙於宰殺、品嘗野味，已將制茶的事全然忘記了。

翌日清晨全家人才忙著炒制昨天采回的“茶青”。沒有想到放置了一夜的鮮葉，已鑲上了紅邊了，並散發出陣陣清香，當茶葉制好時滋味格外清香濃厚，全無往日的苦澀之味，並經心琢磨與反復試驗，經過萎雕、搖青、半發酵、烘焙等工序，終於制出了品質優異的茶類新品:烏龍茶。

而凍頂烏龍茶在台灣的歷史已經很悠久了，在台灣通史就有記載。據傳說，清咸豐五年(1855年)，南投鹿谷鄉村民林鳳池，從福建武夷山帶回軟枝烏龍茶苗，飄洋過海的茶苗在台灣生長的枝葉茂盛，並成為台灣茶的代表作。(池宗憲，2005)

三、凍頂烏龍茶特性

表2-1

發酵程度	30%~40%中發酵
產地	南投縣鹿谷鄉
外型	半球捲曲
茶湯顏色	金黃至褐色
特性	由偏於口、鼻之感受，轉為香氣、喉韻並重

四、奶酪的歷史來源

鮮奶酪的由來.發源於盛產酪農業的位於西北義大利的皮耶蒙特州(Piemonte)的一種家庭料理甜點，使用大量乳製品，在義大利相當平民化的一道洋菓子甜點。

義大利語為之來源為由鮮奶油(Panna)加熱(cotta)之意。通常製作過程將鮮奶油、牛奶、砂糖混合後，再加入香草籽一起加熱，最後加入已融化的吉利丁等凝膠膠體後，放涼凝固即可完成的一道甜點。另外配方也可加入蛋白，經過蒸烤後，口感就像布丁般軟綿可口。

五、研究工具

我們收集了十道的奶酪食譜其中，鮮奶、鮮奶油、吉利丁的配方比例都不相同，經由小組成員討論，並參考本校烘焙老師之意見，經過試做，我們分析了三種不同比例的奶酪並將烏龍茶湯融入奶酪中取代水分，確定茶奶酪食譜與作法

表2-2

材料	調味料
1、鮮奶350g 2、凍頂烏龍茶10g 3、動物鮮奶油200g 4、吉利丁片2片	1、糖30g
作法	
1、吉利丁泡冰水、泡軟。 2、鮮奶+糖煮沸。	

- 3、茶葉倒入鮮奶中泡5分鐘。
- 4、過濾茶葉，加入吉利丁，泡冰水，加入動物鮮奶油。
- 5、冰冷藏。

參●結論

一、基本資料分析

本專題研究共發出 100 分問卷，受試者利用自身經驗來完成本研究的問題；其中男性有 50 人、女性 50 人，刪除不適當問卷，有效問卷共 100 份，有效回收率 100%。我們將問卷整理並統計分析出如下列所示:

