

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以烏龍茶製作湯圓對成品差異之探討

作者：

邱士銘。私立樹德家商。高三14班

林晉揚。私立樹德家商。高三14班

廖君瑋。私立樹德家商。高三14班

指導老師：

鄭淑菁老師

0、前言

湯圓是中國很早就發明的一種食物，在古代都稱為牢丸或粉圓是糯米做成的食物(顏金滿，2013)。

最早吃湯圓沒有固定的時間，宋朝以後，開始在元宵吃湯圓，清明以後最早吃湯圓沒有固定的時間，宋朝以後，開始在元宵吃湯圓，清明以後糯米浸水，用時磨成米漿，壓榨水分，成為圓仔糝，然後動員全家大小把它搓成糰子(俗稱圓仔)，分為紅、白兩種、紅的是用(紅花膏)染成。而以前富裕人家，也有搓比較大顆的湯圓，裡面包糖或花生粉，紅白各6顆，稱員仔母因為在冬節使用，所以稱為冬至湯圓(王景茹，2014)。

貳、正文

一、烏龍茶茶葉

烏龍茶，青茶的一種，知名茶葉品種，原產地中國。烏龍茶分類、作法視地域有所不同。在中國大陸，烏龍茶茶葉加工分類上屬於綠紅黃白黑青六大茶系中的青茶，是經過部分發酵，綠葉紅邊，既有綠茶的鮮香濃郁，又有紅茶的甜醇。因此，在中國大陸，烏龍茶等同於青茶，青茶即是指烏龍茶，並被視為青茶的商品名稱。(https://zh.wikipedia.org/wiki)

二、湯圓

市面上陳列著式甜、鹹口味的湯圓，都相當吸引人，在傳統市場買回的手工湯圓紅白相間的，大家最喜歡的餡料就是芝麻、花生、鮮肉餡，

到現在最新的口味，像甜而不膩的紅豆餡、創意十足的黑糖內餡，還有芋頭口味，和其他口味的湯圓都具有特色(葉偉志，2013)。

(一) 烏龍茶特性

表1烏龍茶茶葉特性

作者	年份	烏龍茶特性
顏金滿	2013	1、茶能使人精神振奮、增強思維和記憶能力。 2、懷孕不能喝茶
廖欽龍	1997	1、茶能消除疲勞，處進新陳代謝。 2、發燒不能喝茶
陳文懷	1987	1、飲茶可以預防老年性白內障。 2、酒醉不能喝茶
葉怡蘭	2007	1、飲茶能保護人的造血機能。 2、貧血不能喝茶
王廣志	2013	1、茶葉中含有防輻射，邊喝茶邊看電視，減少輻射傷害，並保護視力。 2、不能空腹喝茶
葉偉志	2013	1、防暑降溫。 2、不能飯前後大量喝茶
戴德和	2014	1、飲茶有良好的眼肥和美容效果。 2、不能睡前喝茶

