

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

作者：

張孟偉。私立樹德家商。三年十六班

蔡易展。私立樹德家商。三年十六班

蔡伯謙。私立樹德家商。三年十六班

指導老師：

王湘嵐老師

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

壹、前言

一、研究動機

本次的主題是以「點石成金—綠色環保」，我們就想可不可以用鳳梨酥為主題，由於我們發現比較醜陋或賣相較差的水果通常沒有人會買，他們仍會覺得這種水果裡面可能是壞掉或是不好吃，所以最後被丟棄，因此我們想解決這個問題做出了兩種不同口味和酥皮的鳳梨酥來做比較，一種是加入檸檬的，而另一種是加入柳橙的，檸檬皮和柳橙皮也一同加入鳳梨的酥皮中，充分的使用整顆檸檬和柳橙，然後鳳梨也是採用高雄大樹在地的鳳梨，可以減少運送時所排放的二氧化碳，很符合本次專題的題目。

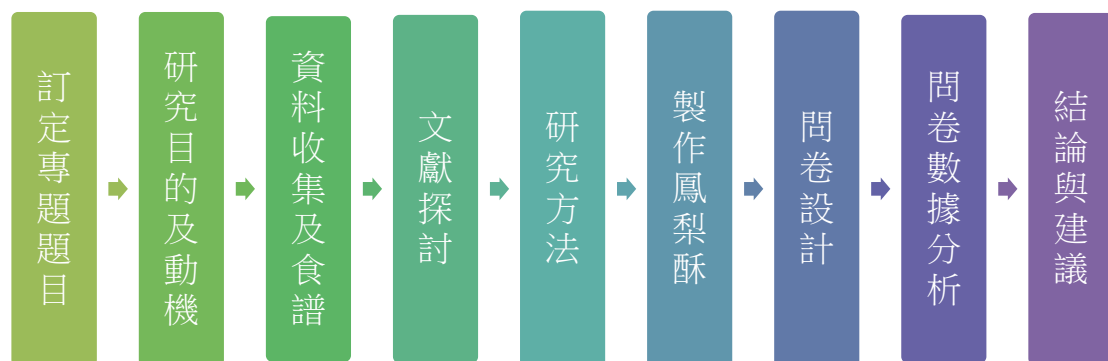
我們之所以以鳳梨酥為主題是因為我們想要做出既有環保主題又有創新的鳳梨酥口味，經蒐集資料同時，發現了表皮比較醜的水果比較沒有人買，到最後都會被丟棄，我們預計製作不同的口味，將檸檬汁和柳橙汁入內餡，檸檬皮和柳橙皮加入酥皮中，讓被淘汰的檸檬跟柳橙增加附加價值。

二、研究目的

根據背景及動機將被淘汰的檸檬跟柳橙增加附加價值：

- (一) 探討檸檬酥皮跟柳橙酥皮製成鳳梨酥成品『外觀』的影響。
- (二) 探討檸檬酥皮跟柳橙酥皮製成鳳梨酥成品『口感』的影響。
- (三) 探討檸檬酥皮跟柳橙酥皮製成鳳梨酥成品『氣味』的影響。
- (四) 探討檸檬酥皮跟柳橙酥皮製成鳳梨酥成品『購買意願』的影響。

三、研究流程



貳、正文

一、文獻探討

(一) 鳳梨酥的起源

在三國時代的時期劉備以喜餅去娶孫權的妹妹孫尚香，所以就以鳳梨入餡制成大餅。**臺灣婚禮習俗中，訂婚禮餅共六種口味代表六禮，其中一種鳳梨閩南話發音又稱“旺”來，象征子孫旺旺來的意思。**鳳梨酥結合西式派皮和中式鳳梨餡料製成的現代鳳梨酥，因為外皮酥鬆化口，鳳梨內餡甜而不膩，所以這種鳳梨酥，連西方人也很喜歡，慢慢的成為觀光客最喜歡的台灣伴手禮之一。

