

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

小朋友不可以這樣玩土豆哦-  
以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

作者:

王詩吟。私立樹德家商。實餐 332

毛麗華。私立樹德家商。實餐 332

何承翰。私立樹德家商。實餐 332

指導老師:莊幸寓

小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

## 壹●前言

我國落花生現有栽培最廣的品種為台南選 9 號、台南 11 號及黑金剛等，目前雲林縣為主要產區佔全國 70%，其次為彰化、嘉義縣。落花生在台灣每年約 60,000~75,000 公噸的莢果，年產值約 23~36 億，為台灣重要雜糧之一。主要供作食用及產製食用油及加工製成花生系列產品。落花生(peanut)，故一般又稱為“土豆”。原為熱帶性作物，生育期間需要高溫，多日照及適當的降雨。非常適合台灣中部種植。花生分兩季播種春植：1 月下旬~3 月上旬；秋植：7 月下旬~8 月下旬，兩季的花生，沒有太大的差異，只有品種，種植方式，產地，基因，用途較為不同，而造成不同花生製產品。(資料來源：行政院農委會台灣落花生品種之鑑定)

### 一. 研究背景

落花生（學名：Arachis hypogaea；英名：Peanut）是雙子葉植物綱豆科的一种植物。雖然它一般被稱作堅果，但是花生事實上是與豌豆和大豆同一種的豆科植物，並且與豌豆和大豆有相同的用途。它也稱作落花生、地豆、長生果、土豆。客家話及粵西地區稱為番豆。台灣稱為塗豆，常俗寫作土豆，(此外中國也有「土豆」一詞，不過指的是馬鈴薯)，中國早年以及日本稱其長生果，俗稱唐人豆或南京豆，歐洲一些國家稱它為中國堅果。花生的種子也稱為花生，在中國沿海地區花生種植較為普遍。。(維基百科)(花生之歷史 <http://dns2.wjes.tn.edu.tw/2003web/e/e3.htm>)

### 二。研究動機

花生是台灣人很喜歡吃的豆類，然而我們不覺他是豆類，而是堅果類。當我們去了解花生的時候，才發現'花生是土豆是豆類，原來我們白活十幾年了，花生的籽粒營養成分高，含有 44 ~ 56%的油分，蛋白質含量為 25 ~ 30%，也含豐富的維生素 B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、B<sub>6</sub>。而現代研究也肯定花生有生血、止血作用，尤其是花生仁外薄膜，可抗纖維蛋白溶解，促進骨髓製造血小板。光一般的花生就有這摸大的功效，更何況是別的品種，花生有很多種品種，也有很多種的產品，例如;黑金剛花生，黑金剛的花生油脂很少，所以吃了不會胖，它不適合做產品但黑金剛黑色的膜，是一種花青素，含抗氧化等功能。就因為本小組的組員都很懷念，小時候所吃的花生醬，所以我們要做出一個對味的花生醬，我們選擇用一般常見的 9 號花生與黑金剛花生來做比較，比較出我們所要的研究目的。

