

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

醬美味-檸檬紅茶拌烏龍

作者：

顏又雯。私立樹德家商。高三 41 班

洪振統。私立樹德家商。高三 41 班

繆秉軒。私立樹德家商。高三 41 班

指導老師：

鄭淑菁 老師

壹●前言

檸檬紅茶在市場上普遍是以飲料的型態為主但拿來入菜的方式較為少見，在日本傳統沾麵醬料是以黑汁當作主要醬料，如果拿檸檬紅茶來調配醬汁這樣又多了一份選擇也多了一份清爽。

在文獻收集中，發現拿來調配醬汁的高湯多以柴魚高湯和冷開水居多，而現在的社會大眾多以健康養身為第一，所以我們想用冷開水來稀釋醬汁，調配出大眾對冷沾麵醬汁以往不同的概念。

貳●正文

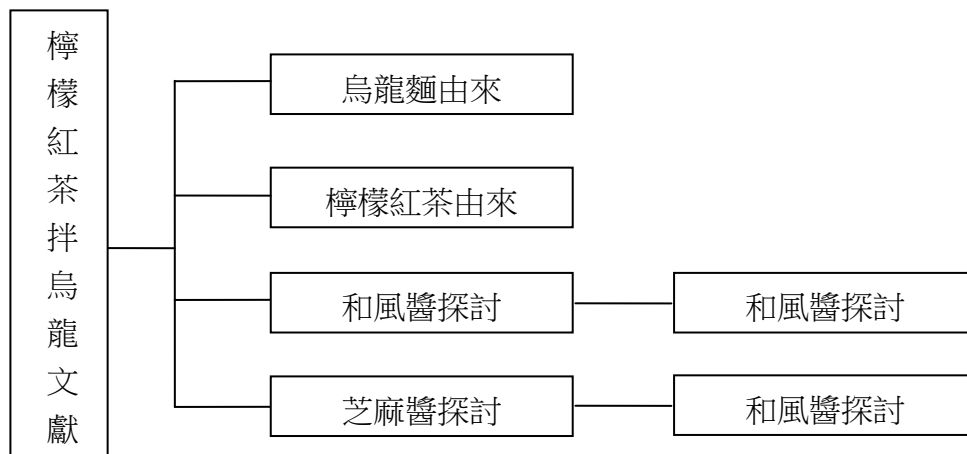


圖1文獻架構圖

一、烏龍麵

在日本烏龍麵的由來分了很多區域，例如：關東烏龍麵、關西烏龍麵。在日本上古時代時，分為「西」、「東」兩側。「分界線就在「三關」裡，「三關」是指伊勢鈴鹿、美濃不破、越前愛發」（許郁文，2012）。這三個關口的垂直線就成為「關西」、「關東」彼此的界線。



圖2

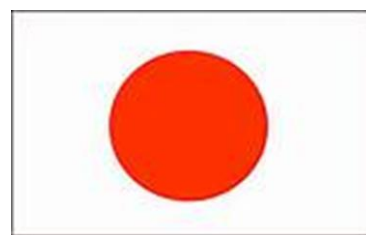


圖3

二、檸檬紅茶

檸檬紅茶起於英國，可冷飲和熱飲，具有糖、鈣、磷、鐵、維生素B1.B2.A.P 尤其是維生素C含量最高，可防止腎結石和幫助消化。

紅茶在十七世紀時中國經由絲路傳至中東又到歐洲，再由荷蘭的「聯合東印度公司」把茶葉傳至歐洲各國，到了中葉時，英國開始興起喝紅茶，「末葉時引進中國的武夷茶，因顏色較黑，英語稱為「Black tea」，讓紅茶更發揚光大」(張萱榮，2012)。

三、和風醬

和風醬醋由醬油、醋、味霖三元素所組成，嘗起來微甜微鹹，常見於日本家庭料理深受國人喜愛的和風味，最常見的口味有昆布、鰹魚讓主婦們能輕鬆做出和風料理。



+



+



=



圖4

圖5

圖6

圖7

(一) 和風醬食譜文獻：

透過和風醬相關食譜的收集與整理，以表格方式呈現食譜配方中之醬油種類，分述如下：

表1 和風醬相關食譜

書名	作者	年分	醬油種類
胃口大開涼拌菜	李志鴻	2012	和風醬油
涼麵怎麼做最好吃	江麗珠	2009	淡色醬油
完美醬料全書	曾良泉	2013	淡色醬油

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，在3道的和風醬食譜中，可以發現大部分的醬油多採用「淡色醬油」來調配醬汁，經由小組成員討論，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觀察之作品。