資料來源:麟燁有限公司。(10/01)，<http://www.linye.com.tw>

二、水果介紹與功效

(一)鳳梨

1. 鳳梨的介紹

鳳梨是多年生草本果樹，種植後三年內可以收二次，是台灣中南部重要經濟水果之一。鳳梨原產於熱帶南美洲，鳳梨是熱帶地區極為重要的水果，而台灣中南部的丘陵地和山坡地，更是發展鳳梨栽培的最佳產區，是台灣的三大名果之一。

2. 鳳梨的功效

鳳梨有解除便秘的功能，便秘的人可以在吃完飯後吃鳳梨，但因鳳梨對便秘的效果太強，因此體力不足、瘦弱無力的人作用會太強，而造成瀉肚子的現象。對於上腹部突出、腰部肥滿的體型、急性硬性的便秘者，鳳梨是最佳的飯後水果，怕冷、低血壓的人，吃鳳梨會使症狀惡化，所以不可以多吃。

(二)檸檬

1.檸檬的介紹

原產印度喜馬拉雅山東部山麓，較適亞熱帶地區或地中海氣候型栽培，在十字軍東征時代由亞洲傳入地中海，並由哥倫布時代傳至美洲，於 1910 年-1930 年自美國引進台灣。

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

2.檸檬的功效

檸檬可以促進皮下脂肪的代謝，因此對於太過肥胖或腰圍突出體型的人，是最好的水果；然而，這種吃法則是要連皮一起利用才有效。一般我們自己在家擠檸檬汁，擠出來的汁液，有 90%是水份，而要喝到檸檬完整的營養，就必須在檸檬皮中尋找，因檸檬皮裡最具有抗氧化效果的成份是聖草次苷(Eriocitrin)、橙皮苷(Hesperidin)及香葉木苷(Diosmin) 等。有益於脂肪代謝、降低三甘油指、抗癌作用，同時預防胃腸與尿道等相關疾病。

(三)柳橙

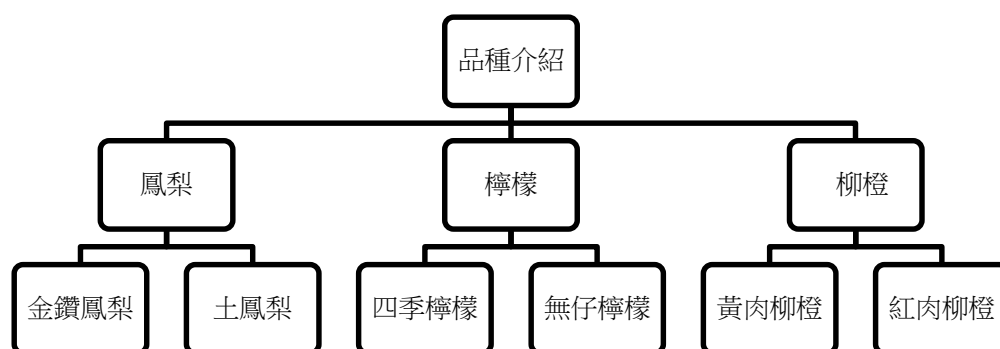
1.柳橙的介紹

柳橙被稱為「療疾佳果」，含有醣類、膳食纖維、維生素 B 群、維生素 C、類胡蘿蔔素、鈣、磷、鉀、檸檬酸、果膠等營養素，是鉀含量頗高的水果。柳橙的維生素 C 可保護細胞，對抗自由基；果肉所含的膳食纖維，則可以促進消化、改善便秘。

2.柳橙的功能

因為柳橙有含許多的營養成分，柳橙在飯前或空腹時食用，會對胃產生不良影響；一次食用過量的柳橙，也會產生嘔心、嘔吐的症狀。有口乾咽燥、舌紅苔少等現象的人不能吃柳橙，否則容易傷肝氣、發虛熱，柳橙的含鉀量高，腎臟功能差的人應忌食。

