

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

葉葉生根～以大吉嶺紅茶渣製成戚風捲口感及喜好程度之探討

作者：

吳柏泓。私立樹德家商。高三 31 班

李佳瑩。私立樹德家商。高三 31 班

陳佑璿。私立樹德家商。高三 31 班

指導老師：

洪千田老師

## 壹、前言

現今的社會重視著環保和健康，而現代的人因忙碌又或者是喜好，近而吃多油多鹽多糖的外食，然而這種習慣有可能引發糖尿病的隱疾。我們發現紅茶中的兒茶素可以降低血糖，對於預防糖尿病有幫助。所以我們把戚風捲與紅茶渣做結合，既環保又健康。

## 貳、正文

### 一、紅茶

#### (一) 紅茶的起源

「紅茶是一種全發酵茶，發酵度約 95%」(吳德亮，2011)。「紅茶的品質特點是乾茶的黑色及紅湯、紅葉。紅茶在製造過程中與其他茶類最大的區別，在於發酵」(范增平，2001)。

#### (二) 紅茶的品種

「大吉嶺紅茶、祁門紅茶、錫蘭紅茶，被列為世界三大高香茶」(陸羽，2011)。茲分述如下：

1. 大吉嶺紅茶：「大吉嶺位處喜馬拉雅山區，再加上低溫影響，使得這裡的紅茶一年可採收三回，且各自具有不同風味」(陸羽，2013)。
2. 祁門紅茶：祁門位於中國東南部的安徽省，屬於亞熱帶氣候，如此氣候環境非常適合栽種紅茶。「所種出來的紅茶有著與印度和斯里蘭卡紅茶完全迥異的風味特性」(陸羽，2013)。
3. 錫蘭紅茶：位於斯里蘭卡的中央山脈偏東側，大約在海拔 1200~1300 公尺的地方生長，「屬高地茶系，有獨特且強烈的香味，及甘醇回甘的味道，泡出來的茶色明亮美麗」(陸羽，2013)。

#### (三) 紅茶的療效

表一:紅茶的療效

作者	書名	出版年份	紅茶療效
張吳雄	中國茶道	1987	1. 強心利尿 2. 消除疲勞

盛國榮	飲茶養生	1990	1. 溫脾暖胃 2. 消食導滯 3. 化濕祛痰
南廣子	日本茶紅茶中國茶	2002	1. 精神氣爽 2. 趕走睡意 3. 提升意欲
胡家碩 蕭千祐	茶與咖啡喝出健康好氣色	2004	1. 消除口臭 2. 防止氧化 3. 防抗不妊
洪啟嵩	喝茶解禪	2009	1. 降低血壓 2. 預防蛀牙 3. 整腸功效

資料來源：研究者自行整理

## 二、戚風捲

### (一) 戚風捲的由來

「傳聞在 1927 年，一位洛杉磯保險經紀人哈利貝克(Harry Baker)發明了最早的戚風蛋糕。這人的姓氏貝克(Baker)原意正是烘焙師傅」（貓井登，2015）。「有別於傳統的磅蛋糕，哈利創造出質地輕盈宛若空氣的戚風蛋糕」（貓井登，2015）。「戚風蛋糕最先由瑞士傳入美國，台灣是在民國 50 年代由"美國小麥協會"為了推廣美國的麵粉，才大力推廣此類糕點到台灣」（許正忠、林倍加，2015）。

### (二) 戚風捲的特色

「戚風蛋糕組織膨鬆，水分含量高，味道清淡不膩，口感滋潤嫩爽」（林峰玉、吳缺，2009）。「戚風蛋糕的質地異常鬆軟，若是將同樣重量的全蛋攪拌式海綿蛋糕麵糊與戚風蛋糕的麵糊同時烘烤，那麼戚風蛋糕的體積可能是前者的兩倍」（黃淑惠，2014）。「雖然戚風蛋糕非常鬆軟，但它卻帶有彈性，且無軟爛的感覺，吃時淋各種醬汁很可口」（中華餐旅協會，2007）。

