

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

杯子蛋糕大找(茶)

作者：

劉峰良。私立樹德家商。高三16班

吳美樺。私立樹德家商。高三16班

鍾佩霓。私立樹德家商。高三16班

指導老師：

王湘嵐老師

## 壹●前言

在家中或者飲料店中可能把茶葉煮過一次就丟掉，但是大家都不知道茶葉的好處。茶葉在人們生活中，已有數千年的歷史。而茶的用途，除了作為色、香、味兼具的絕佳健康飲料之外，還有許多特別的用途，也可以說是日常生活中的實用價值。

所以我們利用台灣本土的茶農所種植的茶葉並加以利用他們淘汰以及廢棄的次級品茶葉，本研究試圖以茶泡成茶水改良配方加入杯子蛋糕改變裡面的元素，藉由「茶的杯子蛋糕」期望實驗出比原先杯子蛋糕更好的食品。

抽樣對象以樹德家商學生為主，並針對產品外觀的設計，整理相關杯子蛋糕與茶的產品過為改良以「色、香、味」作為調查，以實際問卷調查共發出問卷 100 份，實驗後學生喜歡的茶的杯子蛋糕比例，將實驗成功商品供給日後研究的參考依據。

關鍵詞：杯子蛋糕、松木工廠玉露綠茶、日月潭阿薩姆紅茶。

## 貳●正文

### 一、喝茶的好處

喝茶好處多醒腦、鬆弛肌肉、平衡體液的效用心情躁工作遇挫，或思緒停頓時泡壺茶，開思路，理頭緒中作良元酚在茶湯和咖啡因結合，會減輕其苦味及不良副作用。吃過油腥的食物後，茶可以清理口腔，不單是很好的開胃餐前飲料，也是除口臭的良方。

### 二、茶與咖啡的對比

茶的咖啡因含量和咖啡相去甚遠，而且在製造良好的情況下，與其他成分結合後，不像酒精、咖啡對神經造成強烈刺激，咖啡因含量因焙火的增加而減少，喝重火的茶，刺激性也會降低。

### 三、茶的由來

茶的起源根據《茶經》的記載「茶之為飲，發乎神農氏」。傳說神農氏在樹下燒水休息，一陣微風吹過樹梢，有幾片茶樹葉飄落在燒開的水中，神農氏飲用後發現茶水變得清香甘甜，飲用後更覺得神清氣爽，精力充沛。之後茶水被名為茶(卡柏氏茶舖，2002)。

### 四、各種茶的特色

(一) 茶以發酵程度分為不發酵茶、半發酵茶、全發酵茶、後發酵茶。不發酵茶又稱綠茶。半發酵茶又可細分輕發酵、中發酵、重發酵。全發酵茶的代表紅茶，紅茶在沖泡時，茶湯偏暗紅，充滿濃郁的麥芽糖氣味。後發酵茶的形狀相當的多，有散狀的散茶、四方形的茶磚、塊狀的茶餅、球狀的沱茶。

(二) 調味茶的變化紫羅蘭、薰衣草、茉莉花茶；紫羅蘭因為加入檸檬汁會讓茶湯變色又稱花茶魔術師。薰衣草則具有紓解壓力等功效又稱寧靜的香水植物。茉莉花茶以綠茶或清茶作為基礎，三分花香七分茶味以花香烘托茶味故稱作天下第一美人香。

