

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

『豆漿蛋塔』創意點心之探討

作者：

林俊嘉。私立樹德家商。高三16班

陳建佑。私立樹德家商。高三16班

莊仲緯。私立樹德家商。高三16班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

中國「四大發明」，在大豆製品中，位居首席地位的豆漿，不但是國人飲食文化之重要角色，更是成為世界性的健康食品。豆漿所含的鹼性成分對養生防老與促進健康非常有幫助；所含的多元不飽和脂肪酸，更有助於降低心血管疾病。

貳●正文

一、蛋塔

歐洲食譜記錄“塔”的做法；原版的“塔”是有甜有鹹、不限於蛋餡的，後來英國人到了廣東，帶來不少西點菜式及奶、蛋的運用手法，據說其中一味“吉士蛋批”，就是後來演變成中式蛋塔的起源。

二、豆類

由本組同學一起收集有關豆類製品的相關資訊，做出以下重點分析。分析如下：

表1豆類的功效

作者	年份	豆類功效
陳萬志	2006	(一)恢復體力 (二)消除疲勞 (三)以及腳氣的治療及預防
翁諺廷	2010	(一)提升免疫力 (二)讓頭腦聰明 (三)強健器官 (四)提高精力 (五)美白護膚 (六)預防癌症 (七)降低血脂
簡彥浦	2013	(一) 降低三高 (二) 預防癌症 (三) 美容護膚

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，在兩位作者都有提到**預防癌症**和**美白護膚**，豆類對治療百病之首癌症和女人重視的美和白有很大的成效。

三、豆類相關點心



抹茶豆漿蛋糕



豆漿乳酪



豆漿甜甜圈



豆漿布丁

四、研究架構

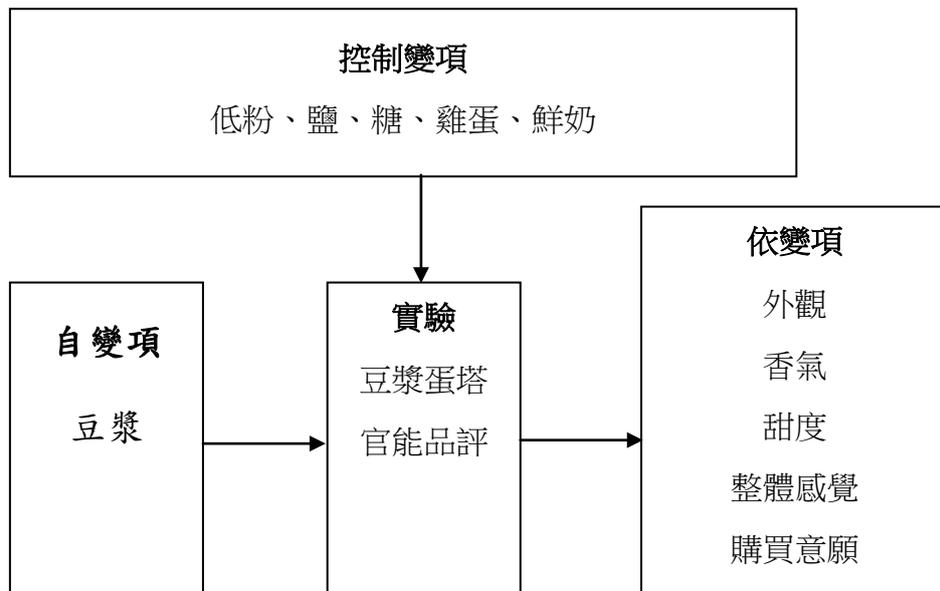


圖 1 研究架構圖

四、研究流程



圖 1 煮豆漿



圖 2 加入布丁粉



圖 3 繼續煮



圖 4 倒入塔皮



圖 5 放入冰箱



圖 6 取出後放入烤箱



圖 7 等待成型



圖 8 成品

六、實驗觀察結論

以『豆漿蛋塔成品』分析蛋塔的『外觀』、『香氣』、『甜度』、『整體感覺』、『購買意願』。

(一)實驗人員:製作成品人員 6 人、班上 4 人、老師 2 人

(二)人員計分方法:以視覺、嗅覺、味覺、試吃感受來品評

(三)計分結論:採用五分量品評，以勾選方式來採計，分為:非常喜歡、喜歡、普通、不喜歡、非常不喜歡。

	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
外觀	0	5	4	3	0
香氣	1	6	5	0	0
甜度	1	4	6	1	0
整體感覺	0	6	5	1	0
購買意願	0	5	5	2	0

以上觀察發現，大部分的人都喜歡豆漿蛋塔，只有少部分的人不能接受，普通以上佔了70~80%；不喜歡佔20~30%；調查來看大部分都可接受豆漿蛋塔。

參●結論

一、結果分析

- (一) 豆漿蛋塔的外觀看起來比一般蛋塔好看。
- (二) 豆漿蛋塔的香氣聞起來比一般蛋塔香。
- (三) 豆漿蛋塔吃起來比一般蛋塔略甜。
- (四) 發現豆漿蛋塔比一般蛋塔受歡迎。
- (五) X 家商的學生對於豆漿蛋塔比一般蛋塔購買意願較高

二、建議

根據研究結論，豆漿蛋塔在外觀、色澤、香氣、甜度、整體而言、購買意願方面分數都高於一般蛋塔；另外針對未來相關研究者提出建議，綜合整理得到以下三點建議：

(一)本研究僅針對對象為 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，藉以了解豆漿蛋塔之市場接受度及推廣可行性。

(二)蛋塔可以試著研究加入其他不同之健康元素，例如：豆漿、山藥、黑芝麻、紫米、小麥草、竹炭等元素，探討其口感上差異，與大眾喜愛程度。

(三)可以探討減少糖量，對蛋塔有所影響，破除人們對蛋塔的刻板印象，已達健康觀念。

肆●引註資料

- 上田悅子(2000)：烘焙好點心。台北。積木文化。
王志雄(1998)：精緻點心 DIY。台北。暢文出版。
朱秋樺(2008)：天然豆漿.豆漿.豆花。台北。出版菊文化。
林泱村(1989)：西點·蛋糕。台北。世茂出版。
陳明裡(2010)：我的第 1 本烘焙書。台北。楊桃文化。
陳智達(2001)：藝術麵包。台北。品度出版。
黃明利(1997)：實用烘焙食品。台中。凱風出版。
黃皇博(2003)：西式點心製作。台南。復文書局。
詹淇淇(2011)：超簡單淇淇烘焙廚房。台北。蘋果屋出版。
趙天德(2010)：大師糕點。台北。大境出版。
賴淑萍(2000)：最西點最快樂。台北。朱雀出版。