- 1 性別:根據抽樣結果顯示，本專題研究男生、女生各抽 50 人，各佔 50%。

表3-1性別人數分析

項目	問卷數	百分比
男	50	50%
女	50	50%

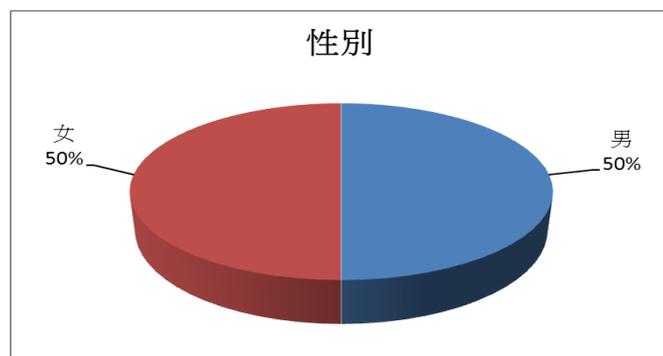


圖:3-1不同比例茶湯製作奶酪性別分析圖

- 2.年級: 根據抽樣結果顯示，本專題一年級

表3-2年級人數分析

項目	問卷數	百分比
一年級	0	0%
二年級	0	0%
三年級	100	100%

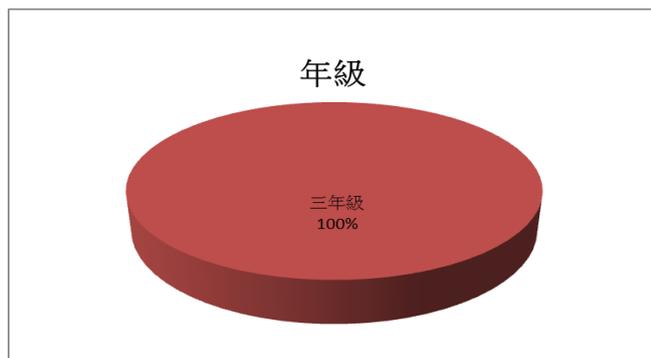


圖:3-2不同比例茶湯製作奶酪年級分析圖

3.是否吃過奶酪: 根據抽樣結果顯示，本專題受測者大多吃過奶酪，佔了95%之多。

表3-3是否吃過奶酪人數分析

項目	問卷數	百分比
吃過	95	95%
不曾吃過	5	5%

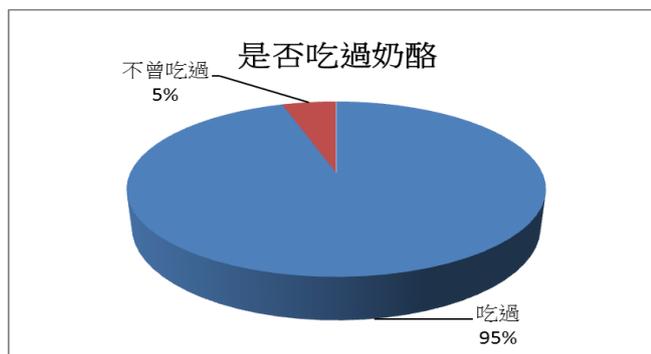


圖:3-3不同比例茶湯製作奶酪是否吃過奶酪分析圖

二、三種不同比例茶湯奶酪外觀之差異分析

在三種不同比例茶湯製作奶酪外觀部分之差異研究，本專題針對色澤、整體美觀、茶葉排列方式等三方面作調查，研究結果分析如下:

- 1.外觀色澤比較: 在以不同比例茶湯製作奶酪外觀色澤較美的比較中，認為茶湯比例 3%較美的佔 48%，認為茶湯比例 5%較美的佔 34%，認為茶湯比例 8%較美的佔 18%，因此 3%茶湯比例多於 5%茶湯比例多於 8%茶湯比

例，故認為色澤較美的是茶湯比例 3%製作的奶酪。

表3-4不同比例茶湯製作奶酪外觀色澤分析

項目	問卷數	百分比
茶湯比例 3%	48	48%
茶湯比例 5%	34	34%
茶湯比例 8%	18	18%

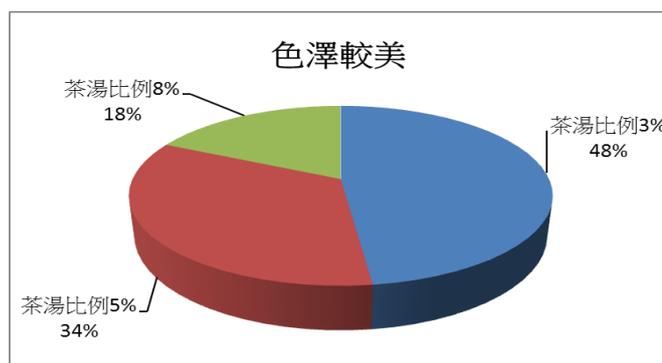


圖:3-4不同比例茶湯製作奶酪外觀色澤分析圖

2. 整體美觀比較: 在以不同比例茶湯製作奶酪整體外觀較好看的比較中，認為茶湯比例 3%較好看的佔 48%，認為茶湯比例 5%較好看的佔 32%，認為茶湯比例 8%較好看的佔 20%，因此 3%茶湯比例多於 5%茶湯比例多於 8%茶湯比例，故認為整體外觀較好看的是茶湯比例 3%製作的奶酪。