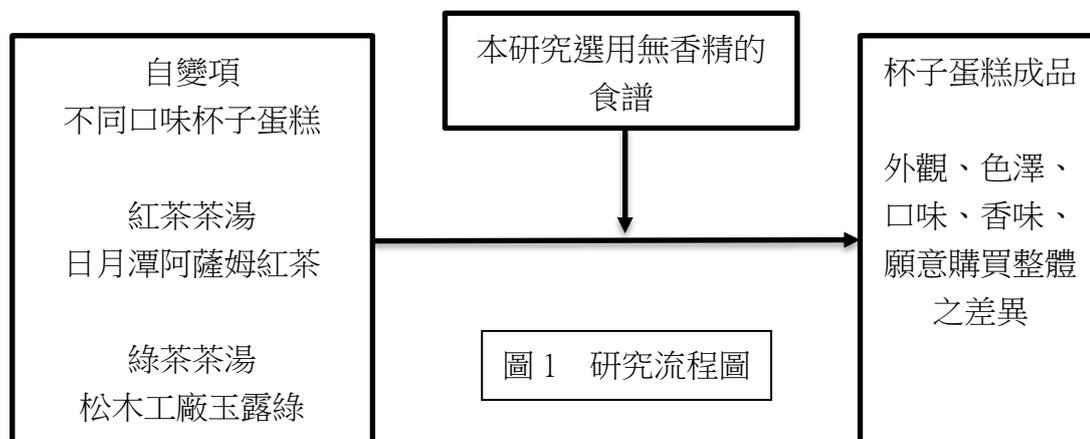
### 五、杯子蛋糕食譜綜合分析比較

依據杯子蛋糕食譜之收集，以表格方式呈現，以是否可以使用紅茶與綠茶的呈現重點，分述如下：

表 1 杯子蛋糕綜合分析比較

編號	書名	作者	出版社	使用茶湯或香精
1	杯子蛋糕幸福上桌	戚黛黛,蒙順意	橘子出版社	香精
2	杯子蛋糕這樣做不失敗	Vk cooking house	出色文化出版社	香精
3	杯子蛋糕甜蜜手作書	黃婉婷	創意市集出版社	茶湯
4	手做可愛的紐約風杯子蛋糕	kazumi Lisa Iseki	良品文化出版社	香精
5	歐風精緻小點	溫蒂	米樂文化國際有現公司	茶湯
6	美味蛋糕的新主張	薛妃娟	葉子出版股份有限公司	茶湯
7	74 道超點單甜品+遍學超人氣蛋糕	柳瀨 久美子	大境文化事業有限公司	茶湯
8	我愛杯子小甜點	下迫綾英	臺灣東販有限公司	香精
9	自然味的手做甜點	青山有紀	良品文化館	茶湯
10	超人氣可愛杯子蛋糕	本橋雅人	邦聯文化	香精

### 六、研究架構



七、研究茶的杯子蛋糕所使用到的材料

表 2 杯子蛋糕製作材料

低粉	牛奶	蛋	泡打粉	綠茶葉
				
白油	奶油	砂糖	鹽	紅茶葉
				

八、實驗步驟

(一) 茶湯

- 1.在鍋中倒入水 100ml 和 4 匙紅茶葉，以中火加熱。
- 2.稍微滾煮片刻後熄火，把茶渣濾乾，冷卻備用。

(二) 杯子蛋糕

- 1.奶油和白油，倒入鋼盆，用打蛋器攪打至乳白色為止。
- 2.加入砂糖、鹽，用打蛋器攪拌均勻。
- 3.加入打散的蛋液，用打蛋器確實攪拌混和，直到和油融合為止。
4. 把粉類和紅茶液以及牛奶分 2~3 次，交互地。加入 1/3 量的粉類(低筋麵粉+泡打粉)，用橡皮刮刀以切拌的方式，從盆底向上翻起快速拌勻。
- 5.接著加入 1/2 量的粉類以同樣的方式拌勻，加入剩下的茶液以同樣方式拌勻。
- 6.最後加入剩下的粉類，以同樣方式拌勻，攪拌到看不見粉末就可以了。
- 7.加入泡過的茶葉，用橡皮刮刀切拌混合。
- 8.最後倒入杯子蛋糕模型，以 180 度的烤箱烘烤 30~35 分鐘，用竹籤戳戳看沒沾到麵團就代表好了。

## 九、綠茶的杯子蛋糕食譜

### (一) 茶湯

- 1.在鍋中倒入 150ml 和 5 匙綠茶葉，以中火加熱。
- 2.稍微滾煮片刻後熄火，把茶渣濾乾，冷卻備用。

### (二) 杯子蛋糕

- 1.奶油和白油，倒入鋼盆，用打蛋器攪打至乳白色為止。
- 2.加入砂糖、鹽，用打蛋器攪拌均勻。
- 3.加入打散的蛋液，用打蛋器確實攪拌混和，直到和油融合為止。
4. 把粉類和綠茶液分 2~3 次，交互地。加入 1/3 量的粉類(低筋麵粉+泡打粉)，用橡皮刮刀以切拌的方式，從盆底向上翻起快速拌勻。
- 5.接著加入 1/2 量的粉類以同樣的方式拌勻，加入剩下的茶液以同樣方式拌勻。
- 6.最後加入剩下的粉類，以同樣方式拌勻，攪拌到看不見粉末就可以了。
- 7.加入泡過的茶葉，用橡皮刮刀切拌混合。
- 8.最後倒入杯子蛋糕模型，以 200 度的烤箱烘烤 30 分鐘，用竹籤戳戳看沒沾到麵團就代表好了。

