

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

茶道.芙到-茶泡芙創意研究

作者：

陳旻奇。私立樹德家商。高三41班

吳珮瑜。私立樹德家商。高三41班

阮惠婷。私立樹德家商。高三41班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

泡芙分為兩大類，一種是傳統式泡芙，另一種是口味多變化的日式泡芙。泡芙是一種法式甜點，膨鬆酥口的外皮，搭配上香濃滑順的卡士達醬、巧克力、冰淇淋，一口咬下，幸福的感覺頓時溢滿心頭，這是泡芙的魅力。

在文獻收集中，發現泡芙大多以傳統泡芙與日式泡芙方式製作，因為精緻的外觀會使人心情愉悅，泡芙皮爽脆，內餡綿密的口感，深受大人與小孩的喜愛。茶是我們生活中最重要的飲品，所以本組想選用紅玉紅茶以及龍井綠茶來研發新的口味。

貳●正文

一、文獻架構

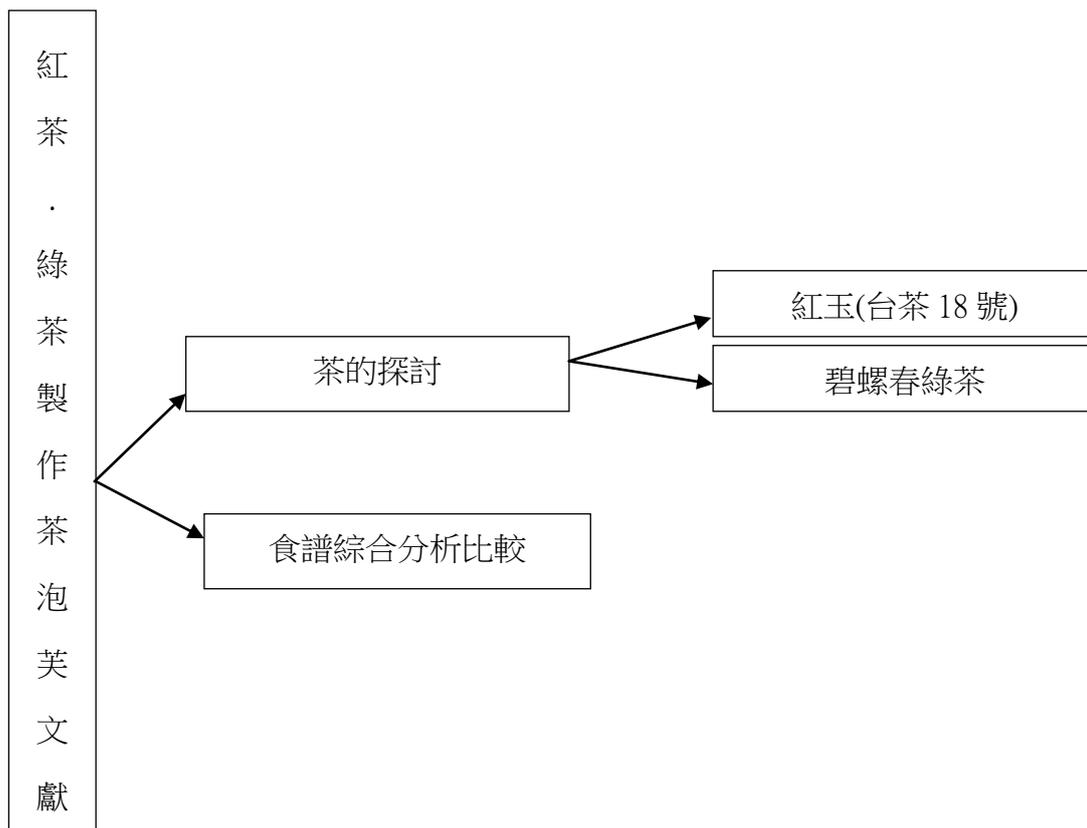


圖1 紅茶.綠茶製作茶泡芙文獻架構圖

二、紅玉

位於在南投埔里魚池鄉才有的特有茶種--台茶18號又名「紅玉」，曾被紅茶專家譽為特有之「台灣香」，是世界知名紅茶中極為獨特之品種，堪稱「世

界頂級』。並因其茶湯具有亮紅的茶色，沖泡後帶有天然肉桂的淡香，入口則留有一股清涼如薄荷的芳香感，相當獨特。

三、碧螺春