### 三、研究目的

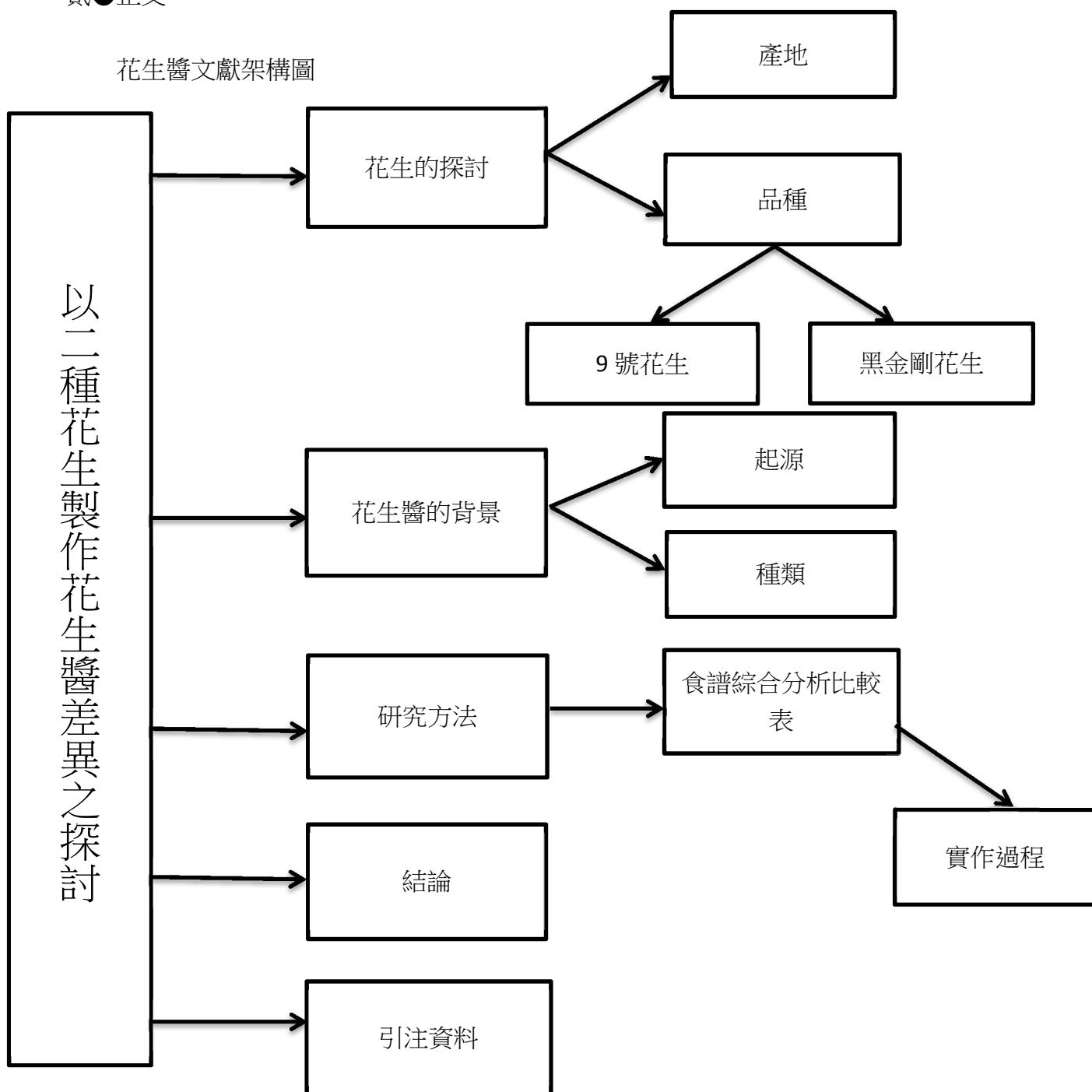
小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

依研究背景與動機，提出下列研究目的：

- 一、研究黑金剛和9號製作花生醬之「口感」的差異。
- 二、研究黑金剛和9號製作花生醬之「香味」的差異。
- 三、研究黑金剛和9號製作花生醬之「色澤」的差異。
- 四、研究黑金剛和9號製作花生醬之「購買意願」的差異。
- 五、研究黑金剛和9號製作花生醬之「整體喜好」的差異。

## 貳●正文

花生醬文獻架構圖



小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

## 一、花生的探討

### (一)產地

目前台灣地區落花生的種植面積約 30,000 至 35,000 公頃，而雲林地區的農田多為石灰性砂頁岩沖積土壤，含有較高的鈣離子，利於於落花生莢果之生長發育，非常適合種植落花生，故雲林縣的落花生栽培面積佔全台的 70%，其次為彰化、嘉義縣。落花生在台灣每年約 80,000 公噸的莢果，年產值約 35 億。為全省種植積最大，每年花生種植皆為 2 期作物，黑金剛花生、9 號花生也不例外，農曆五至七月採收的稱為「春豆」，生長期約四個月，屬冬春季栽培，天氣較冷，導致生長期較長，且採收期正值梅雨季，花生屬靠天吃飯的經濟作物，剛採收完需靠日照乾燥，若無即時日照乾燥，花生會快速發黴變敗，故春豆種植成本較高，種植面積較少；農曆十月至十二月採收稱為「冬豆」，成長生約三~四個月，由於氣候適宜，種植速度較快，品質也較好，採收後比較不會遇到下雨，且該季花生需求量大，所以農民大量種植，產量約為「春豆」五至七倍，為台灣重要雜糧之一。