## 十、紅茶的杯子蛋糕作法

表 3 製作紅茶杯子蛋糕流程

1.奶油與白油打散	2.加入砂糖與鹽	3.加入蛋液	4.加入紅茶液與綠茶液	5.加入 1/3 的粉量
				
6.加入紅茶葉或綠茶葉	7.將茶葉混合	8.裝入模型	9.放入烤箱烘烤	10.完成
				

## 參●結論

本章根據研究目的、文獻的收集與食譜分析，經由實驗設計研究，得到實驗結果，主要內容分為二個部分：一、「結論」；二、「建議」：

### 一、結論

根據研究方法於實驗結果，將茶的杯子蛋糕外觀、色澤、口味、香味、願意購買的影響，綜合整理得到以下三點結論：

- (一) 以本組作為實驗在口味、香味上，發現松木工廠玉露綠茶的口味、香味比較能襯托出杯子蛋糕的童話感。
- (二) 以本組作為實驗在外觀、色澤上，發現日月潭阿薩姆紅茶的外觀、色澤比較能吸引民眾大眾可能比較接受。
- (三) 本以已是吃發現有加牛奶的紅茶口味的杯子蛋糕吃起來比較好吃，

### 二、建議

根據研究結論，以紅茶綠茶製作杯子蛋糕在外觀、色澤、口味、香味、願意購買；針對未來相關研究者提出建議，總和整理得道以下三點建議。

- (一) 本研究目前只針對本組加以開發改良，本組不足以代表大眾社會，希望後續研究可將研究層面擴大到一般民眾，藉以了解茶的杯子蛋糕之市場接受度及推廣可行性。
- (二) 杯子蛋糕可以試著研究使用不同之茶類，例如：薰衣草、香茅、紫羅蘭、茉莉花等元素，探討其口感上差異，與民眾喜愛程度。
- (三) 可以探討使用不同之粉類對杯子蛋糕之影響，破除人們對杯子蛋糕只能使用低筋麵粉製作的刻板印象，可以達到美味與健康兼具的效果。

肆●引註資料

一、書籍

范之堦 (2016)。飲料與調酒。台北：台科大圖書。

下迫綾美 (2010)。我愛杯子小甜點。台北：台灣東販。

溫蒂 (2012)。歐風精緻小點—蛋糕.餅乾.塔。台北：米樂文化。

柳賴久美子 (2014)。74 道超簡單甜點+必學超人氣蛋糕。台北：大境文化。

青山有紀(2013)。自然的手作甜食。新北：良品文化。

二、網路資料

卡柏氏茶鋪。2016 年 10 月 27 日，自取

<http://cuppa.com.tw/communication.html> 茶的歷史

傳芳茶園。2016 年 10 月 28 日，自取

<http://stweb.ydu.edu.tw/~92410418/good.htm> 喝茶的好處

和葉森林。2016 年 10 月 20 日，自取

<http://www.assam.com.tw/about.php?CNo=4> 莊園茶樹

和葉森林。2016 年 10 月 20 日，自取

[http://www.assam.com.tw/shop\\_tw.php?CNo=18&par=19](http://www.assam.com.tw/shop_tw.php?CNo=18&par=19) 阿薩姆紅茶

松木工廠。2016 年 10 月 20 日，自取

[http://www.sung-he.com.tw/tw/page\\_products\\_detail.php?pid=876](http://www.sung-he.com.tw/tw/page_products_detail.php?pid=876) 玉露綠茶

松木工廠。2016 年 10 月 20 日，自取

[http://www.sung-he.com.tw/tw/page\\_company.php](http://www.sung-he.com.tw/tw/page_company.php) 關於松木