### (三) 戚風捲的內餡

戚風捲的內餡多元並各具特色，茲分述如下：

1. 卡士達：「口感滑順 Q 彈，甜而不膩，有淡淡的奶香，外觀具有光澤」（胡涓涓，2010）。

2.動物性鮮奶油：「濃郁奶香口感較厚重，本身不帶甜味，除非有經過調味，例如在打發時加點酒增加香味」（胡涓涓，2010）。

3.植物性鮮奶油：「口感香氣都比較輕柔，帶甜味，比較不膩口」（胡涓涓，2010）。

### 三、戚風捲食譜文獻：

透過戚風捲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、調味料與戚風捲的油脂差異，如表 2 所示：

表二:食譜差異分析表

編號	書名	出版社	材料	調味料	戚風捲的油脂差異
1	我的手作幸福烘焙	維他命文化	1. 低筋麵粉 80g 2. 雞蛋 200g	1. 細砂糖 65g	沙拉油
2	飯店超人氣甜點·輕鬆在家做	台視文化	1. 低筋麵粉 460g 2. 全蛋 11 顆	1. 細砂糖 100g	動物鮮奶油
3	幸福甜點親手作	上優文化	1. 低筋麵粉 210g 2. 蛋白 400g 3. 蛋黃 200g	1. 細砂糖 220g	奶油
4	方形模的 60 堂創意糕點課	膳書房文化	1. 低筋麵粉 100g 2. 蛋白 260g 3. 蛋黃 130g	1. 細砂糖 130g 2. 鮮奶 90g	沙拉油
5	糕點女王的聰明烘焙法	尖端出版社	1. 低筋麵粉 40g 2. 蛋白 120g 3. 蛋黃 80g	1. 蜂蜜 20g 2. 牛奶 25g	奶油
6	六星級蛋糕卷	橘子文化	1. 低筋麵粉 85g 2. 蛋白 160g 3. 蛋黃 90	1. 細砂糖 90g	沙拉油
7	蛋糕捲的 AtoZ	楓書坊文化	1. 低筋麵粉 60g 2. 蛋 150g	1. 細砂糖 70g 2. 牛奶 30g	無鹽牛油
8	第一次做蛋糕和麵包	朱雀文化	1. 低筋麵粉 150g 2. 雞蛋 200g	1. 細砂糖 150g	葡萄籽油

9	我的世界甜點全書	奇光出版社	1. 低筋麵粉 100g 2. 雞蛋 200g	1. 細砂糖 120g	無使用油脂
10	點心房的春天	生活家出版社	1. 低筋麵粉 230g 2. 蛋白 480g 3. 蛋黃 210g	1. 細砂糖 210g	沙拉油

資料來源：研究者自行整理

綜上所述，世界三大高香茶為大吉嶺紅茶、祁門紅茶、錫蘭紅茶三個種類，療效有防止氧化、溫脾暖胃、化濕祛痰、提升意欲等。

在製作戚風捲的食譜當中，發現到不同的油脂會產生不同的口感，大多數人還是以沙拉油、奶油為基底，比較特別的是以無鹽牛油、葡萄籽油做出不同的綿密口感。

#### 四、研究設計

(一)研究產品：紅茶渣戚風捲。

(二)研究設計主要步驟及說明如下:

- 1.進行研究－紅茶渣戚風捲實驗。
- 2.做出實驗成品並拍照、紀錄、及官能評品問卷數據統計。
- 3.依據實驗紀錄，進一步比較與討論出研究結果，做出結論。

(三)實驗變項

- 1.自變項：紅茶。
- 2.中介變項：低粉、蛋白、蛋黃。
- 3.依變項：紅茶渣戚風捲成品口感、消費者喜好程度之差異。

(四)實驗觀察

- 1.以『戚風捲成品實驗觀察計分表』比較戚風捲口感之差異。
- 2.以『戚風捲成品實驗觀察計分表』比較消費者喜好程度之差異。

## 五、品評方法

- (一) 研究對象：以方便採樣方式抽取專題小組就讀樹德家商餐管科之高一、高二、高三學生，共100人為試吃對象。
- (二) 由專題組員製作紅茶渣戚風捲，成品完成後（放涼後）立即進行試吃，填寫問卷，進行分析。