### (二)品種

黑金剛、台南選 9 號、台南 10 號、台南 11 號、台南 12 號、台南 13 號、台南 14 號、台農 6 號、台農 7 號、花蓮 1 號、花蓮 2 號及地方品種花仁、紅仁、黑仁等。

#### 黑金剛花生

黑金剛花生為目前最受歡迎之花生品種，約自 2000 年開始量產，更是台灣獨有之特有品種，目前主要產地在雲林地區，更以雲林元長鄉等地產量為最大，因土壤肥沃氣候適宜，適合黑金剛花生種植，每年元長鄉黑金剛花生種植面積高達 1000 公頃以上，。目前黑金剛花生種植面積近年來大幅增加，已逐漸追上排行第 2 的 9 號花生，遍布整個大雲林地區，黑金剛花生則以元長鄉為最大種植地。

#### 9 號花生

台南 9 號花生又稱油豆，是台灣最早的花生品種，其屬西班牙型，為 1966 年推廣的花生栽培品種，顆仁相較為小屬小粒品種，適合用作焙炒，其植株直立，主莖長分枝較少，小葉呈倒卵圓形，果莢長約 2.66 公分，莢殼薄，表面較光滑，果腰較淺，籽粒長呈橢圓形，種皮薄，淡紅色，無休眠性，千粒重約 435 公克。台南選 9 號花生之栽培適於砂壤土、壤土、砂土，以砂壤土為最佳。9 號花生同黑金剛花生、11 號花生，種植期大約相似，一年同為 2 期。台南選 9 號目前在雲嘉南都有均種植。

小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

## 二、花生醬的背景

### (一)起源

花生醬是一種以幹烤花生為原料制成的糊狀食物，在菲律賓，北美，荷蘭和英國很流行。它主要用作塗抹三明治，有時花生醬和果凍結合塗抹三明治。美國和中國是花生醬主要出口國。花生醬由於含有單不飽和脂肪和白藜蘆醇，可以預防心血管疾病;帶花生皮制作的花生醬含有更高水平的白藜蘆醇。花生醬（和花生）提供蛋白質，維生素 B3 的和 E 等，抗氧化的香豆酸。對於花生過敏的人來說，花生醬可引起包括過敏性休克在內的反應。(中文百科在線<http://www.zwbk.org/MyLemmaShow.aspx?zh=zh-tw&lid=113945>)

### (二)品種

分為兩種，第一種細緻滑順，第二種顆粒果香。兩種吃起口感都很好  
本小組製作的花生醬為細緻滑順的花生醬。

## 三、研究方法

### (一)食譜綜合分析比較表

書籍	出版社	篇名	作者
600 到醬料聖經	楊桃文化事業有限公司出版	咖哩花生醬	楊桃文化
600 到醬料聖經	楊桃文化事業有限公司出版	花生醬油	楊桃文化
600 到醬料聖經	楊桃文化事業有限公司出版	花生沾醬	楊桃文化
豆療	時報文化有限出版企業	花生豆漿	党毅、陳虎彪
豆類食物飲養功效	人類智庫數位科技有限公司	花生	健康養生堂委員會
本草綱目養生食材	化工工業出版社	花生	王桂茂
五穀雜糧營養密碼	人類智庫數位科技有限公司	花生	桂台華








