

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同花茶製作果凍成品差異之探討

作者：

穆家蓉。私立樹德家商。餐飲管理科三年 42 班

韓孟璇。私立樹德家商。餐飲管理科三年 42 班

張嘉津。私立樹德家商。餐飲管理科三年 42 班

指導老師：

王尹均老師

壹●前言

一、研究動機

隨著社會發展，台灣茶的產業提升，從飲茶走向更精緻化的茶餐，利用不同特性的茶，結合生活中的美食，搭配著各種不同烹調方式，現今的人對保健養生、美容的觀念已成為餐飲業界研究的新焦點。尤其是女性最注重養生和美容。

果凍是一種西方甜食，呈半固體狀，由食用明膠加水、糖、果汁製成。市面出售的果凍有已經凝固成形的，也有需要食用者自行加水、凍結凝固製作的粉末包裝。一些果凍會以洋菜取代明膠，這樣會讓果凍凝結得更快，凝結溫度也不需如使用明膠的低。洋菜在粉末裝的果凍、以及類似的亞洲甜品中最為常用。由於明膠的原材料是動物物質，洋菜作為植物製品適合素食主義者食用。

在印度和中國茶出現以前，花草茶早已被廣泛地運用了，在西洋史中最早出現花草記載的書便是聖經裡的<創世紀>，飲用花草茶或是以花草入菜亦有上千年的歷史記載。由於它不含咖啡因，對健康很有助益，所以很早就被用作療方。目前已知，首先拿藥草來治病的人類，是五千年前住在幼發拉底河的蘇美利亞人，他們所使用的藥草包括了藏茴香和百里香。所以我們藉由次專題活動，利用養生花茶來做果凍。

二、研究目的

- (一) 探討玫瑰花、薰衣草、洛神花對果凍成品『外觀』的影響。
- (二) 探討玫瑰花、薰衣草、洛神花對果凍成品『口感』的影響。
- (三) 探討玫瑰花、薰衣草、洛神花對果凍成品『香氣』的影響。
- (四) 探討玫瑰花、薰衣草、洛神花對果凍成品『購買意願』的影響。

三、研究限制

考慮專題小組因受限於上課時間、人力有限、經費有限、課後時間、餐飲教室的排課使用等因素，特選取就讀樹德家商高三共一百位學生為研究對象，其他學校或其他年級之學生則不在本研究範圍內。研究工具以自行設計之花茶凍問卷為資料分析工具，故研究結果在推論時，宜謹慎考量。

貳●正文

一、膠凍類西點

西點大致上分八個種類：小西餅、奶油空心餅、派、塔、鬆餅、膠凍類西點（果膠類產品）、多拿滋（甜甜圈）、披薩。膠凍類西點，乃是將食品或液體利用膠凍材料如洋菜粉、吉利丁、果凍粉等，使凝結成凍的產品。大多數的產品不需烘烤，經過烹煮冷藏即可完成，操作容易，且外形晶瑩剔透，入口冰涼舒暢，經過調味設計搭配，已成為坊間高級點心之一及自助餐會中極受歡迎的點心，例如：果凍、慕斯、巴巴露、布丁等均屬之。膠凍類西點又分為三類，果凍（Jelly）、布丁（Pudding）、慕斯（Mousses）。這類西點以膠凍材料使產品凝結，膠凍材料有蛋、動植物膠。

二、果凍的起源

對食品來講，似乎從羅馬時代就有膠凍類料理，現代是用肉、魚等膠質做成的膠質料理可能就是以此為原型。以廣泛用於點心的果凍來講，是從 18 世紀末到 19 世紀初經過王政時期的法國大革命，變遷的時代，著名的料理人也是製點達人瑪麗-安東尼卡雷姆所想的。

國人吃果凍的歷史遠比其它的冰品還要早。據說，遠在唐宋年間，就有“涼糕”和“石花凍”一詞，當時的人早已發現洋菜、馬蹄等植物可當作凝凍劑，直到西方人以植物提煉出明膠，才全面掀起果凍革命，此後出現了“茶凍”和“奶凍”等演變，由名稱可想而知是在水果配方之外，另添加了茶汁、牛奶或酒，甚至口感清脆的，口味變化更多。

三、花茶的種類

（一）玫瑰花：性溫和的玫瑰花，為落葉灌木，沖泡時有一種甘甜味，明代盧和在《食物本草》中道：『玫瑰花食之芳香甘美，令人神爽。』玫瑰花常用用途除了泡茶之外，還可用來薰茶、浸酒，被稱為『天使的贈予』。可改善體質，肝鬱氣滯型的減肥可多喝，有助於減肥；有豐胸調經之效；還可潤腸通便。美容養顏瘦身的佳品。由於玫瑰花茶有一股濃烈的花香，治療口臭效果也很好長期飲用可改善睡眠。玫瑰果實可食，無糖，富含維他命 C，常用於香草茶、果醬、果凍、果汁和麪包等，亦有瑞典湯、蜂蜜酒。