## 參、結論

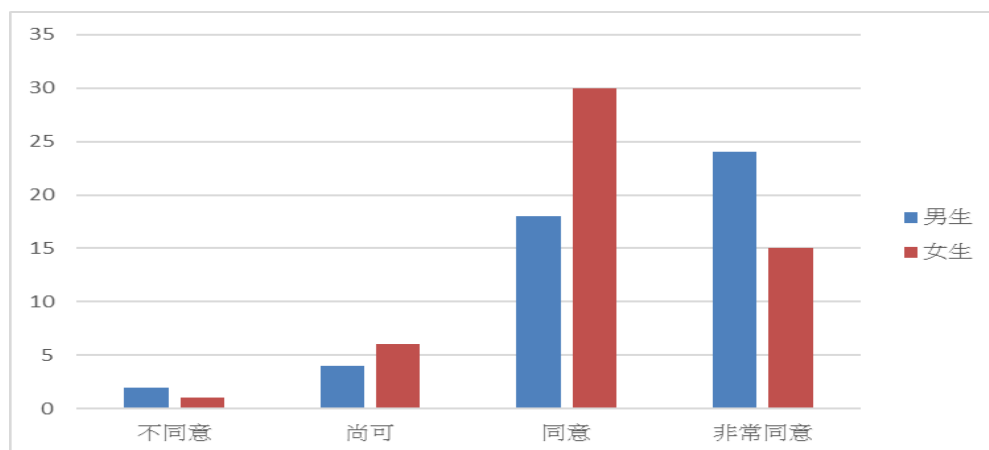
### 一、問卷結果

表三:性別對紅茶渣戚風捲差異之調查結果表

問卷題目	性別	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1. 紅茶渣戚風捲的組織較鬆軟	男生	0	2	4	18	24
	女生	0	1	6	30	15
2. 紅茶渣戚風捲的香氣濃郁	男生	0	3	6	20	19
	女生	1	1	17	22	11
3. 紅茶渣戚風捲的內餡不膩口	男生	0	1	10	15	22
	女生	0	0	13	22	17
4. 紅茶渣戚風捲的甜度適中	男生	0	0	8	13	27
	女生	0	0	11	23	18
5. 紅茶渣戚風捲的外觀吸引人	男生	0	1	18	15	14
	女生	1	0	17	26	8
6. 你願意用70元買一條紅茶渣戚風捲	男生	1	3	17	11	16
	女生	1	2	17	22	10
7. 你願意介紹親朋好友購買紅茶渣戚風捲	男生	0	1	13	16	18
	女生	1	1	11	25	14
8. 紅茶渣戚風捲與內餡搭配很創新	男生	0	1	11	14	22
	女生	0	1	12	23	16