為臺灣龍井茶的唯一產地位於新北市三峽區，龍井茶的味道十分特殊，聞時清香，飲下苦後回甘，據聞具有清血路之功效。茶樹品種為『青心柑種』，新鮮茶買進後，要置放室內平鋪晾曬，不能受日照，屬未發酵茶。龍井茶葉以人工採摘，以特選的幼嫩一心一葉或一心二葉茶菁。每年的春秋兩季，為龍井茶產期；上等的龍井茶由一心二葉製成，泡後茶水顏色澄黃明亮。龍井茶的味道十分特殊。

四、泡芙食譜文獻

透過泡芙相關食譜的收集與整理，以表格方式呈現分述如下：

表一 泡芙食譜文獻表

	書名	作者	出版社	是否使用茶
1	玩味點心房	中華餐旅協會	生活家	否
2	新手玩點心	孟兆慶	台視文化	否
3	香膨的誘惑 泡芙	林芳兒	台灣東販	是
4	鬆餅點心 so easy	信太康代	楓書坊	否
5	3 步驟做西點	許世國、許正忠	大境文化	否
6	法式甜品教室	閔言樂	橘子文化	否
7	我愛泡芙	飯田順子	台灣東販	是
8	卡士達甜點的六堂課	熊谷裕子	瑞昇文化	否
9	美味糕點新主張	薛妃娟	葉子	否
10	幸福系簡單甜點	藤野真紀子	積木文化	否

綜上所述，在十本的泡芙食譜中，可以發現只有2篇飯田順子的我愛泡芙是採用「紅茶及茉莉花茶」來製作此道甜點，而其餘的作者大多沒採用「茶」來製作泡芙。

五、研究架構

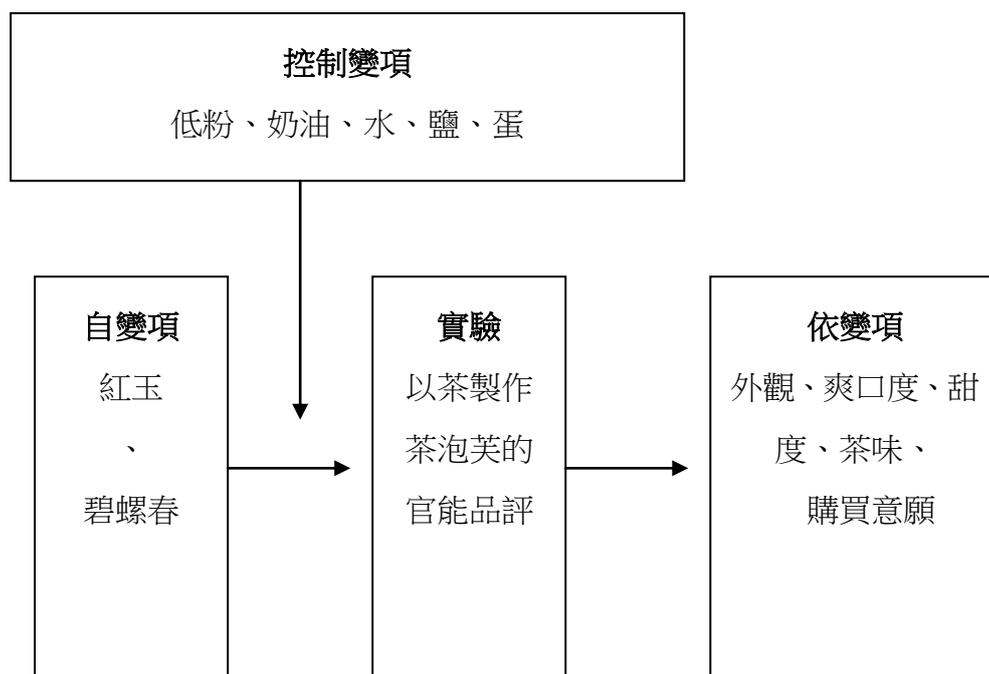


圖 2 研究架構圖

六、研究設計

(一)研究產品：茶泡芙

(二)研究設計主要步驟及說明如下:

- 1.進行創意—茶泡芙實驗。
- 2.做出實驗成品並拍照、紀錄、及官能評品問卷數據統計。
- 3.依據實驗紀錄，進一步比較與討論出研究結果，做出結論。

(三)實驗變項

- 1.自變項：紅玉、碧螺春。
- 2.中介變項：低粉、奶油、鹽、水、蛋。

3.依變項：茶泡芙成品外觀、爽口度、甜度、茶味、購買意願之差異。

(四)實驗觀察

- 1.以『泡芙成品實驗觀察計分表』比較泡芙外觀之差異。
- 2.以『泡芙成品實驗觀察計分表』比較泡芙爽口度之差異。
- 3.以『泡芙成品實驗觀察計分表』比較泡芙甜度之差異。
- 4.以『泡芙成品實驗觀察計分表』比較泡芙茶味之差異。
- 5.以『泡芙成品實驗觀察計分表』比較泡芙購買意願之差異。

七、品評方法

(一)研究對象：以立意取樣方式抽取專題小組就讀樹德家商餐管科之高一、高三學生，共100人為試吃對象。

(二)由專題組員製作相同數量之紅茶泡芙與綠茶泡芙，成品完成後(放涼後)立即進行試吃，填寫問卷，進行分析。

八、研究比較

表二 研究流程表

準備階段 103年9月~10月	
1.收集相關資料及文獻。	
2.三位專業教室，試吃泡芙，確認泡芙之食譜。	
3.泡芙試做。	
4.官能品評問卷的編製。	
紅玉泡芙及碧螺春泡芙	實驗處理 103月10~11月

		
<p>圖 4 攪拌均勻</p>	<p>圖 5 紅玉泡芙及碧螺春泡芙成品圖</p>	<p>圖 6 紅玉泡芙及碧螺春泡芙成品圖</p>
<p>抽樣試吃，填寫問卷</p>		
		
<p>圖 7 高一填寫問卷</p>	<p>圖 8 高三填寫問卷</p>	<p>圖 9 全班試吃</p>
<p>資料分析及撰寫專題 103 年 12 月~104 年 1 月</p>		
<p>以 Excel 製作統計分析圖表進行問卷資料分析。</p>		
<p>以 Word 文書處理書寫專題內容。</p>		

參●結論

一、問卷結果

表三 性別對紅玉泡芙對碧螺春泡芙比較差異表

問卷題目	性別	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.紅玉泡芙外觀比碧螺春泡芙好看	男生	0	6	12	8	0
	女生	0	5	9	9	1
2.紅玉泡芙吃起來比碧螺春泡芙爽口	男生	0	7	10	9	0
	女生	0	3	13	8	0
3.紅玉泡芙吃起來比碧螺春泡芙甜	男生	2	9	10	4	1
	女生	4	13	7	0	0
4.紅玉泡芙吃起來的茶味比碧螺春泡芙重	男生	1	4	9	8	4
	女生	1	5	5	9	4

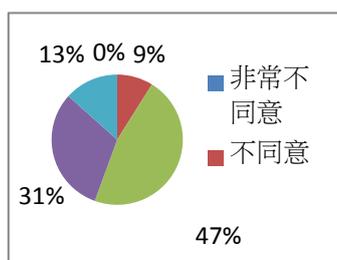
5.比起碧螺春泡芙我更 想吃紅玉泡芙	男生	1	6	7	8	4
	女生	2	6	4	11	1

由表上可知，在「外觀」上方面品評員同意紅玉泡芙外觀比碧螺春泡芙好看佔18人，亦有11人不認同；在「爽口度」方面有17人同意紅玉泡芙比碧螺春泡芙吃起來還要爽口，亦有10人不認同。

在「甜度」方面有5人同意紅玉泡芙比碧螺春泡芙還甜，亦有28人不認同；在「茶味」方面有25人認同紅玉泡芙的茶味比碧螺春重，亦有11人不認同。在「整體感覺」方面有24人同意。

二、泡芙問卷分析

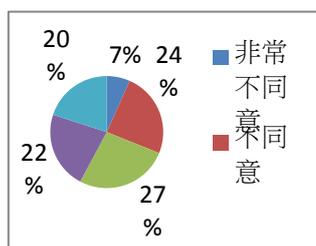
(一)我覺得紅玉泡芙外觀比碧螺春泡芙好看



在『我覺得紅玉泡芙外觀比碧螺春泡芙好看』選項中，47%（49人）認為兩種泡芙外觀並無差異，31%（30人）認為紅玉泡芙外觀較為好看，認為碧螺春泡芙外觀較為好看者僅佔9%（8人）。

