

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以削掉的水果皮製作特殊口感的餅乾之差異

作者：

賈家尹。私立樹德家商。高三33班

洪琬晴。私立樹德家商。高三33班

黃琳珊。私立樹德家商。高三33班

指導老師：蔡宗翰老師

壹、前言

一、研究背景

在這個世上人類吃的東西,不一定每一餐的食物都會完完整整的把它給吃完,都一定會留有一些殘渣,或一些還可以吃的東西,那我們是不是可以用一些還可以使用的再生東西來做成可以吃的東西也好,可以喝的也好,這樣不但可以節省地球上因為垃圾造成的汙染,把可以用的再生能源用盡,這樣也可以幫助這個美麗的地球因為人類的汙染,害得這個地球暖化的問題格外嚴重,也可以因此藉由這個機會從「綠色環保」做起,讓世界可以更美。

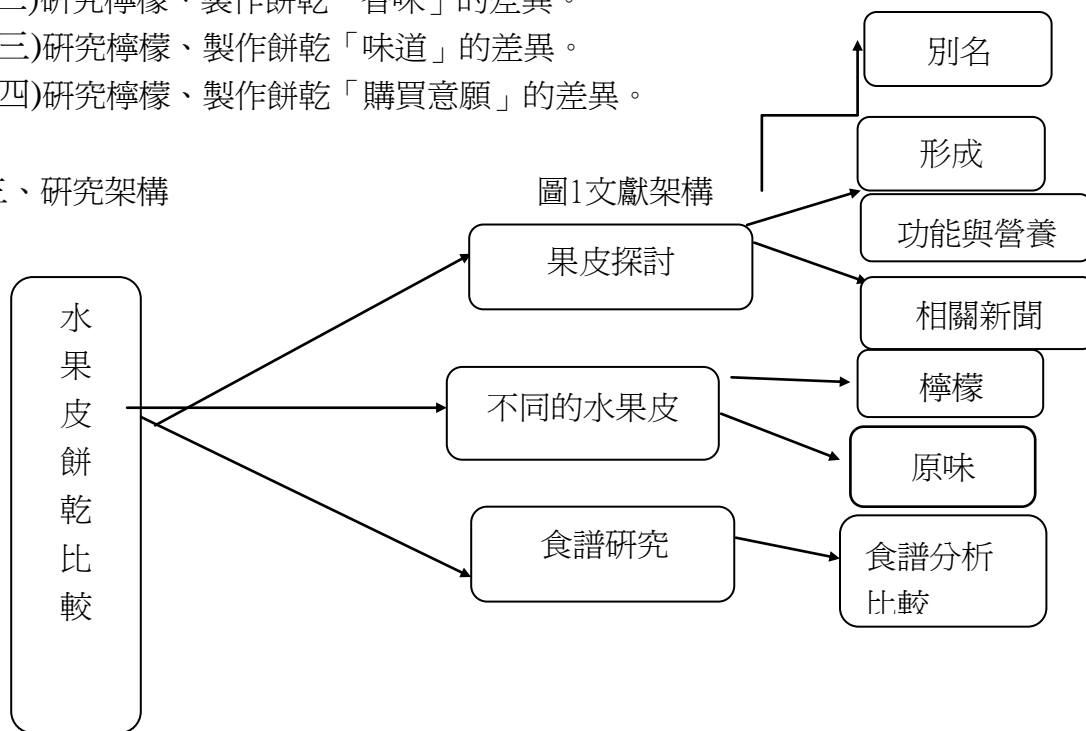
二、研究動機

樹德家商餐飲管理科 103 學年度成果展以「綠色環保」為主題,在生活,我們可能吃過很多種各式各樣的東西,但.....不知道做一樣產品的背後還會有可以再重複食用的東西,像水果這種東西是每個人一生當中一定會吃到的東西,削完水果後的水果皮、果汁剩餘的一點點渣渣,把它加入餅乾裡,是不是吃起來口感會更佳的不一樣呢?

三、研究目的

- (一)研究檸檬、製作餅乾「色澤」的差異。
- (二)研究檸檬、製作餅乾「香味」的差異。
- (三)研究檸檬、製作餅乾「味道」的差異。
- (四)研究檸檬、製作餅乾「購買意願」的差異。

三、研究架構



貳、正文

以削掉的水果皮製作特殊口感的餅乾之差異

(一) 果皮的別名：

每種果皮都有不同的顏色，有些水果的果皮是軟的，有些是硬的，有些吃起來是酸的，有些吃起來是甜的，每種果皮都有它不同的功用，甚至有些果皮會比他內的維他命 C 來的多，有許多廚師都用來當作調味做使用。