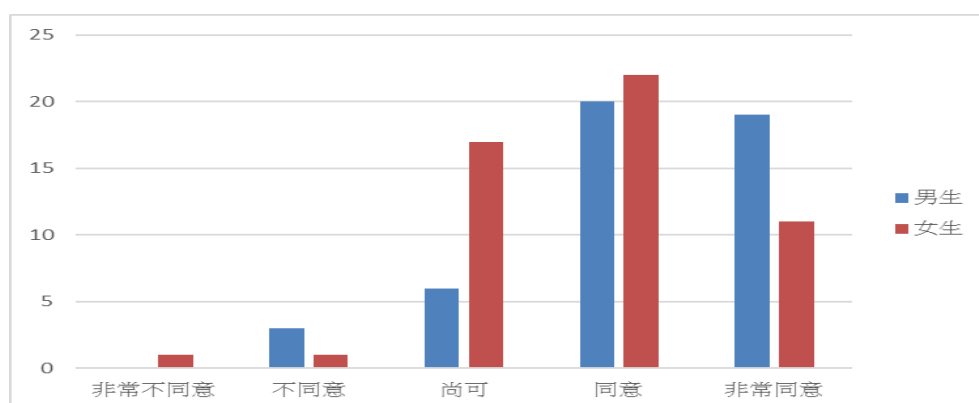
資料來源：研究者自行整理

## 二、戚風捲問卷分析



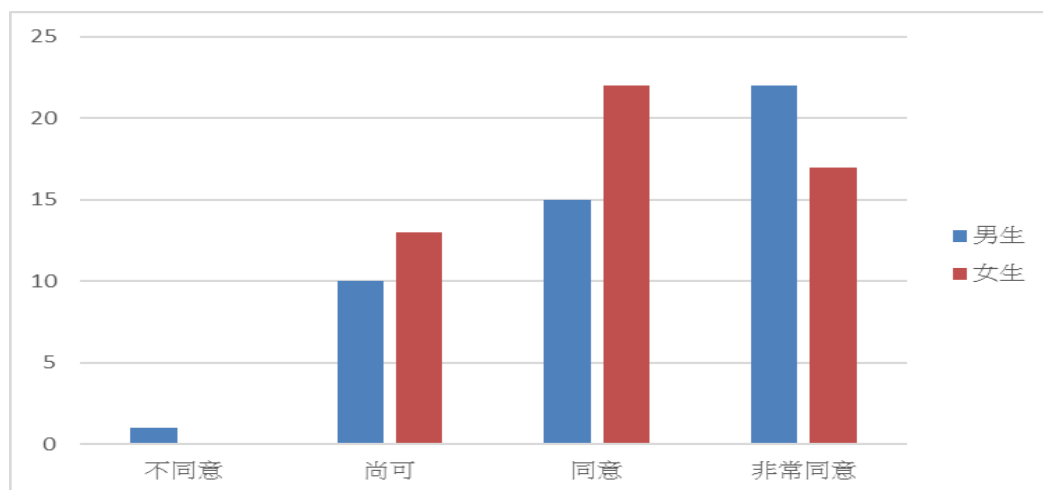
圖一：「紅茶渣戚風捲的組織較鬆軟」問卷長條圖

在『紅茶渣戚風捲的組織較鬆軟』選項中，有 39 位覺得非常同意，其中男生佔 24 人，女生佔 15 人；有 48 位覺得同意，其中男生佔 18 人，女生佔 30 人；有 10 位覺得尚可，其中男生佔 4 人，女生佔 6 人；有 3 位覺得不同意，其中男生佔 2 人，女生佔 1 人。