圖 10 泡芙外觀圓柄圖

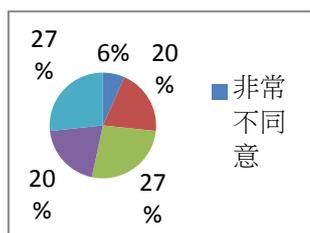
(二)我覺得紅玉泡芙吃起來比碧螺春泡芙爽口。



在『紅玉泡芙吃起來比碧螺春泡芙爽口』選項中，27%（26人）認為兩種泡芙口感並無差異，22%（26人）認為紅玉泡芙口感較爽口，認為碧螺春泡芙口感較為爽口者僅佔24%（29人）。

圖 11 泡芙爽口度圓柄圖

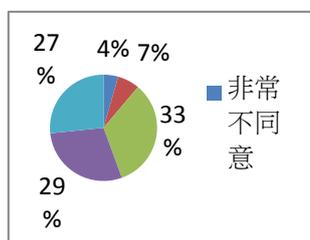
(三)紅玉泡芙吃起來比碧螺春泡芙甜



在『紅玉泡芙吃起來比碧螺春泡芙甜』選項中，27%（26人）認為紅玉泡芙吃起來比碧螺春泡芙甜，認為碧螺春泡芙甜度較甜者僅佔20%（1人）。

圖 12 泡芙甜度圓柄圖

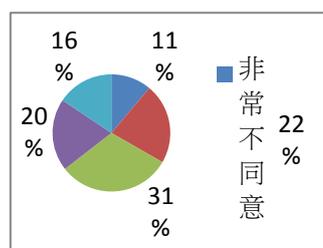
(四) 紅玉泡芙吃起春來的茶味比碧螺泡芙重



在『紅玉泡芙吃起春來的茶味比碧螺泡芙重』選項中，33%（35人）認為兩種泡芙茶味並無差異，29%（29人）認為紅玉泡芙茶味較重，認為碧螺春泡芙茶味較重者僅佔7%（19人）。

圖 13 泡芙茶味圓柄圖

(五)比起碧螺春泡芙我更想吃紅玉泡芙



在『比起碧螺春泡芙我更想吃紅玉泡芙』選項中，36%（29人）購買意願較高，31%（30人）購買意願普通，購買意願低者僅佔33%（41人）。

圖 14 購買意願圓柄圖

三、建議

(一)根據實驗結果，製作茶泡芙內餡時，加入任何材料，一定要用小火，且要在旁顧著。

(二)因人力與財力的限制，建議使用方便又便宜，以減少經費壓力。

(三)因時間與物力的限制，建議實驗可使用標準工具，以增加精準度。

(四)未來進行相關研究探討時，實驗變項可用針對主要茶類，繼續深入研究，如「烏龍茶」、「玄米茶」、等。

肆●引註資料

- 中華餐旅協會(2008)：玩味點心房。台中。生活家。
- 吳嘉琪(2011)：烘焙食品製作。台北。廣懋圖書。
- 李錫敏(2003)：綠茶革命。台北。旺文社。
- 孟兆慶(2002)：新手玩點心。台北。台視文化。
- 林芳兒(2002)：香膨的誘惑 泡芙。台北。台灣東販。
- 信太康代(2010)：鬆餅點心so easy。台北。楓書坊。
- 許世國、許正忠(1998)：3步驟做西點。台北。大境文化。
- 閔言樂(2009)：法式甜品教室。台北。橘子文化。
- 飯田順子(2009)：我愛泡芙。台北。台灣東販。
- 葉怡蘭(2005)：尋味·紅茶。台北。積木文化。
- 萬璽(2003)：喝綠茶，健康又養生。台北。培真文化。
- 熊谷裕子(2010)：卡士達甜點的六堂課。台北。瑞昇文化。
- 薛妃娟(2010)：美味糕點新主張。台北。葉子。
- 藤野真紀子(2004)：幸福系簡單甜點。台北。積木文化。