三、品種介紹



(一)鳳梨品種

1.金鑽鳳梨：植株中型，除葉尖葉緣無刺，葉表略呈紅褐色，兩端為草綠色，果實為圓筒形。

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

2.土鳳梨：酸味明顯，果肉纖維稍粗。鳳梨酥大多是以 2 號和 3 號製作。1 號纖維比較細，肉質稍硬，是世界上主要的加工鳳梨罐頭用品種。

(二)檸檬品種

1.四季檸檬：台灣品種以優利卡(Eureka)為主，優利卡果實較其他檸檬小，果汁率高，品質為檸檬中較優異者，本品種容易周年開花結果。

2.無籽檸檬：而國內俗稱的「無籽檸檬」應是萊姆，萊姆因台灣氣候，成熟果也是綠色，但因市面上以【無籽檸檬】稱之，故國人誤以為是檸檬。

(三)柳橙品種

1.黃肉柳橙：球形或長球形，中大，果重約 150 公克，果頂圓，多數有明顯圓形印環，果肉呈現黃橙故名印子柑。

2.紅肉柳橙：因其果肉呈血紅色故名血橙，台灣摯之【紅肉柳橙】，原產於中國，台灣品種是自義大利西西里島引進 Moro 品種。

四、研究方法

本研究採用兩種方法「實驗研究法」、「問卷調查法」，透過實驗方法做出成品，並藉由 100 份問卷給予樹德家商一、二年級學生提供試吃與填寫，並做出具體的建議。

(一)實驗研究法

參考鳳梨酥配方，改良酥皮及內餡，並配合「綠色環保」將檸檬皮和柳橙皮加入酥皮內，增加酥皮的香氣及口感；內餡則是加入檸檬汁及柳橙汁，改善鳳梨餡的甜膩感，增加酸味及清香味。製作過程分別拍照記錄，最後製作出成品，提供填寫問卷求試吃結果。

1.實際做法

利用被淘汰的檸檬與柳橙，削果皮碎屑加入酥皮中再利用水果的汁液加入餡中，充分利用被淘汰掉的水果(鳳梨酥)。

2.鳳梨酥的做法

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味



1、將奶油切小塊。



2、用手將奶油捏至無顆粒感。



3、加入過篩好的糖粉。



4、分次加入蛋液，約4~6次。



5、加入過篩好的奶粉、高粉及低粉。



6、用手拌勻。



7、成團。



8、靜置十分鐘。



10、將酥皮揉成團。



11、將內餡搓圓。



12、將酥皮加入檸檬皮及柳橙皮。



13、包入內餡。



14、將包好內餡的鳳梨酥放入鳳梨酥模。



15、170°C/180°C，烤15分鐘翻面，再烤10分鐘。



16、成品。



17、成品展示

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

3.食譜分析

(1)酥皮的食譜

檸檬酥皮	比例 (公克)	柳橙酥皮	比例 (公克)
無鹽奶油	290	無鹽奶油	290
糖粉	100	糖粉	100
蛋黃	2 顆	蛋黃	2 顆
起司粉	25	起司粉	25
全脂奶粉	45	全脂奶粉	45
高筋麵粉	77	高筋麵粉	77
低筋麵粉	360	低筋麵粉	360
檸檬皮	少許	柳橙皮	少許
共同材料:無鹽奶油、糖粉、蛋黃、起司粉、全脂奶粉、高筋麵粉、低筋麵粉、鹽			
不同材料:檸檬皮、柳橙皮			