以上書籍及食譜，可以發現製作花生的醬料有很多種與花生的功效好處。

小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

## (二)實作過程





(1)定配方，(2)將以剝好的花生 150g，倒入果汁機(3)在將秤好的 63 的沙拉油加入(4)以慢速先打，1、2 分鐘再換成高速打成細緻有光澤感的花生醬(5)再加入秤好的蜂蜜，以慢速拌均即可。再將成品拍照試吃，觀察研究差異所在。

### 使用器具列表

		
果汁機	餡匙	盤子
		
盆子	電子秤	刮板
		
花生醬的容器		






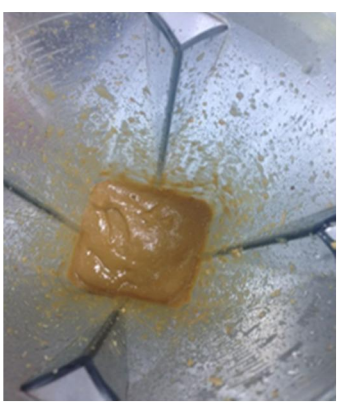
小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

材料列表

		
蜂蜜	黑金剛花生	大豆沙拉油
		
9 號花生		

小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

製作流程表

		
1. 倒入花生	2. 加入沙拉油	3. 慢速打成醬
		
4. 加入蜂蜜	5. 即為黑金剛花生	6. 即為 9 號花生



小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討品質之差異

### (三)品評方式

(一)研究對象:以專題小組就讀高職之高二年級餐飲科學生，共 100 人為試吃對象

(二)由專題人員製作相同數量的黑金剛花生醬及9號花生醬，成品完成之後，立即進行試吃，填寫問卷，進行分析。

### 參●結論

一、在「口感」上黑金剛花生與9號花生的滿意以上人數為，兩種花生的口感大多數人都較為能接受與喜愛

二、在「香氣」上黑金剛花生的不滿意人數比9號花生的不滿意人數較多，所以9號花生較大多數人喜愛也較為適合

三、在「色澤」上黑金剛花生的不滿意人數比9號花生的不滿意人數較多，所以黑金剛花生較大多數人不喜愛也較為不適合，9號花生得色澤較為適用。

四、在「購買意願」上9號花生的滿意以上人數較黑金剛人數多，所以9號花生較大多數人願意購買也較為適合。

五、在「整體喜好」上黑金剛花生的不滿意人數比9號花生的不滿意人數較多，所以9號花生較多人喜愛也較為適合。

六、以上的結論與實作時想法。以口感來說我們覺得9號比較好吃，以香氣來聞9號花生比黑金剛花生確實較香，以色澤來看黑金剛花生打成醬時，因為會有膜一起打成醬，所以在成醬時會有黑色一點一點地呈現，這就造成觀感不佳，所以9號花生較是適合用於花生醬，在購買意願上因9號花生的色澤較為可口也較為大多數人購買的意願，以整體喜好來對照還是以9號花生較占上風，確實要以9號花生來製作花生醬，才會好吃。

小朋友不可以這樣玩土豆哦-以『九號花生』及『黑金剛花生』製做花生醬探討  
品質之差異

#### 肆●引注資料

中文百科在線 <http://www.zwbk.org/MyLemmaShow.aspx?zh=zh-tw&lid=113945>

王桂茂(2014): 本草綱目養生食材。台北市: 化工工業。

行政院農委會台灣落花生品種之鑑定 <http://www.coa.gov.tw/view.php?catid=11405>

花生之歷史 <http://dns2.wjes.tn.edu.tw/2003web/e/e3.htm>

党毅、陳虎彪(2015):豆療。台北市:時報文化。

桂台華(2015): 五穀雜糧營養密碼。新北市: 人類智庫。

健康養生堂委員會(2014): 豆類食物飲養功效。新北市: 健康養生堂委員會。

雲林縣北港鎮公所全球資訊網

<http://www.beigang.gov.tw/content/index.asp?m=1&m1=3&m2=13>

楊桃文化(2011): 600 道醬料聖經。台北市: 楊桃文化。

維基百科-花生 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E8%8A%B1%E7%94%9F>