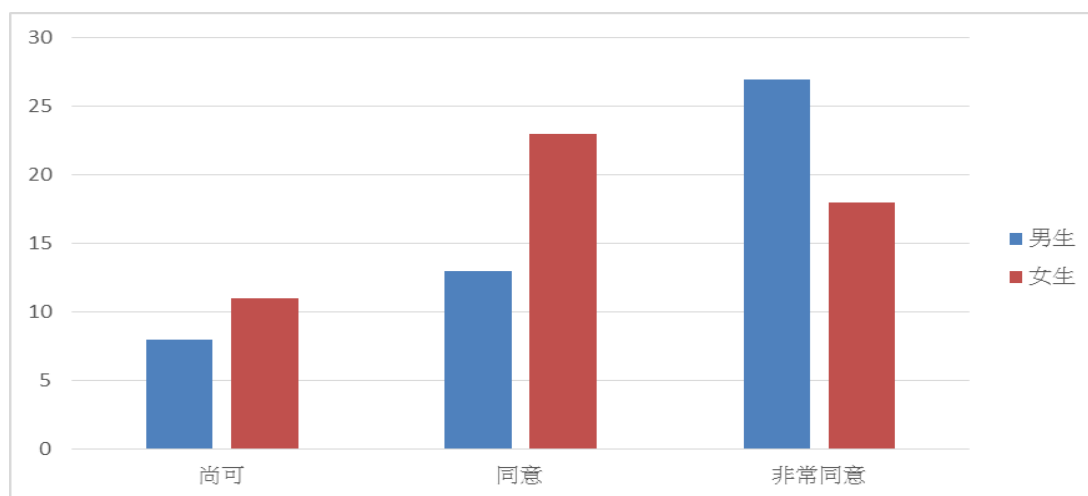
圖二：「紅茶渣戚風捲的香氣濃郁」問卷長條圖

在『紅茶渣戚風捲的香氣濃郁』選項中，有30位覺得非常同意，其中男生佔19人，女生佔11人；有42位覺得同意，其中男生佔20人，女生佔22人；有23位覺得尚可，其中男生佔6人，女生佔17人；4位覺得不同意，其中男生佔3人，女生佔1人；1位覺得非常不同意，其中男生佔0人，女生佔1人。



圖三：「紅茶渣戚風捲的內餡不膩口」問卷長條圖

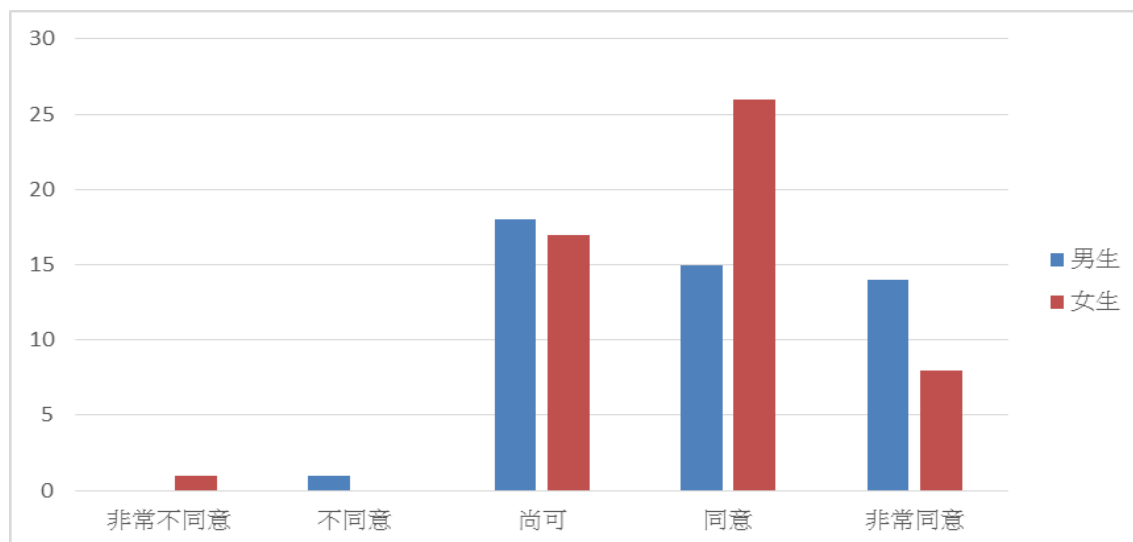
在『紅茶渣戚風捲的內餡不膩口』選項中，有 39 位覺得非常同意，其中男生佔 17 人，女生佔 22 人；有 37 位覺得同意，其中男生佔 15 人，女生佔 22 人；有 23 位覺得尚可，其中男生佔 10 人，女生佔 13 人；1 位覺得不同意，其中男生佔 1 人，女生佔 0 人。