(2)餡料的食譜

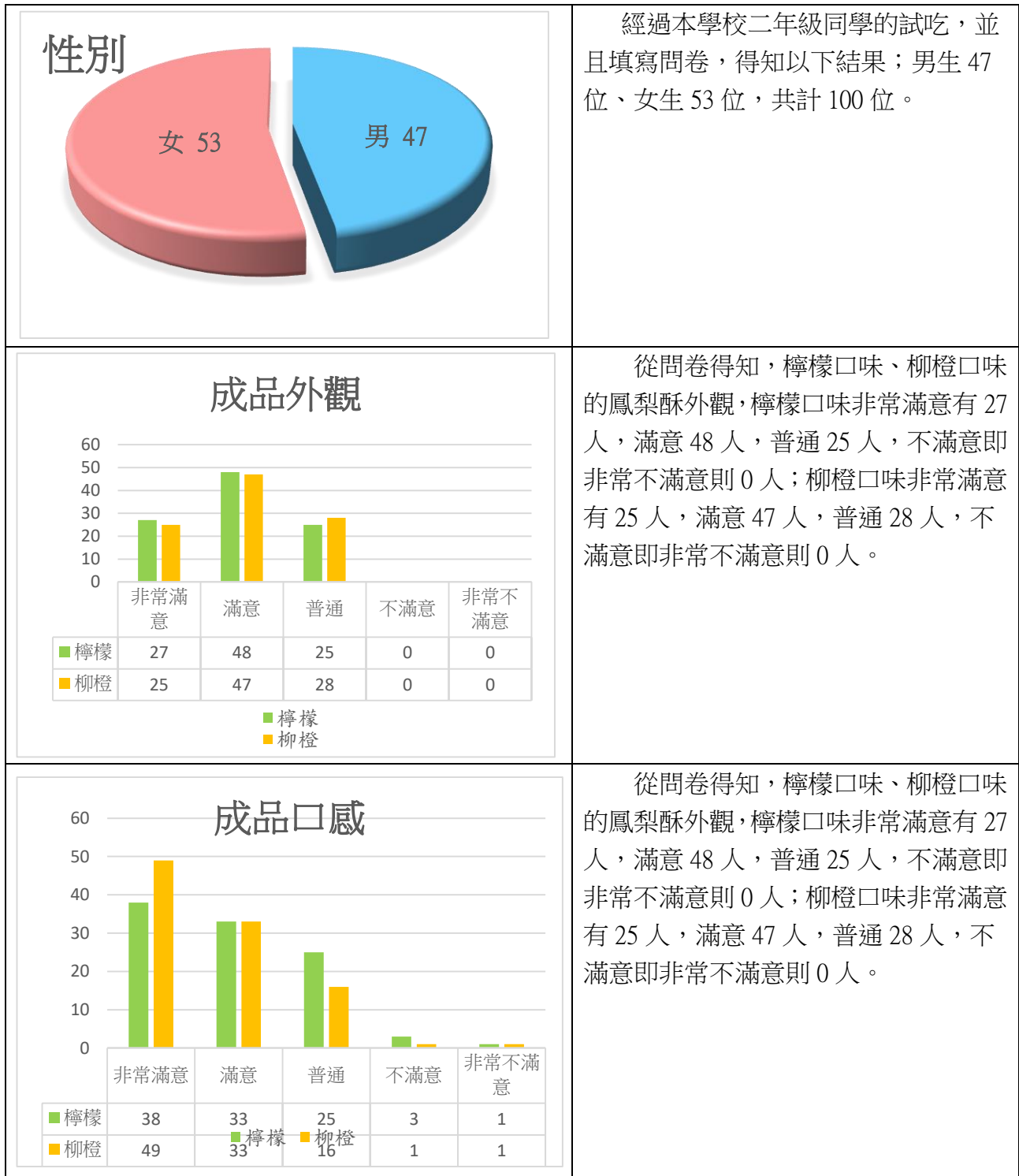
檸檬鳳梨餡	比例 (公克)	柳橙鳳梨餡	比例 (公克)
金鑽鳳梨	1900	金鑽鳳梨	1900
麥芽糖水	100	麥芽糖水	100
二砂糖	150	二砂糖	150
檸檬汁	50	柳橙汁	50
檸檬果肉	少許	柳橙果肉	少許
共同材料:金鑽鳳梨、麥芽糖水、二砂糖			
不同材料:檸檬汁、柳橙汁、檸檬果肉、柳橙果肉			