四、芝麻醬

芝麻屬於健康食物入菜很受歡迎，品質優良的芝麻醬香醇濃郁如欲調製拌醬，必須現以冷開水後輔以其他調味，冰鎮後拌涼麵或拌小菜都非常方便。

(一)芝麻醬相關文獻：

透過芝麻醬相關食譜的收集與整理，以表格方式呈現食譜配方中之芝麻種類，分述如下：

表2 芝麻醬相關食譜

書名	作者	年分	芝麻種類
自己做醬	主婦之友社	2014	白芝麻
600醬料聖經	李信宜	2010	白芝麻
醬就對了！讓每個人都開胃	維多利亞	2013	黑芝麻

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，在3道的芝麻醬食譜中，可以發現大部分的芝麻多採用「白芝麻」來進行醬汁製作，經由小組成員討論，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觀察之作品。

五、研究架構

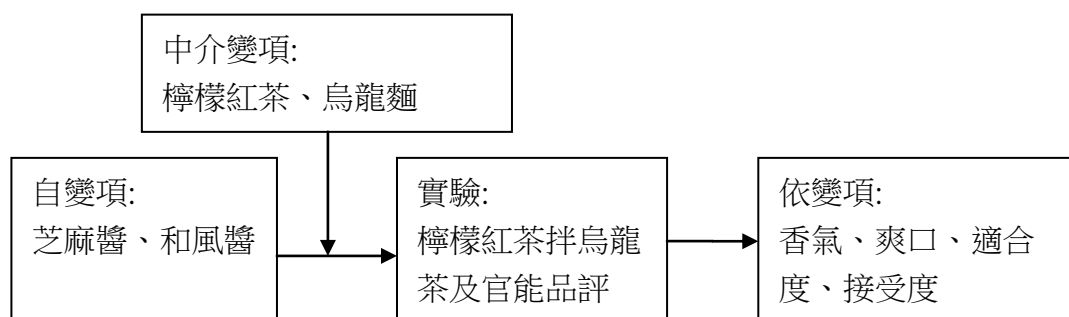


圖8 研究架構圖

六、研究流程

表3 研究流程表

準備階段103年9月~12月		
1.收集相關資料及文獻。 2.兩位專業教師，試吃檸檬紅茶醬汁烏龍麵，確認檸檬紅茶醬汁烏龍麵之食譜。 3.檸檬紅茶醬汁烏龍麵試作。 4.官能品評問卷的編製。		
檸檬紅茶醬汁製作 實驗處理103年9月~12月		
		
圖9 攪拌均勻	圖10 檸檬紅茶醬汁芝麻醬與和風醬誠品圖	圖11 檸檬紅茶醬汁芝麻醬與和風醬誠品圖
抽樣試吃，填寫問卷		
		
圖12 高一填寫問卷	圖13 高三填寫問卷	
以Excel製作統計分析圖表進行問卷資料分析。 以Word文書處理書寫專題內容。		

參●結論

一、問卷結果

表4檸檬紅茶芝麻醬對檸檬紅茶和風醬比較差異總表

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬『香』。	人數	5	19	1	34	41
	百分比	5 %	19 %	1 %	34 %	41 %
2. 我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬『適合』。	人數	9	26	4	38	23
	百分比	9 %	26 %	4 %	38 %	23 %
3. 我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬『爽口』。	人數	14	29	3	34	27
	百分比	14 %	29 %	3 %	34 %	27 %
4.我可以接受檸檬紅茶加入芝麻醬的醬汁。	人數	10	26	3	34	27
	百分比	10 %	26 %	3 %	34 %	27 %
5. 我可以接受檸檬紅茶加入和風醬的醬汁。	人數	15	22	3	32	28
	百分比	15 %	22 %	3 %	32 %	28 %

由上表可知，在「香氣」方面品評員認為檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬香者佔41%及34%，亦有24%的人持相反之意見；在「適合度」方面品評員認為檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬適合者佔61%，亦有35%的人持相反之意見。

在「接受度」方面芝麻醬跟和風醬各佔了61%及60%所以大部分的品評員認為這兩種醬汁是可以被接受的；在「爽口」方面品評員認為檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬香爽口者佔61%，亦有43%的人持相反之意見；在「香氣」、「適合度」、「爽口度」、「接受度」等選項中，皆有超過60%以上的品評員認為檸檬紅加入芝麻醬比較好吃，但其中也有60%的品評員能接受檸檬紅茶加入和風醬裡。

實驗數據顯示，在「香氣」、「適合度」、「爽口度」、「接受度」上，有六成以上的人都能接收受檸檬紅茶芝麻醬以及和風醬，代表著大家對這兩種醬汁都不排斥並且接受。

二、檸檬紅茶芝麻醬與檸檬紅茶和風醬問卷選項分析

(一) 我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬『香』。

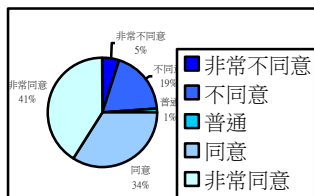


圖14 檸檬紅茶加入芝麻醬比較香同意程度百分比圓餅圖

在「我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比較『香』」選項中，75%(75人)同意檸檬紅茶加入芝麻醬的香氣，其中男生佔了33人、女生佔了42人，則不同意的只有25%(25人)。