(二) 果皮形成：

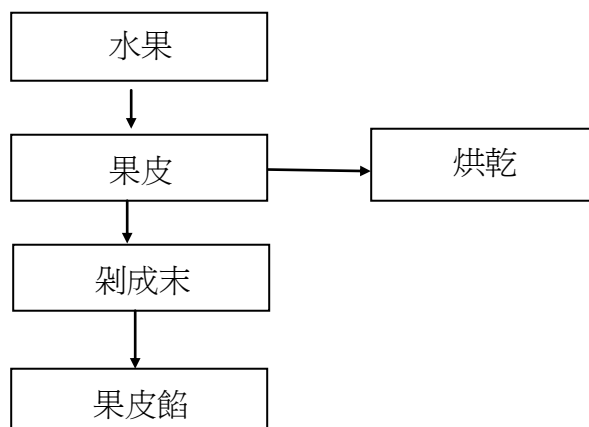


圖 2 果皮演變圖

(三) 果皮功能與營養：

1、功能：

具有更多對人體構健康的成份。

2、營養：

具有較高且豐富的維他命 C 營養價值。

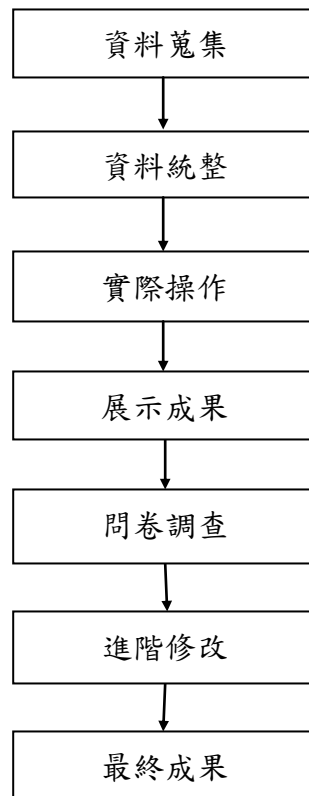
第二節 食譜研究分析比較

根據食譜之收集,以表格方式呈現,材料以本專題自變項以餅乾為重點,分述如下

| 作者 | 書名 | 出版社 | 產品名稱 | |
|------------|-----------------------|------|--------|--|
| 張瑞文 李德全 | 我的第一本點心書 | 楊桃文化 | 檸檬酥餅 | |
| 李明倫 | 我家寶貝的快樂點心 | 雅事文化 | 造型餅乾 | |
| 橫田秀夫 | 163 道五星級創意甜點 | 良品文化 | 布列塔尼酥餅 | |
| 下永惠 美 | 鬆酥脆軟手做餅乾 4 種 口感大不同 | 三悅文化 | 西瓜餅乾 | |
| 許金祥 蔡榮華 | 簡易西點蛋糕製作 | 暢文出版 | 奶油曲琪 | |

第三章研究方法

第一節研究架構



第二節研究設計

一、研究名稱：檸檬餅乾

二、研究方法：研究步驟如下。

- (一) 步驟一：進行一種水果皮加入餅乾的製作。
- (二) 步驟二：展示成果並拍照、記錄。
- (三) 步驟三：進行研究比較與討論出研究結果，做出結論。

三、研究變項

- (一)自變項：原味和檸檬口味
- (二)中介變項：沒有
- (三)依變項：以不同種水果皮探討成品色澤、香氣、口感及消費者喜好調查之品評。

四、研究觀察

- (一)以『水果皮製作餅乾喜好調查之問卷』比較餅乾色澤之差異。
- (二)以『水果皮製作餅乾喜好調查之問卷』比較餅乾香氣差異。
- (三)以『水果皮製作餅乾喜好調查之問卷』比較餅乾口感差異。

五、品評方法

以削掉的水果皮製作特殊口感的餅乾之差異

- (一)由餐管科兩班學生經過試吃後，擔任『水果皮製作餅乾喜好調查之問卷』對象。
- (二)分別以市售餅乾和水果餅乾進行官能品評。

第三節研究工具



本研究所使用的工具、包括：食譜、設備、器具、表格

一、研究工具

- (一)餅乾食譜
- (二)相機
- (三)網路資源
- (四)Microsoft Power Point
- (五)Microsoft Word

二、實驗設備：

表二、實驗設備

| | |
|---|--|
|  |  |
| 烤箱 | 攪拌鋼 |

三、研究製作器具

表三、研究製作器具

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 鐵盤 | 盆子 | 湯匙 |
|  |  |  |
| 量杯 | 獎狀攪拌器 | 塑膠刮板 |

四、研究流程

(一)產品名稱：檸檬餅乾。

主要材料：檸檬皮。

其他材料：奶油 270 克、糖粉 135 克、蛋一個、高筋麵粉 170、
低筋麵粉 170 克、奶粉 22 克

調味料：糖粉少許。

做法:

- 1.先將奶油打軟，加入糖粉打發
- 2.蛋分次加入拌勻
- 3.加入過篩的粉類後拌勻
- 4.加入檸檬皮拌勻
- 5.裝入擠花袋擠成形狀

第四節問卷調查

您的性別：男女

科別：餐管科其他科

身分：高一生高二生高三生

1. 請問您最喜歡何種餅乾的口感？原味餅乾檸檬餅乾
2. 請問您最喜歡何種餅乾的香氣？原味餅乾檸檬餅乾
3. 請問您最喜歡何種餅乾的外觀色澤？原味餅乾檸檬餅乾
 1. 請問您最喜歡何種餅乾的口味？原味餅乾檸檬餅乾
 2. 請問您對於水果皮餅乾整體接受度如何？滿意尚可不滿意
 3. 請問您願意購買水果皮餅乾嗎（60 元/份）？會不會
 4. 請問您會將水果皮餅乾推薦給親朋好友嗎？會不會