(二)薰衣草: 薰衣草雖名為「草」, 但卻是一種馥郁的紫藍色小花, 又稱為『寧靜的香水植物』、『芬芳的庭園女王』, 是花草園中最受喜愛的一種植物。原產地在地中海地區, 性喜乾燥, 花形如小麥穗狀, 尾端有許多淡紫色的花朵組合, 成株高達 80 公分。古羅馬人用薰衣草來薰香洗澡水, 這也是名稱的由來, 可從薰衣草的拉丁名「lavare」——意為「洗浴」而得知。沖泡飲用, 則可紓解壓力、安定神經、幫助睡眠。

(三)洛神花: 洛神花又稱玫瑰茄, 用其泡成的洛神花茶富含人體所需氨基酸、蛋白質, 有機酸維生素 C, 大量天然色素及多種礦物質、水蘗酸, 其中木槿酸, 被認為對治療心臟病、高血壓、動脈硬化等有較好療效。紅色的茶如寶石般美麗, 特徵是帶有刺激性的酸味。其酸味和酸梅一樣含有檸檬酸, 所以容易入口。不喜歡酸味的人, 可以在飲用時添加蜂蜜。由於有抑制喉嚨發炎的效果, 感冒或看比賽喊得太過頭時可以喝。此外洛神花茶還能解除身體的疲倦, 對改善便秘和皮膚粗糙也有幫助。

四、食譜綜合分析比較

表 2-1

	書名	作者	出版社	花茶類
1	最消暑飲料大集合	楊桃文化	楊桃文化	洛神花
2	果汁·茶飲·凍點心	梁瓊白	雅事文化	洛神花
3	奶酪、果凍一次就成功	杜佳穎	楊桃文化	薰衣草
4	甜蜜果醬·新鮮做	拉蒙·賽尤博士	和平國際文化	玫瑰花
5	自己做果凍·優格·布丁最安心	李德全	楊桃文化	薰衣草
6	零失敗清涼甜點	李明輪	雅事文化	洛神花
7	純天然果醬、果凍超美味	張皓明	人類文化	洛神花
8	最消暑飲料大集合	楊桃文化	楊桃文化	玫瑰花
9	果汁·茶飲·凍點心	梁瓊白	雅事文化	薰衣草
10	快樂茶料理	劉邦傳	賽尚圖文	金宣茶

五、研究架構



圖 2-1 研究架構圖

六、實驗步驟

(一) 玫瑰花茶果凍

- 1.將秤取材料水 500 克、砂糖 45 克、果凍粉 20 克、玫瑰花 10 克。
2. 將水倒入雪平鍋內煮滾，水滾後將玫瑰花放入鍋內泡 3~5 分鐘，再用篩網過濾。
3. 過濾後的花茶湯在加入砂糖和果凍粉攪拌均勻。
- 4.最後在倒入模型即可。

(二) 薰衣草茶果凍

- 1 將秤取材料水 500 克、砂糖 45 克、果凍粉 20 克、薰衣草 10 克。
- 2.將水倒入雪平鍋內煮滾，水滾後將薰衣草放入鍋內泡 3~5 分鐘，再用篩網過濾。
- 3.過濾後的花茶湯在加入砂糖和果凍粉攪拌均勻。
- 4.最後在倒入模型即可。

(三) 洛神花茶果凍

- 1 將秤取材料水 500 克、砂糖 45 克、果凍粉 20 克、洛神花 10 克。
- 2.將水倒入雪平鍋內煮滾，水滾後將薰衣草放入鍋內泡 3~5 分鐘，再用篩網過濾。
- 3.過濾後的花茶湯在加入砂糖和果凍粉攪拌均勻。
- 4.最後在倒入模型即可。

七、研究流程

(一) 器具

		
圓盤	量匙	雪平鍋
		
篩網	打蛋器	果凍模型

圖 2-2 果凍材料圖

(二) 準備果凍材料

		
水	糖	果凍粉
		
玫瑰花	薰衣草	洛神花

圖 2-3 果凍材料圖

(三)製作流程





			
1.先秤取材料。	2.鍋內加入水煮滾。	3.水滾後加入花攪拌入味。	4.入味後將花過濾掉。
			
5.再加入糖攪拌均勻。	6.最後放入果凍粉攪拌均勻。	7.把花茶湯倒入模型。	8.放入冰箱冷藏至凝結即可成盤。
			
7.把花茶湯倒入模型。	8.放入冰箱冷藏至凝結即可成盤。	7.把花茶湯倒入模型。	8.放入冰箱冷藏至凝結即可成盤。

圖 2-4 製作流程圖

八、研究結果與分析

(一)外觀

問卷題目	性別	玫瑰花	薰衣草	洛神花
我覺得果凍外觀看起來比較可口的是	男	15(15%)	9(9%)	25(25%)
	女	27(27%)	2(2%)	22(22%)
我覺得果凍外觀看起來比較吸引人的是	男	17(17%)	4(4%)	28(28%)
	女	11(11%)	3(3%)	37(37%)
我覺得果凍外觀看起來比較不佳的是	男	14(14%)	27(27%)	8(8%)
	女	10(10%)	35(35%)	6(6%)