(二)問卷調查法

將兩種口味的鳳梨酥，預計分別給 100 為樹德家商一、二年級的學生試吃填寫問卷，瞭解學生對於檸檬口味的鳳梨酥與柳橙口味的鳳梨酥的接受度。問卷內容有，酥皮及內餡整體的口感、外觀、氣味及購買意願，問卷結果為本專題採用。

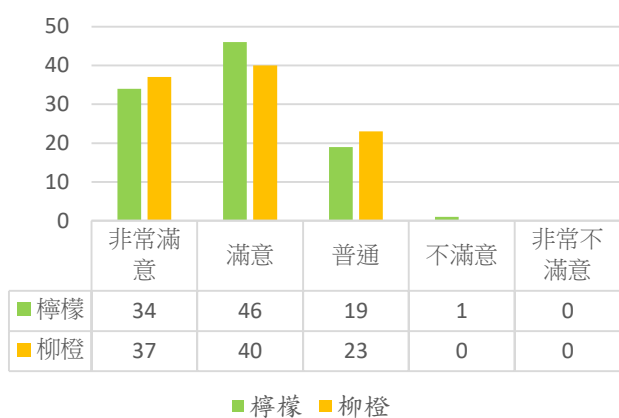
檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

五、資料分析



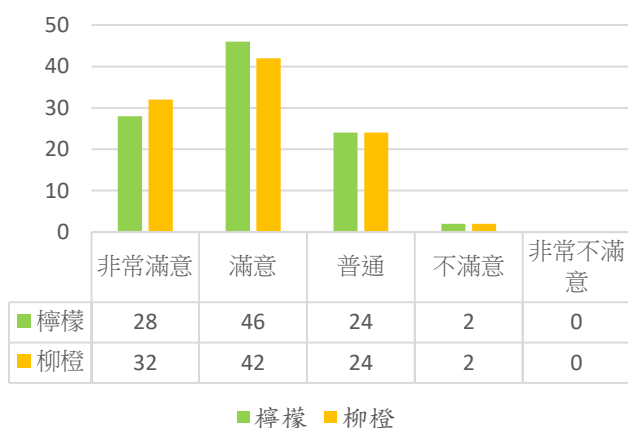
檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

成品色澤



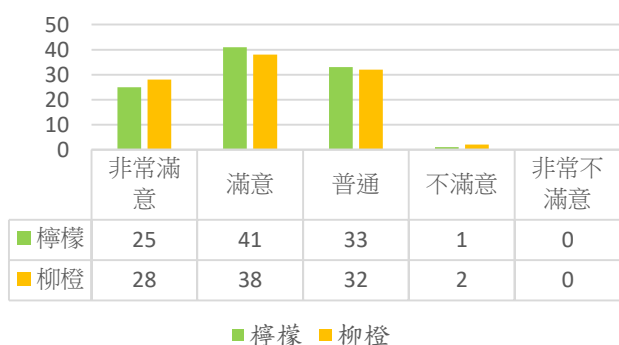
從問卷得知，檸檬口味、柳橙口味的鳳梨酥色澤，檸檬口味非常滿意有 34 人，滿意 46 人，普通 19，不滿意 1 人，非常不滿意 0 人；柳橙口味非常滿意有 37 人，滿意 40 人，普通 23 人，不滿意即非常不滿意則為 0 人。

喜好程度



從問卷得知，檸檬口味、柳橙口味的鳳梨酥喜好程度，檸檬口味非常滿意有 28 人，滿意 46 人，普通 24 人，不滿意 2 人，非常不滿意 0 人；柳橙口味非常滿意有 32 人，滿意 42 人，普通 24 人，不滿意 2 人，非常不滿意 0 人。

購滿意願



從問卷得知，檸檬口味、柳橙口味的鳳梨酥購買意願，檸檬口味非常滿意有 25 人，滿意 41 人，普通 33 人，不滿意 1 人，非常不滿意 0 人；柳橙口味非常滿意有 28 人，滿意 38 人，普通 32 人，不滿意 2 人，非常不滿意 0 人。