表3-5不同比例茶湯製作奶酪整體美觀分析

項目	問卷數	百分比
3%	48	48%
5%	32	32%
8%	20	20%

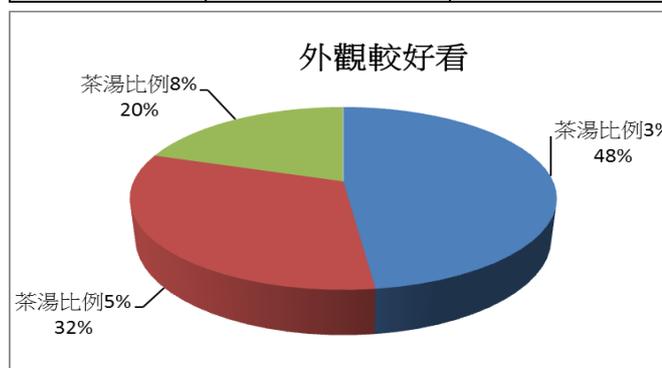


圖:3-5不同比例茶湯製作奶酪整體美觀分析圖

3.茶葉排列方式比較: 在以不同比例茶湯製作奶酪茶葉排列較美的比較中，認為茶湯比例 3%較美的佔 36%，認為茶湯比例 5%較美的佔 41%，認為茶湯比例 8%較美的佔 23%，因此 5%茶湯比例多於 3%茶湯比例多於 8%茶湯比例，故認為茶葉排列較美的是茶湯比例 5%製作的奶酪

表3-6不同比例茶湯製作奶酪茶葉排列方式分析

項目	問卷數	百分比
3%	36	36%
5%	41	41%
8%	23	23%

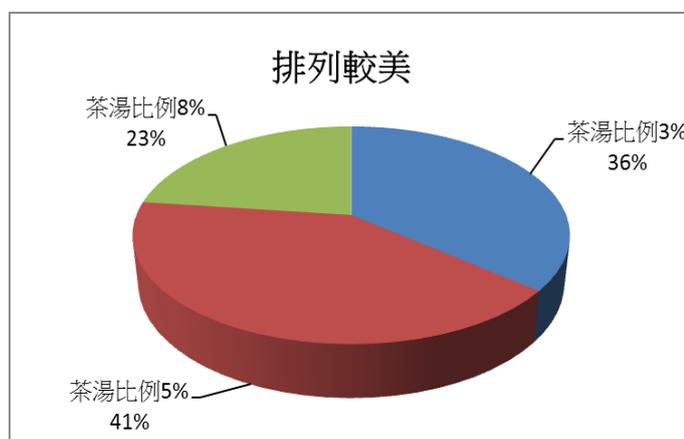


圖:3-6不同比例茶湯製作奶酪排列方式分析圖

三、三種比例茶湯奶酪口感之差異分析

在三種不同比例茶湯製作奶酪口感部分之差異研究，本專題針對吃起來較順口、茶湯結合奶酪軟硬度較好、味道較佳、有茶葉澀味等四方面作調查，研究結果分析如下:

1.吃起來較順口: 在以不同比例茶湯製作奶酪吃起來較順口的比較中，認為茶湯比例 3%較順口的佔 42%，認為茶湯比例 5%較順口的佔 37%，認為茶湯比例 8%較順口的佔 21%，因此 3%茶湯比例多於 5%茶湯比例多於 8%茶湯比例，故認為吃起來較順口的是茶湯比例 3%製作的奶酪。

表3-7不同比例茶湯製作奶酪吃起來較順口分析

項目	問卷數	百分比
3%	42	42%
5%	37	37%

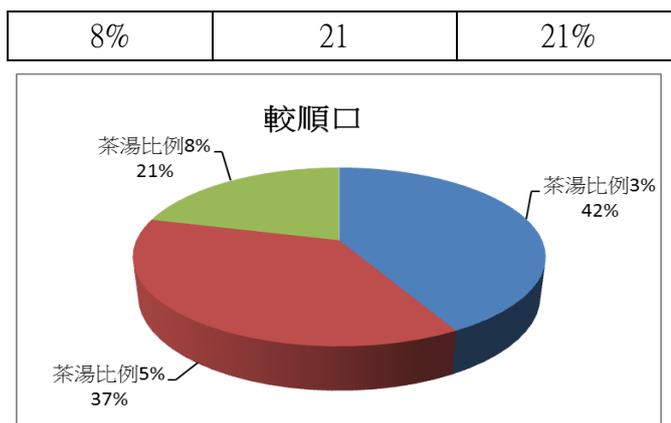


圖:3-7不同比例茶湯製作奶酪吃起來較順口分析圖

2.結合奶酪軟硬度較好: 在以不同比例茶湯製作奶酪結合奶酪軟硬度較好的比較中，認為茶湯比例 3%較好的佔 43%，認為茶湯比例 5%較好的佔 40%，認為茶湯比例 8%較好的佔 17%，因此 3%茶湯比例多於 5%茶湯比例多於 8%茶湯比例，故認為結合奶酪較好的是茶湯比例 3%製作的奶酪。