圖四：「紅茶渣戚風捲的甜度適中」問卷長條圖

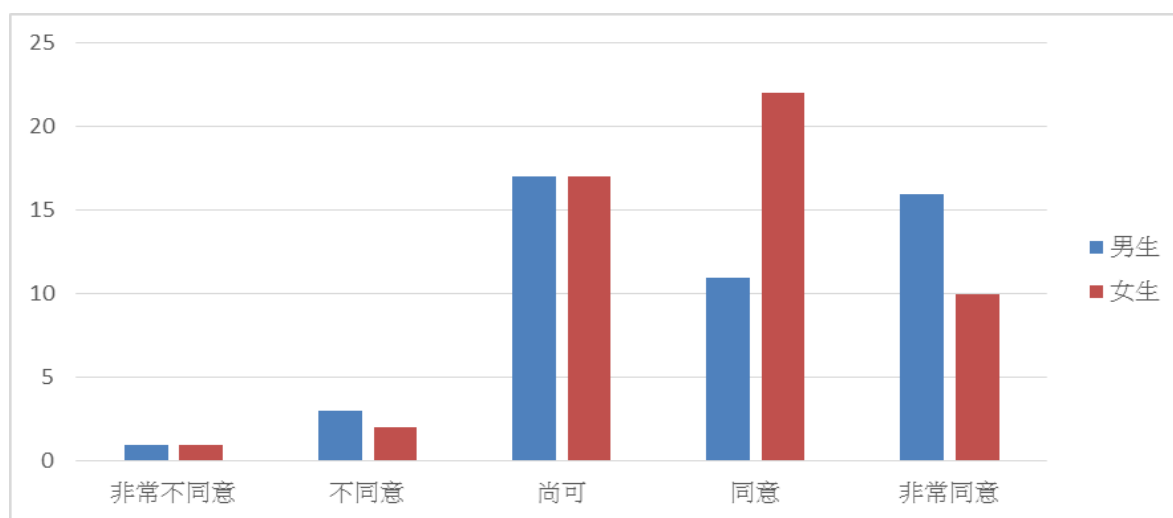
在『紅茶渣戚風捲的甜度適中』選項中，有 45 位覺得非常同意，其中男生佔 27 人，女生佔 18 人；有 36 位覺得同意，其中男生佔 13 人，女生佔 23 人；有 19 位覺得尚可，其中男生佔 8 人，女生佔 11 人。





