

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

鑼鼓喧甜-以不同豆類製作製作銅鑼燒味道之探討

作者：

吳羿韻。私立樹德家商。高三 33 班

吳思漢。私立樹德家商。高三 33 班

鄭詒文。私立樹德家商。高三 33 班

指導老師：

王尹均老師

壹●前言

一、研究背景

早在幾千年前，豆類早就是各個國家的重要主食之一，至今仍然在世界各地佔有極為高的位置，原因就在於雖然是一種植物，但是卻有其他植物不常有的植物性蛋白質，提供給了素食者補充蛋白質的重要來源，而且還有非常高的營養價值。東方的神話曾述說:”神農氏在進行藥物及農作物研究（即所謂嚐百草）的時候經常中毒，因此祂的面色總是偏青黑。有一次偶然吃到了一種綠色的豆子，回家後發現面色恢復正常的膚色，後來又經過數次的臨床反覆驗證,到外頭亂吃中毒後回家吃綠豆子，結果發現這種綠豆子真的能夠解毒，因此確定了綠豆解百毒的藥性,至今仍有許多人以吃綠豆來解毒素。

現代人生活在毒素充斥的環境中，舉凡食物、飲水、空氣無一不毒。綠豆的清熱之功在皮，解毒之功在肉，**經常食用綠豆有助於提升人體代謝毒素的效率，對有機磷農藥中毒亦具有輔助治療的效果。**(生活哲學 2012)

二、研究動機

樹德家商餐飲管理科，104 學年度專題以『豆』為主題。豆不但是國人的主食，也是各種國家的主食之一，可以加工再製成各式各樣的豆類製品，因豆的品種、特性而發展出來的各國豆料理更是五花八門，在以豆類的製品當中，我們想要以突破傳統的方式製作，過去不曾有人提過的方式來做,雖然可能會有些困難，但我們還是願意嘗試。

在文獻收集中，我們所研究到很少人將豆類放入糕餅類的作法,不是在餡裡加入豆類，而是直接將麵糊內加入豆類的製品，使其會有不同的味道，所以我們決定製作銅鑼燒，本組想以各式豆漿、豆水,並加入其他元素來做創新口味，讓大家享用跟平常不一樣感覺的銅鑼燒。

三、研究目的

- (一) 以不同品種的豆製作銅鑼燒在『外觀』差異之探討。
- (二) 以不同品種的豆製作銅鑼燒在『味道』差異之探討。
- (三) 以不同品種的豆製作銅鑼燒在『口感』差異之探討。
- (四) 以不同品種的豆製作銅鑼燒在『購買意願』差異之探討。

貳●正文

一、銅鑼燒

銅鑼燒是著名的和菓子。它的製程：先將全蛋、鮮奶、蜂蜜、糖、低筋麵粉、奶油等拌勻成麵糊，用平底鍋小火烤成兩面金黃的餅皮，外形呈小銅鑼狀，再取兩片餅皮夾住紅豆沙餡料來吃，柔軟綿密、香甜可口。相傳它的由來，與一位感恩圖報的武將有關。(大紀元2012)

(一) 銅鑼燒文獻

透過銅鑼燒相關食譜的收集與整理，以表格方式呈現食譜配方中之材料，分述如表 2-1 所示：

表2-1銅鑼燒文獻參考表

編號	書名	作者	出版社	材料
1	手做和風甜點和菓子	吉田靖彥	笛藤	1、細砂糖 2、蛋
2	鬆餅點心So Easy!	信太康代	楓書坊	3、低筋麵粉 4、牛奶
3	日式點心和菓子	周美江	台視文化	5、蜂蜜 6、泡打粉

資料來源：研究者自行整理

二、黃豆

黃豆是一種其種子含有豐富的蛋白質的豆科植物，一般都指其種子而言。大豆是東亞的原生種植物，果實呈橢圓形、球形。種皮顏色有黃色、淡綠色、黑色，別名為黃豆、青豆、黑豆，以黃豆最常見。毛豆即為未成熟的食用大豆。大豆可以製大豆油、豆豉，無脂肪的豆粕是動物飼料中常見及廉價的蛋白質來源，像植物組織蛋白就在一些餐點中代替肉。每單位面積，黃豆可以產生的蛋白質較其他利用方式都要高。(維基百科 2015)

(一) 黃豆相關文獻

透過黃豆相關資料的收集與整理，將其功能及特色，分述如下方所示：

黃豆的營養成分主要是36% 的蛋白質、20% 的碳水化合物以及20% 的油脂，比較大豆蛋白質與肉類的動物性蛋白質，前者含有足夠且完整的必需胺基酸，卻不含膽固醇。可惜的是大豆蛋白質的甲硫胺酸含量低，因此建議素食者可以多吃含甲硫胺酸量高的穀類，補充不足的營養素。(全民健康保險雙月刊第93期2011)