表3-8不同比例茶湯製作奶酪軟硬度較好分析

項目	問卷數	百分比
3%	43	43%
5%	40	40%
8%	17	17%

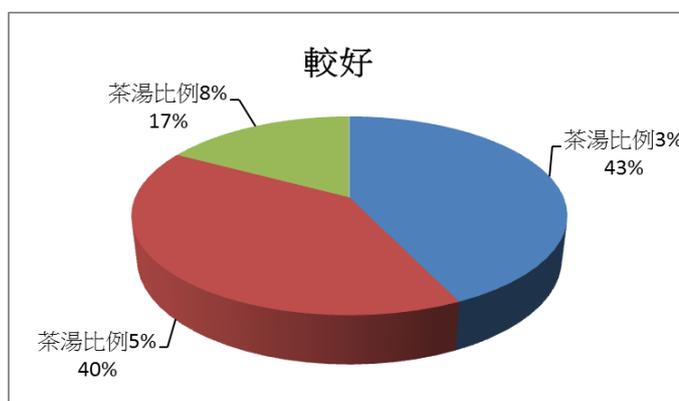


圖:3-8不同比例茶湯製作奶酪軟硬度較好分析圖

3.味道較佳: 在以不同比例茶湯製作奶酪味道較佳的比較中，認為茶湯比例 3%較佳的佔 39%，認為茶湯比例 5%較佳的佔 44%，認為茶湯比例 8%較佳的佔 17%，因此 5%茶湯比例多於 3%茶湯比例多於 8%茶湯比例，故認為味道較佳的是茶湯比例 5%製作的奶酪。

表3-9不同比例茶湯製作奶酪味道較佳分析

項目	問卷數	百分比
3%	39	36%
5%	44	41%
8%	17	23%

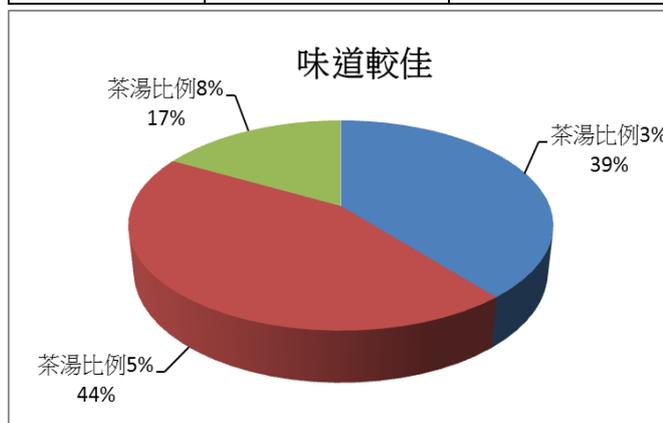


圖:3-9不同比例茶湯製作奶酪味道較佳分析圖

4.有茶葉澀味: 在以不同比例茶湯製作奶酪味道較澀的比較中,認為茶湯比例 3%較澀的佔 15%,認為茶湯比例 5%較澀的佔 14%,認為茶湯比例 8%較澀的佔 71%,因此 8%茶湯比例多於 3%茶湯比例多於 5%茶湯比例,故認為味道較澀的是茶湯比例 8%製作的奶酪。