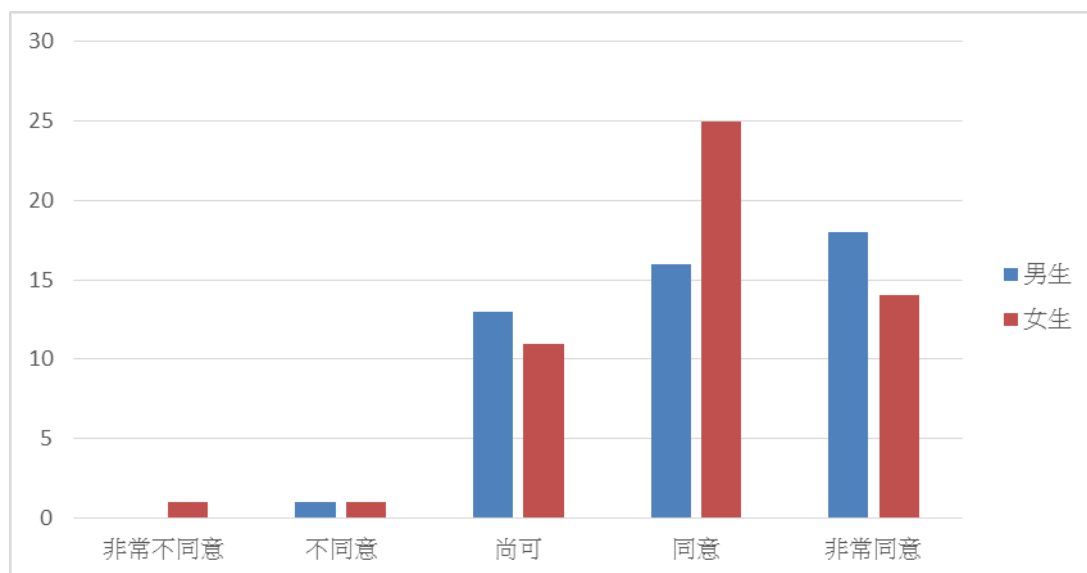
圖五：「紅茶渣戚風捲的外觀吸引人」問卷長條圖

在『紅茶渣戚風捲的外觀吸引人』選項中，有 22 位覺得非常同意，其中男生佔 14 人，女生佔 8 人；有 41 位覺得同意，其中男生佔 15 人，女生佔 26 人；有 35 位覺得尚可，其中男生佔 18 人，女生佔 17 人；1 位覺得不同意，其中男生佔 1 人，女生佔 0 人；1 位覺得非常不同意，其中男生佔 0 人，女生佔 1 人。



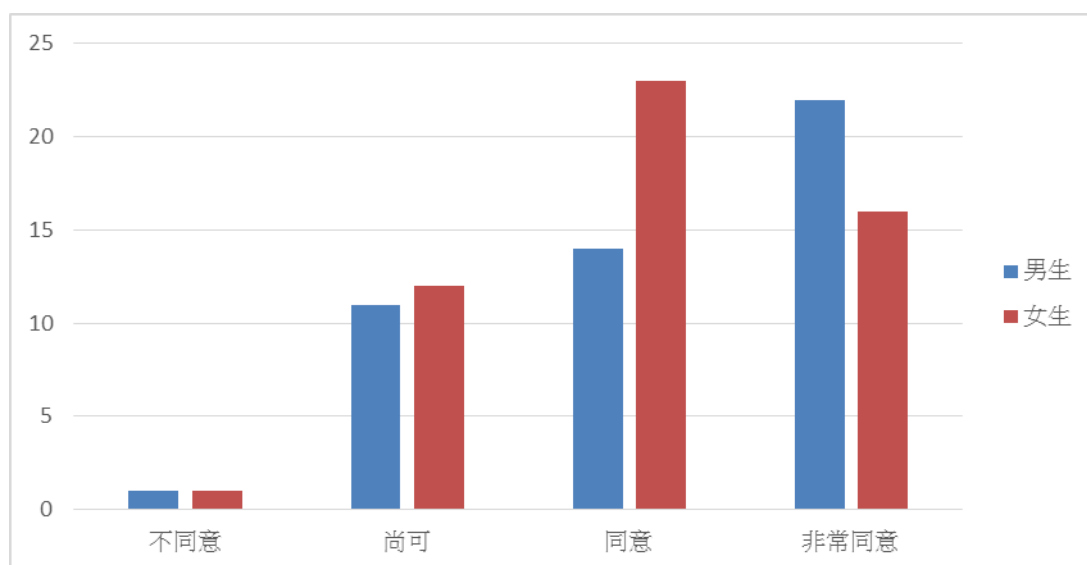
圖六：「你願意用 70 元買一條紅茶渣戚風捲」問卷長條圖

在『你願意用 70 元買一條紅茶渣戚風捲』選項中，有 26 位覺得非常同意，其中男生佔 16 人，女生佔 10 人；有 33 位覺得同意，其中男生佔 11 人，女生佔 22 人；有 34 位覺得尚可，其中男生佔 17 人，女生佔 17 人；5 位覺得不同意，其中男生佔 3 人，女生佔 2 人；2 位覺得非常不同意，其中男生佔 1 人，女生佔 1 人。