三、紅豆

紅豆，為常見的食材之一。亦被稱為小豆、赤豆。紅豆屬高蛋白質、低脂肪的高營養穀類食品(李全、楊桃文化，2013)。而且含有蛋白質、醣類、脂肪、膳食維、維生素 B 群、維生素 E、鉀、鈣、鐵、磷、鋅等營養素(藤原美佐，2009)。紅豆有豐富的鐵質，可以使人氣色紅潤，可以補血、促進血液循環、強化體力、增強抵抗力(《神奇的豆類家族》編寫組，2009)。

(一)紅豆相關文獻

本組同學收集許多與紅豆相關的書籍整理如下，並將功能以表格方式呈現重點，分述如表 2-4 所示：

表 2-2 紅豆功能參考表

作者	書名	出版年份	紅豆功能
李德全、 楊桃文化	吃薏仁紅豆最好	2013	1、通淋法水腫 2、止瀉 3、治療丹毒，便血
藤原美佐	我愛元氣出果汁	2009	1、紅豆通小腸 2、利小便 3、水散血 4、止渴解酒、通乳下胎

資料來源：研究者自行整理

四、製作銅鑼燒的方法介紹

介紹製做麵糊與料理的烹調法，敘述如下：

(一)製作麵糊（用於製作銅鑼燒麵糊）

製作麵糊:是將材料依特性與順序分次加入拌勻完成即可煎製成銅鑼燒進行試吃的評斷。

表2-3銅鑼燒製程表

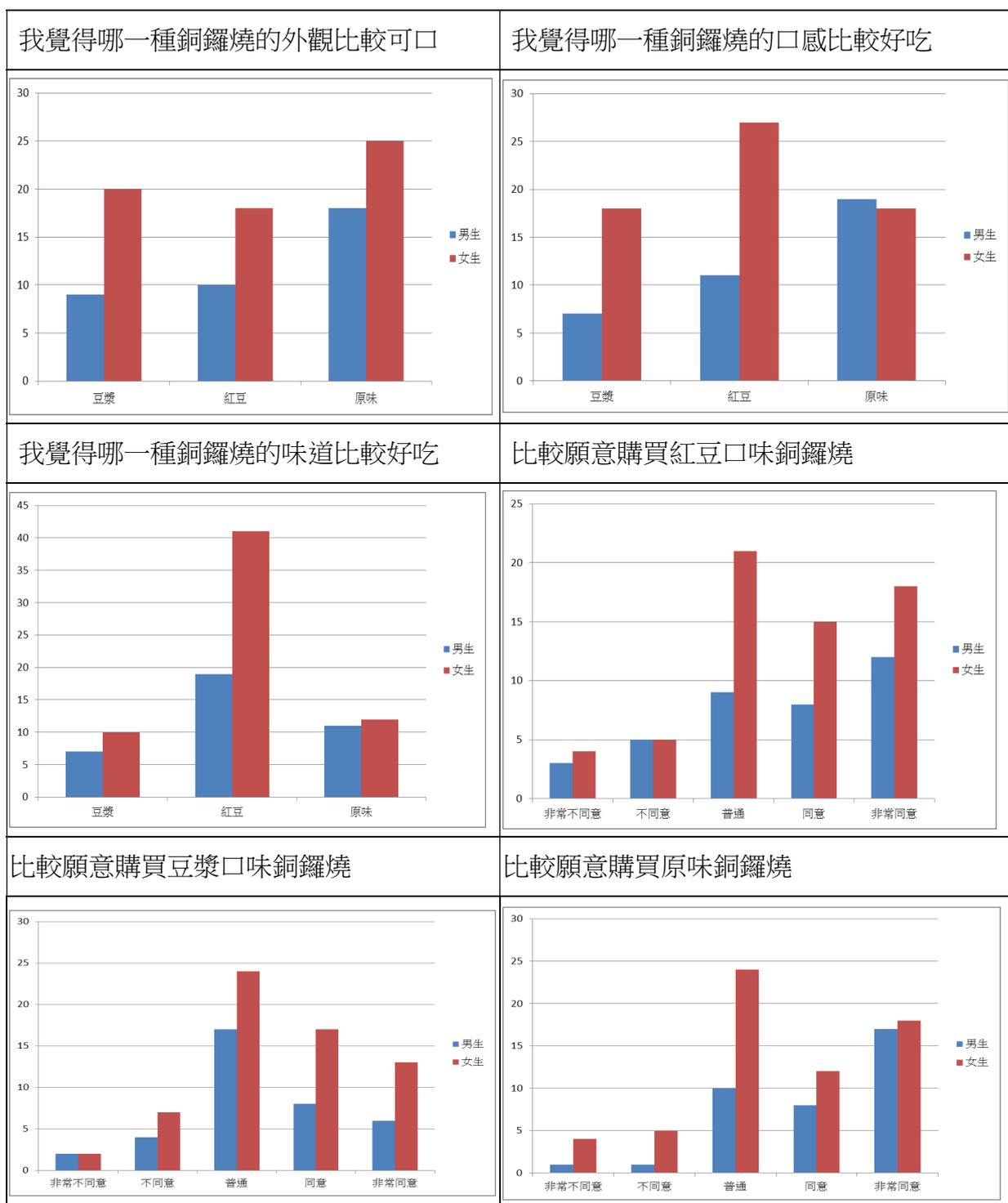
一、蛋與細砂糖打發	二、加入沙拉油,紅豆飲
	
三、加入低筋麵粉、泡打粉、香草粉	四、倒入平底鍋小火煎
	
煎至冒泡時翻面，以下為完成圖	
	

參●結論

一、問卷調查

依做出的產品讓同學試吃並填寫問卷

表 3-1 問卷調查圖表



二、問卷分析

我們依照問卷得知的數據做出了下方的分析:

(一)在「我覺得哪一種銅鑼燒的外觀比較可口」的問題中顯示:

近半的男女生都認為原味外觀看起來比較可口，共得到了 43%(43 人)，另外同學認為豆漿與紅豆銅鑼燒兩項產品的外觀看起來一樣。

(二)在「我覺得哪一種銅鑼燒的口感比較好吃」的問題中顯示:

有較多的女生認為紅豆口味的銅鑼燒口感比較好吃，共佔 27%(27 人)，豆漿口味與原味的銅鑼燒則有各 18% 人的女生認為口感一樣。

(三)在「我覺得哪一種銅鑼燒的味道比較好吃」的問題中顯示:

有過半數之同學認為紅豆口味銅鑼燒的味道比較好吃 60%(60 人)，較少的人認為豆漿口味的銅鑼燒味道比較好吃，僅佔 17%(17 人)。

(四)在「比較願意購買紅豆口味銅鑼燒」的提問中顯示:

有超過半數以上的同學對於紅豆口味的銅鑼燒有購買意願 53%(53 人)，但有部分女生對於購買紅豆銅鑼燒意願普通 21%(21 人)。

(五)在「比較願意購買豆漿口味銅鑼燒」的提問中顯示:

有近半的男女對於豆漿銅鑼燒有購買意願 44%(44 人)，且僅有 15%(15 人)不願意購買豆漿口味之銅鑼燒。

(六)在「比較願意購買原味銅鑼燒」的提問中顯示:

有較多的女生願意購買原味銅鑼燒 30%(30 人)，但男女願意購買原味銅鑼燒的人數過半為 55%(55 人)。

一、結論

依照從問卷調查出的數據做出了以下的結論:

(一)在外觀部分：本組在問卷中發現，銅鑼燒在各種口味中外觀幾乎都為一樣僅有在紅豆口味裡因為有加入顏色較為深色的紅豆飲，所以顏色較為可以分辨，但是在其他口味中幾乎無法判斷出來差異性，故外觀在這項產品的比較中較無可靠性，但本組仍列入問卷調查，可做為日後之調整依據，不過以數據顯示，較為原味受到同學歡迎，以此調查來作為我們組別以後改良配方的幫助。

(二)在味道部分：基於都是以甜味來做味道的銅鑼燒，三種的味道很相近，但是紅豆口味的銅鑼燒卻有突出較多的紅豆味道，而原味則是有添加蜂蜜所以甜味會比較重，豆漿口味則是味道較淡並沒有顯著的不明顯，只是為加入蜂蜜而味道不會跟原味會造成混淆。

(三)在口感部份:基本上三種銅鑼燒的口感是一樣的，但在紅豆的部份會有比較硬的現象，這是因為所使用的紅豆飲是有濃稠的狀態。

(四)在購買意願:原味的購買意願是最高的(55%)，則紅豆的購買意願與原為差不多(53%)，可能是因為口感與味道較為大眾喜愛，平常並無常吃到其他配方的銅鑼燒。

肆●引註資料

吉田靖彥(2008)。手做和風甜點和菓子。台北：笛藤

胡涓涓(2011)。麵點新手必備的第一本書。台北：幸福文化

佑成二葉(2012)。108 道鬆餅粉點心出爐囉。台北：良品文化

顏金滿(2011)。餡料輕鬆做。台北：邦聯

王安琪(2007)。103種魔法美味輕鬆學會。台北：邦聯文化

王安琪(2013)。咖啡館 style 鬆餅大集合。台北：朱雀

信太康代(2010)。鬆餅點心 So Easy! 。台北：楓書坊

蔡季芳(2010)。陪孩子做點心。台北：台視文化

洪偉峻(2006)。千變萬化玩餅皮。台北：夏日書屋

周美江(1999)。日式點心和菓子。台北：台視文化

金塚晴子(2015)。點點心意和果子。台北：青島出版

山崎彩(2010)。我愛和果子。台北：台灣東販