表3-10不同比例茶湯製作奶酪分析

項目	問卷數	百分比
3%	15	15%
5%	14	14%
8%	71	71%

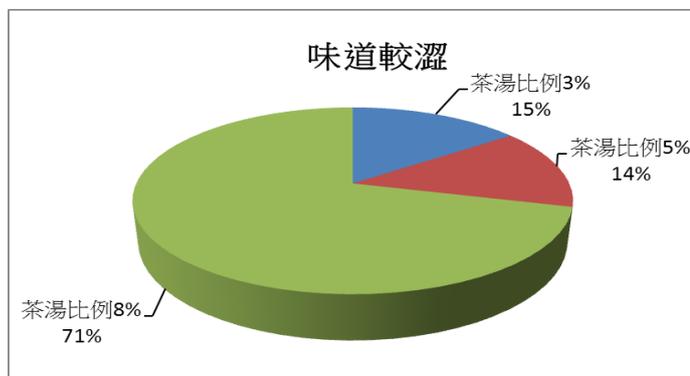


圖:3-10不同比例茶湯製作奶酪味道較佳分析圖

四、三種比例茶湯奶酪喜愛程度之差異分析

在三種不同比例茶湯製作奶酪喜愛程度之差異研究，本專題針對比較喜愛的茶湯比例作調查，研究結果分析如下:在以不同比例茶湯製作奶酪茶葉比例較喜歡的比較中，認為茶湯比例 3%較喜歡的佔 40%，認為茶湯比例 5%較喜歡的佔 42%，認為茶湯比例 8%較喜歡的佔 18%，因此 5%茶湯比例多於 3%茶湯比例多於 8%茶湯比例，故認為茶葉比例較喜歡的是茶湯比例 5%製作的奶酪。

表3-11不同比例茶湯製作奶酪喜愛程度分析

項目	問卷數	百分比
3%	40	48%
5%	42	34%
8%	18	18%

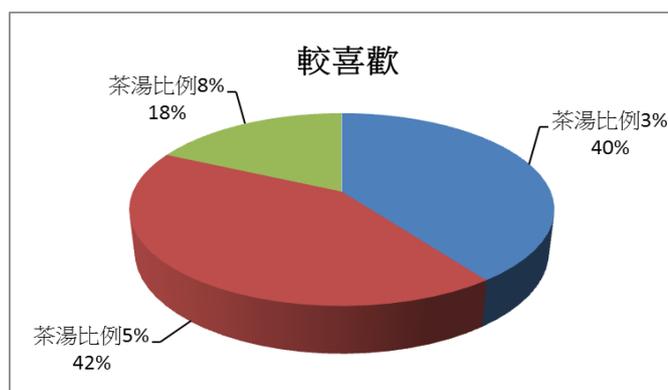


圖:3-11不同比例茶湯製作奶酪喜愛程度分析圖

研究結論：

根據研究方法與實驗結果，將三種不同茶湯比例製作奶酪在「外觀」「口感」「喜愛程度」之差異，綜合整理得到以下三點結論：

一、外觀：

在研究調查結果中，發現外觀色澤比較中，色澤較美的為茶湯比例 3%製作的奶酪。在整體外觀比較中，整體外觀較好看的為茶湯比例 5%製作的奶酪。在茶葉排列方式比較中，茶葉排列較美的為茶湯比例 5%製作的奶酪。

二、口感：

在研究調查結果中，發現吃起來較順口比較中，較順口的為茶湯比例 3%製作的奶酪。從結合奶酪軟硬度較好比較中，較好的為茶湯比例 3%製作的奶酪。在味道較佳比較中，較佳的為茶湯比例 5%製作的奶酪。另外有茶葉澀味的比較中，有茶葉澀味的為茶湯比例 8%製作的奶酪。

三、喜愛程度：

在研究調查結果中，發現茶葉比例較喜歡的比較中，較喜歡的為茶葉比例 5%製作的奶酪。

建議：

針對本專題之發現本組提出兩點建議：

- 一、本研究僅針對對象為樹德家商之餐飲科的同學，不足以代表大眾，希望後續研究者可將研究層面擴大至一般大眾，藉以了解烏龍茶奶酪之接受度及推廣可行性。
- 二、本研究的茶，鹿谷凍頂烏龍茶，希望後續研究者可以將紅茶融入其食品，做成美味的佳餚，像是炒飯、蛋糕等等，探討其口感差異，與大眾喜好程度。

肆●引註資料

- 范之堦(2014)。飲料與調酒。新北市:台科大圖書股份有限公司。
- 池宗憲(2005)。走進中國茶的世界。台北市:積木文化。
- 蔡英嬌(1987)。新茶道之旅。台北市:福利文化事業有限公司。
- 陳紹寬(2007)。泡茶品-茶認識茶。台北市:宇河文化。
- 張芳玲(2003)。茶事典。台北市:太雅出版有限公司。
- 郭玉梅(1994)。吃出健康吃出美。新北市:活水文化