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，懷孕不能喝茶、發燒不能喝茶、酒醉不能喝茶、酒、貧血

不能喝茶、不能空腹喝茶、不能飯前後大量喝茶、不能飯前後大量喝茶。

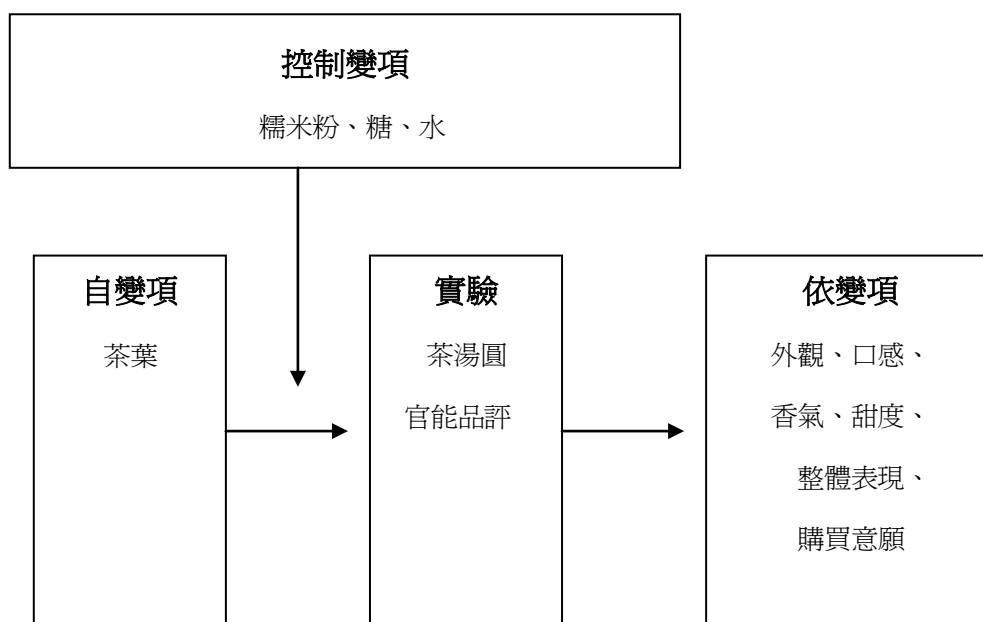
(二) 湯圓食譜文獻

表2湯圓食譜文獻

	書名	作者	出版社	是否使用紅茶
1	歡樂節慶點心主要材料	王景茹	二魚文化	否
2	台灣料理小吃	戴德和	戶外圖書股份有限公司	是
3	中式點心課	葉偉志	旗林文化	是
4	中國點心 2	江獻珠	旗林文化	否

綜上所述，在四道的湯圓食譜中，可以發現其中一篇戴德和的台灣料理小吃是採用茶來製作這道菜餚，配方中在水、糖、糯米粉的比例都不相同，經由小組成員討論，並參考本校兩位專業中餐老師之意見，決定本組實驗之食譜與作法，並經過五次以上試做穩定實驗觀察之作品。

三、研究架構：



四、湯圓做法：

(一) 烏龍茶湯圓

- 1、先將烏龍茶用碎，與糯米粉放入攪拌機攪拌，成糯米糰，然後分割。
- 2、小塊糯米糰滾水煮到浮在水面。
- 3、煮過的糯米糰與原來的糯米糰揉在一起。
- 4、最後變成光滑不黏手的湯圓，揉成要的大小。
- 5、將湯圓丟入滾水中，浮起來即可食用。

五、研究流程：

準備階段105年9月~12月		
1.收集相關資料及文獻。 2.兩位專業教師，試吃湯圓，確認湯圓之食譜。 3.烏龍茶湯圓試作。 4.官能品評問卷的編製。		
烏龍茶湯圓製作 實驗處理105年10月~11月		
		
圖 1加入300克的糯米粉	圖 2加入100克烏龍茶葉	圖 3加入360克的溫開水
		
圖 4將以上材料揉成團	圖 5搓成想要的大小	圖 6油溫夠了放下去炸即可

:

參、結論：

一、實驗觀察結果

以『烏龍茶湯圓成品』分析湯圓『外觀』、『香氣』，『口感』、『甜度』、『購買意願』。

(一)實驗計分人員：專題製作6位成員、3位同班同學、1名教師。

(二)實驗計分工具：試吃人員的視覺、嗅覺、味覺、試吃感受來觀察。

(三)實驗計分方法：採五分量表評比，分別為：非常不喜 歡、不喜歡、普通、喜歡、非常喜歡。

表5烏龍茶湯圓喜愛程度分析

喜愛程度 品評種類	非常不喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
外觀	0人	0人	4人	6人	0人
口感	0人	1人	5人	4人	0人
香氣	0人	2人	2人	6人	0人
甜度	0人	4人	6人	0人	0人
購買意願	0人	2人	8人	0人	0人

此實驗觀察計分表針對烏龍茶湯圓「外觀」、「香氣」、「口感」、「甜

度」、「購買意願」之評分統計，以實驗品評結果進一步比較分析，其結果分析如下：

由上表可知，品評員試吃後，認為烏龍茶湯圓在「外觀」方面覺得普通者4人，佔40%；覺得喜歡者6人，佔60%；在「香氣」方面不喜歡者1人，佔10%；普通者5人，佔50%；喜歡者4人，佔40%；「口感」方面不喜歡者2人，佔20%；普通者2人，佔20%，喜歡者6人，佔60%；「甜度」方面不喜歡者4人，佔40%；喜歡者6人，佔60%。

數據顯示，烏龍茶湯圓之「外觀」、「口感」接受的人佔多數，最後統計烏龍茶湯圓「購買意願」20%的人覺得不願意購買；80%的人覺得願意購買。

二、實驗分析

(一)在「外觀」方面的烏龍茶湯圓大眾較為喜愛。

(二)在「口感」方面比較軟，大眾比較不喜愛。

(三)在「香氣」方面部分並無太大差別。

(四)在「購買意願」方面大眾意願大，大部分會選擇購買烏龍茶湯圓。

三、建議

- (一) 在製作方面，希望可以做脆一點。
- (二) 烏龍茶湯圓的味道需要做改進。
- (三) 本研究僅針對對象少數品評學生，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，藉以了烏龍茶湯圓在市場接受度及口味的研發及推廣可行性。

肆、引註資料

- 王廣智(2013)。茶名品圖鑑。台北:萬里機構。
- 王景茹、陳鴻源(2014)。歡樂節慶點心:台北。二魚文化。
- 葉偉志(2013)。中式點心課。台北:旗林文化。
- 戴德和(2014)。台灣料理小吃。台北:邦聯出版社