(二)香氣

問卷題目	性別	玫瑰花	薰衣草	洛神花
我覺得果凍香氣聞起來比較香的是	男	18(18%)	19(19%)	12(12%)
	女	26(26%)	22(22%)	3(3%)
我覺得果凍香氣聞起來比較特別的是	男	22(22%)	15(15%)	12(12%)
	女	15(15%)	25(25%)	11(11%)
我覺得果凍香氣聞起來比較不佳的是	男	11(11%)	15(15%)	23(23%)
	女	9(9%)	18(18%)	24(24%)

(三)口感

問卷題目	性別	玫瑰花	薰衣草	洛神花
我覺得果凍 口感吃起來 比較好吃的 是	男	14(14%)	9(9%)	26(26%)
	女	30(30%)	8(8%)	13(13%)
我覺得果凍 口感吃起來 比較特別的 是	男	14(14%)	19(19%)	16(16%)
	女	24(24%)	15(15%)	12(12%)
我覺得果凍 口感吃起來 比較不佳的 是	男	14(14%)	23(23%)	12(12%)
	女	7(7%)	27(27%)	17(17%)

(四)購買意願

問卷題目	性別	玫瑰花	薰衣草	洛神花
我願意推薦朋 友花錢購買的 是	男	15(15%)	15(15%)	19(19%)
	女	30(30%)	9(9%)	12(12%)
我願意花錢購 買的是	男	16(16%)	10(10%)	23(23%)
	女	28(28%)	9(9%)	14(14%)
我認為賣相最 佳的是	男	11(11%)	8(8%)	30(30%)
	女	22(22%)	5(5%)	24(24%)

參●結論

一、綜合整理得到以下四點結論：

(一)外觀的部分

玫瑰花茶果凍顏色偏黃色，薰衣草茶果凍顏色偏淡黃色。以洛神花茶果凍的外觀較鮮艷，因為洛神花果凍用水泡過後顏色為紫色，較為讓大部份的人喜愛。

(二)口味的部分

玫瑰花茶果凍、薰衣草茶果凍、洛神花茶果凍吃起來甜甜的、QQ的，其中洛神花茶果凍帶點微酸的口感，讓人會想再品嚐。

(三)香氣的部分

玫瑰花茶果凍和洛神花茶果凍聞起來有淡淡的花香，薰衣草茶果凍的花香較濃。

(四)購買意願

- 1、玫瑰花茶果凍大部分較受女性喜愛，男性還好，因為女性在月前或月經期間常會有些情緒上的煩躁，喝點玫瑰花可以起到調節作用，所以購買意願較普通。
- 2、薰衣草茶果凍因為味道太濃厚，所以不是太受大家的喜愛，故購買購買意願較低。
- 3、洛神花茶果凍因為吃起來有酸酸的感覺，大家好像比較喜愛這種感覺，所以購買意願較高。

二、針對本專題之發鮮本組提出三點建議：

- (一) 本研究針對樹德家商之餐飲科高三學生，不足以代表大眾，希望後續的研究者可以將研究對象設為一般大眾，藉以研發出更多不同口味的花茶果凍。
- (二) 果凍可以上面可以加入一些花朵裝飾，探討外觀上的差異性，與大眾喜愛程度。
- (三) 本研究也發現大多數的人是較喜歡洛神花茶果凍，因為口感酸甜通中，而不喜歡薰衣草茶果凍是因為香氣和吃起來太濃。

肆● 引註資料

- 劉邦傳(2010):快樂茶料理。台北。賽尙圖文。
- 陳文山(2010):奶酪布丁果凍一學就會。台北。楊桃文化。
- 張皓明(2011): 純天然果醬、果凍超美味。台北。人類文化。
- 楊桃文化(2014): 最消暑飲料大集合。台北。楊桃文化。
- 何飛鵬(2014): 喝杯台灣茶。台北。城邦文化。
- 陳淑娥(2014): 料理不設限！世界美味在我家。台北。城邦文化。
- 日本紅茶協會(2014): 紅茶大事典。台北。楓書坊文化。
- La Viez 編輯部(2014): 台茶小時代。台北。城邦文化。
- 陳龍(2014): 日日茶摘。台北。佳魁文化。
- 陳麗香(2009):天然果醬自己做。台灣。腳丫文化。
- 蘿拉(2009): 天然又好吃的健康果醬。台北。凱特文化。
- 梁純(2011): 自己做蜜餞、果醬、水果醋。台北。雅事文化。
- 張皓明(2011): 純天然果凍、果醬超美味。台北。鼎監文化。
- 岡村・淑子(2010)。冰冰涼涼の夏日小點心。台北。楓葉文化。
- 梁淑瑩(2000)。心凍小品百分百。台北。朱雀文化。
- 陳文山(2010)。奶酪布丁果凍一學就會。台北。楊桃文化。