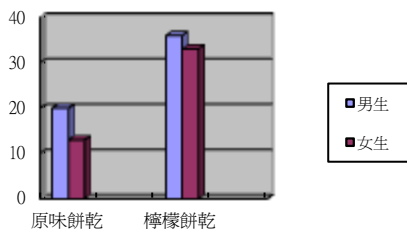
第四章資料分析

本專題發放的問卷共有 102 份，其中男性有 56 人、女性 46 人，，。我們將問卷整理並統計分析出如表五至表十一。

一、外觀

表五、外觀色澤比較表

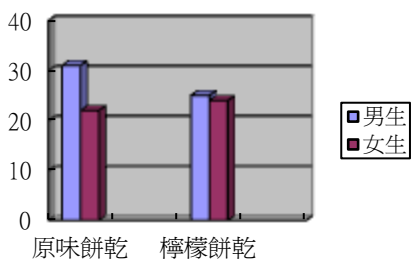
以削掉的水果皮製作特殊口感的餅乾之差異



外觀色澤的調查結果顯示，檸檬的餅乾支持度較高

二、香氣

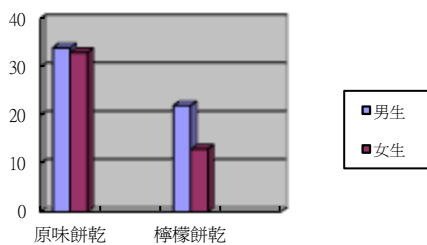
表六、香氣比較表



香氣調查結果顯示，男性及女性普遍都喜愛，原為餅乾高了一點點

三、口感

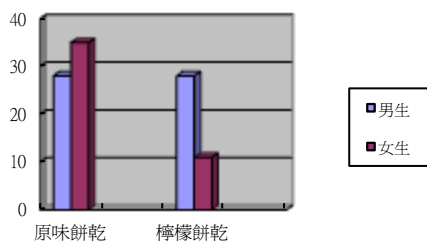
表七、口感比較表



口感調查結果顯示，以原味餅乾評價最佳，

四、吸引度

表八、吸引度比較表

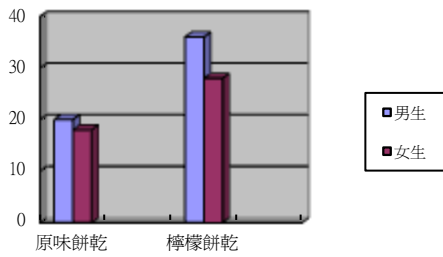


吸引度調查結果顯示，女性愛原味，男生愛檸檬

以削掉的水果皮製作特殊口感的餅乾之差異

五.接受度

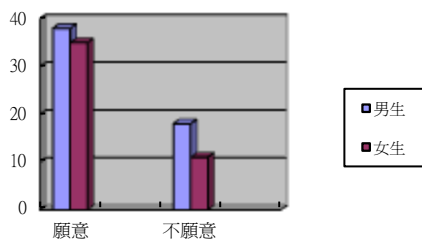
表九、接受度比較表



接受度調查結果顯示，男生的接受度最高

一、購買意願

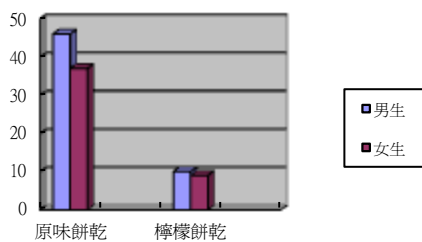
表十、購買意願比較表



購買意願調查結果，願意購買的最多

四、推薦意願

表十一、推薦意願比較表



推薦意願調查結果顯示，女性推薦意願較高，

參、結論

一、根據世界上得知，果皮所造成的廚餘量非常的多，以剩餘的果皮，烘乾或切成末，來製作不同的餅乾，以綠色環保為主把本來該丟棄不要的東西，以再生的方式來製做吃的，減少我們人類因為吃，所造成不必要的浪費。

二、在不同水果皮中，我們採用皮是以較軟的，因為比較可以融入餅乾裡面，避免在吃餅乾時沒吃到果皮，而只吃到有果皮淡淡的味道。

以削掉的水果皮製作特殊口感的餅乾之差異

肆、引註資料

- 下永惠美（2013）。西瓜餅乾。日本:三悅文化
李明倫（2014）。造型餅乾。台灣:雅事文化
許金祥（1997）。奶油曲琦。台灣:暢文出版
張瑞文（2014）。檸檬酥餅。台灣:楊桃文化
橫田秀夫（2014）。布列塔尼酥餅。日本:良品文化

網路資訊:

- 康健雜誌-（2015）。快住手！別急著丟果皮 蘿蔔皮、葡萄皮有用
文章來源: <http://blog.xuite.net/missiblenutty855/blog/312671140>