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

參、結論

由於我們發現比較醜陋或賣相較差的水果通常沒有人會購買，最後被丟棄，我們做出了兩種不同口味的鳳梨酥來做比較，所以我們使用在地的金鑽鳳梨、檸檬和柳橙，經過多次實作與討論最終得出以上研究報告，了解到消費者對於廢棄食材所做出的產品喜好程度及購買意願。

我們發現單單只用鳳梨的果肉，而把皮丟掉，所以我們把皮在製成了鳳梨酵素，可以運用在清潔劑等，增加洗滌的效果。

建議：

我們將試做的成品，給予同學、老師與家長試吃，得知以下建議：

- 1.老師：鳳梨餡中鳳梨味被檸檬與柳橙味道壓過去，因此沒有鳳梨味。
- 2.家長：他們一致認同柳橙口味的比較喜愛，而檸檬的太過酸。
- 3.同學：有人覺得鳳梨酥原味的較好，有人覺得檸檬酥皮口味較好，而也有人覺得兩種口味不分軒輊都喜愛。
- 4.組員：內餡部分，柳橙酥皮口味的味道比較淡，檸檬酥皮口味的酸甜度剛剛好；而在酥皮的部分，檸檬皮屑和柳橙皮屑可以再多放一點，這樣聞到的香氣才會比較重，也可以讓試吃的人分辨出口味。

鳳梨酵素可以提供未來學生做參考。

肆、引註資料

一、書籍

- (一) 莊靜芬(1988)。怎樣吃最健康。台北市：文經出版社有限公司。
- (二) 熊谷裕子(2010)。我在家做的專業甜點。台北縣：瑞昇文化事業有限公司。
- (三) 彰濱、鄭曉珮(2003)。鳳梨酵素-大自然的營養聖品。台北市：元氣齋出版社有限公司。
- (四) 梁純(2014)。天然手作風味漬。新北市：膳書房文化事業有限公司。
- (五) 拉蒙·塞尤博士、OCEANO(2011)。超簡單!100種甜蜜果醬新鮮做。台北縣：和平國際文化有限公司。
- (六) 于美芮(2012)。果醬女王 PART2。台北市：橘子文化事業有限公司。

檸檬柳橙撞鳳梨蹦出新滋味

- (七) 魏琴、黃春慧(2014)。一定要學會的人氣伴手禮。新北市：雅事文化事業有限公司。
- (八) 杜佳穎(2013)。冠軍糕點的百萬商機。新北市：雅事文化事業有限公司。
- (九) 陳滿春(2014)。禪味點心。台北市：法鼓文化。
- (十) 劉郁玟(2016)。百變料理烤箱。台北市：上優文化事業有限公司。
- (十一) 君之(2016)。手感烘焙教科書。新北市：繪虹企業股份有限公司。

二、網頁

- (一) 麟燁有限公司。(10/01)，<http://www.linye.com.tw>
- (二) 阿洲水果行 檸檬(Lemon)& 萊姆(Lime)。(10/16)，http://www.365fruit.com/fruits_12.html
- (三) 阿丹營養師的知識小殿堂。(10/16)，
<http://daniel1974.pixnet.net/blog/post/163285769-%E6%95%B4%E9%A1%86%E6%AA%B8%E6%AA%AC%E7%9A%84%E7%87%9F%E9%A4%8A%E9%83%BD%E5%9C%A8%E6%AA%B8%E6%AA%AC%E7%9A%AE>
- (四) 樂活營養師。(10/16)，<http://www.foodcare.com.tw/label.aspx?article=5300>
- (五) 鳳梨的故鄉 民雄鳳梨。(10/22)，<http://www.songshanpineapple.com.tw/kind05.htm>
- (六) 波羅萬象。(10/22)，<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/gmjh302/pineapple.html>
- (七) 阿洲水果行 柳橙。(10/22)，http://www.365fruit.com/fruits_03.html