圖七：「你願意介紹親朋好友購買紅茶渣戚風捲」問卷長條圖

在『你願意介紹親朋好友購買紅茶渣戚風捲』選項中，有 32 位覺得非常同意，其中男生佔 18 人，女生佔 14 人；有 41 位覺得同意，其中男生佔 16 人，女生佔 25 人；有 24 位覺得尚可，其中男生佔 13 人，女生佔 11 人；2 位覺得不同意，其中男生佔 1 人，女生佔 1 人；1 位覺得非常不同意，其中男生佔 0 人，女生佔 1 人。



圖八：「紅茶渣戚風捲與內餡搭配很創新」問卷長條圖

在『紅茶渣戚風捲與內餡搭配很創新』選項中，有 38 位覺得非常同意，其中男生佔 22 人，女生佔 16 人；有 37 位覺得同意，其中男生佔 14 人，女生佔 23 人；有 23 位覺得尚可，其中男生佔 11 人，女生佔 12 人；2 位覺得不同意，其中男生佔 1 人，女生佔 1 人。

### 三、建議

- (一)因人力與財力的限制，建議使用方便又便宜，以減少經費壓力。
- (二)因時間與物力的限制，建議實驗可使用標準工具，以增加精準度。
- (三)未來進行相關研究探討時，實驗變項可用針對主要茶類，繼續深入研究，如「烏龍茶」、「玄米茶」、等。

#### 肆、引註資料

- 中華餐旅協會（2007）。**點心房的春天**。臺南市：生活家出版事業有限公司。
- 何國熙（2011）。**方形模的 60 堂創意糕點課**。新北市：膳書房事業有限公司。
- 吳德亮（2011）。**台灣的茶園與茶館**。臺北市：聯經出版事業股份有限公司。
- 李亮知（2011）。**第一次做蛋糕和麵包**。臺北市：朱雀文化事業有限公司。
- 李智慧（2011）。**糕點女王的聰明烘焙法**。臺北市：城邦文化事業有限公司。
- 林倍加（2011）。**六星級蛋糕卷**。臺北市：橘子文化事業有限公司。
- 林峰玉、吳缺（2009）。**幸福甜點親手作**。臺北市：上優文化事業有限公司。
- 南廣子（2002）。**日本茶紅茶中國茶**。臺北市：太雅生活館。
- 洪啟嵩（2009）。**喝茶解禪**。臺北市：麥田出版有限公司。
- 胡家碩、蕭千祐（2004）。**茶與咖啡喝出健康好氣色**。臺北縣：大樹林出版社。
- 胡涓涓（2010）。**烘焙新手必備的第一本書：106 道超簡單零失敗的幸福甜點**。新北市：幸福文化出版社。
- 范姝岑（2012）。**我的幸福手作烘焙**。新北市：維他命文化有限公司。
- 范增平（2001）。**生活茶葉學**。臺北市：萬卷樓圖書有限公司。
- 高橋教子（2012）。**蛋糕捲的 AtoZ**。新北市：楓書坊文化出版社。
- 張吳雄（1987）。**中國茶道**。臺北市：暢文出版社。
- 張宏庸（1987）。**茶的歷史**。桃園縣：茶學文學出版社。
- 盛國榮（1990）。**飲茶養生**。臺北市：台灣商務印書館股份有限公司。
- 許正忠、林倍加（2015）。**蛋糕教室：百種經典蛋糕**。臺北市：橘子文化事業有限公司。
- 郭士弘（2011）。**飯店超人氣甜點·輕鬆在家做**。臺北市：台視文化事業有限公司。
- 陸羽（2011）。**圖解茶經**。新北市：華威國際。
- 陸羽（2013）。**圖解茶經大全**。新北市：新文創文化事業有限公司。
- 黃淑惠（2014）。**我的世界甜點全書**。臺北市：遠足文化事業股份有限公司。
- 貓井 登（2015）。**甜點的剖面世界：一刀切下經典甜點，探究甜蜜滋味裡深藏的文化故事與烘焙科學**。臺北市：積木文化股份有限公司。