(二)我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬『適合』。

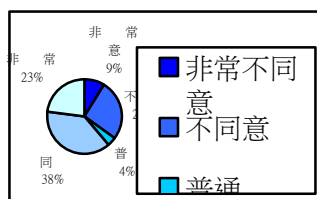


圖15 檸檬紅茶加入芝麻醬比較適合同意程度百分比圓餅圖

在「我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比較『適合』」選項中，61%(61人)覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比較適合，其中男生佔了25人、女生佔了36人，則不同意的有39%(39人)。

(三)我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬『爽口』。

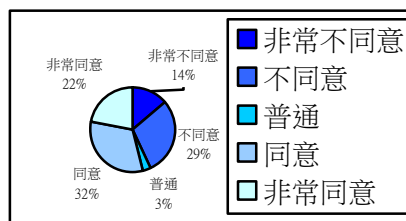


圖16 檸檬紅茶加入芝麻醬比較爽口同意程度百分比圓餅圖

在「我覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比較『爽口』」選項中，55%(55人)覺得檸檬紅茶加入芝麻醬比較適合，其中男生佔了21人、女生佔了34人，則不同意的有45%(45人)。

(四)我可接受檸檬紅茶加入芝麻醬的醬汁。

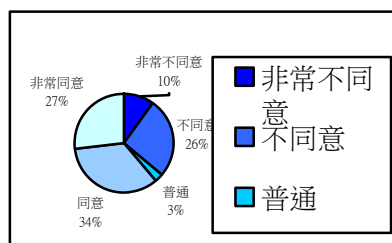


圖17 檸檬紅茶加入芝麻醬接受同意程度百分比圓餅圖

在「我可以接受檸檬紅茶加入芝麻醬的醬汁」選項中，61%(61人)可以接受檸檬紅茶加入芝麻醬，其中男生佔了27人、女生佔了34人，則不能接受的有39%(39人)。

(五)我可接受檸檬紅茶加入和風醬的醬汁。

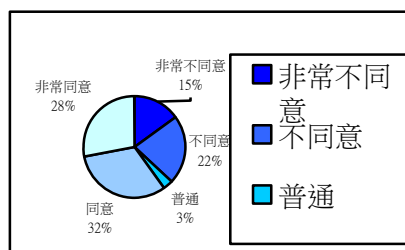


圖18 檸檬紅茶加入和風醬接受同意程度百分比圓餅圖

在「我可以接受檸檬紅茶加入和風醬的醬汁」選項中，60%(60人)覺得檸檬紅茶加入和風醬比較適合，其中男生佔了27人、女生佔了33人，則不同意的有40%(40人)。

三、研究分析

(一)在香氣上，我們發現加入芝麻醬的醬汁比和風醬的香，因為芝麻本身的味道就很香，而和風醬的味道有點刺鼻，所以芝麻醬的味道大眾都能比較接受。

(二)在適合度上，我們發現檸檬紅茶加入芝麻醬比和風醬適合，不論在顏色還是香氣都勝過和風醬。

(三)在爽口度上，我們發現對於大眾而言芝麻醬及和風醬的爽口程度差異不大，各有各的市場。

(四)在接受度上，發現對於大眾而言芝麻醬及和風醬的接受程度差異不大，各有各的喜好。

四、建議

(一)本研究僅針對象為S 家商之高一、高二之學生，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，藉以了解檸檬紅茶加入芝麻醬與和風醬之市場接受度及推廣可行性。

(二)檸檬紅茶可以試著研究加入其他不同創意元素，例如：番茄醬、芥末醬、豬排醬、糖醋醬、奇異果醬、豆瓣醬、烤肉醬、黑胡椒醬、味噌醬、甜辣醬、梅子醬、南瓜醬、蘑菇醬等醬汁，探討其口感上差異，與大眾喜愛程度。

(三)可以探討不同醬汁中的熱量，對體脂肪也有不同的影響，關係人們對於醬汁的選擇。

肆●引註資料

- 主婦之友社(2014)。自己**做醬**。台北：遠足文化。
- 江麗珠·吳庭宇(2009)。涼麵**怎麼做最好吃**。台北：楊桃文化。
- 李信誼(2010)。600到**醬料聖經**。台北：楊桃文化。
- 李志鴻 李哲松(2012)。涼麵**怎麼做最好吃**。台北：人類文化。
- 張萱榮(2012)。泡茶·喝茶。台北：朝日文化。
- 曾良泉(2003)。完美**醬料全書**。台北：開企文化。
- 博學堅持俱樂部(2012)。日本料理東西軍：關東關西口味大不同。台北：遠足文化。
- 維多利亞(2013)。醬就對了！讓每個人都開胃。台北：台視文化。