

投稿類別:觀光餐旅類

篇名：

點食成金一以迷迭抹醬製作香脆吐司條

作者：

張博竣。私立樹德家商。實餐 337

莊雅淳。私立樹德家商。實餐 337

黃千芸。私立樹德家商。實餐 337

指導老師：莊幸寓

壹、前言

一、 研究背景

市售土司在製作時，都是放在土司烤模中烤焙；由於土司麵糰邊直接接觸烤模，而烤模溫度較高，導致接觸面的麵糰水份散失較多，成品口感較乾硬，也讓多數的人不喜歡這樣的口感，會選擇丟棄而造成食物浪費。

二、 研究動機

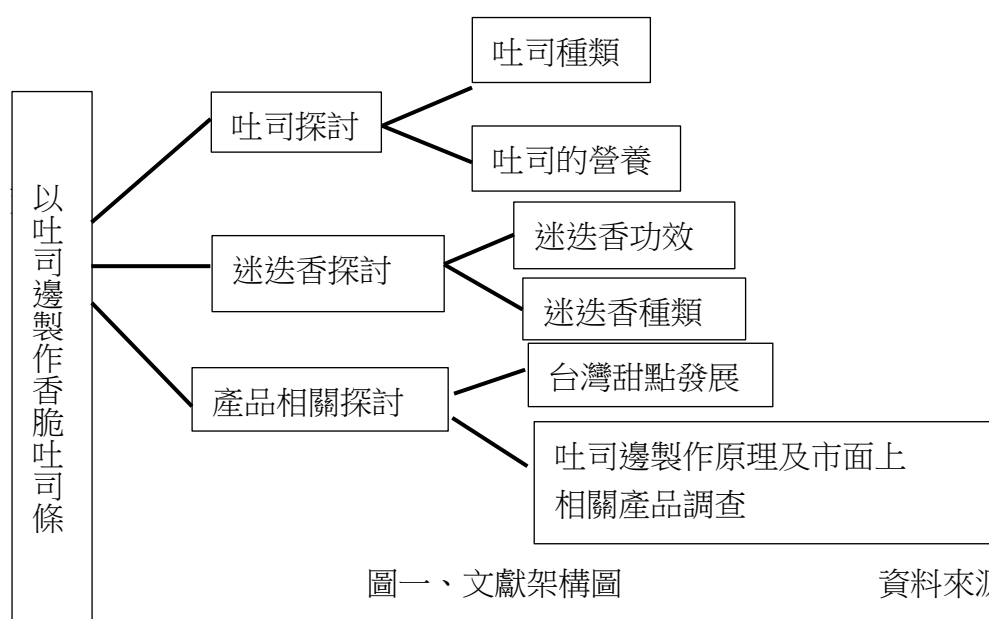
吐司邊直接吃口感不佳，店家為了賣相也多數會選擇直接切除丟棄；造成食物浪費。由於吐司邊原本的水份含量較少，所以我們希望透過將土司邊的水份再烤乾製成類似餅乾的香脆口感後，再加上迷迭香增加香氣和賣相，讓土司邊不再被浪費而能成為可供銷售之產品。

三、 研究目的

- 1、添加迷迭香製作香脆吐司條，研究[口感]差異
- 2、添加迷迭香製作香脆吐司條，研究[味道]差異
- 3、添加迷迭香製作香脆吐司條，研究[香氣]差異
- 4、添加迷迭香製作香脆吐司條，研究[喜好]差異
- 5、添加迷迭香製作香脆吐司條，研究[購買意願]差異

貳、正文

一、文獻架構



圖一、文獻架構圖

資料來源：研究小組自行整理

二、吐司的種類

(一)土司麵包：「土司麵包在製作過程中，使用長方形加蓋的烤模來烘焙，所以成品的大小勻稱一致」(吳嘉琪，2011)。土司麵包也是我們在二年級的烘焙課程中最常做的產品。

(二)美式圓頂土司：「美式圓頂土司麵包與土司麵包很像，只是麵糰整型後其烤模不加蓋，因此烘焙完成的產品，頂為圓弧形」(吳嘉琪，2011)。這項產品也是我們烘焙丙級考試的產品之一。

三、吐司的營養

吐司的原料有：高筋麵粉、雞蛋、水、鹽、糖…等，經過攪拌和發酵後烤焙而成。吐司口感細緻，容易消化，可以提供足夠的澱粉做為熱量的供給；也可以搭配其它的蔬菜和雞雞做為三明治等，方便食用。

四、迷迭香探討

迷迭香學名為*Rosemarinus officinalis*，唇形科植物，常綠小灌木，全株具芳香氣。在我們三年級的西餐課程中也有提過到，「迷迭香內含芹菜素與木犀草素的葡萄糖、鼠尾草酸和熊果酸等多種化合物有助消化脂肪、殺滅病菌、抗氧化的作用」(醫學百科，2017)。



圖二、迷迭香

五、迷迭香功效

迷迭香香氣濃郁，在西餐中通常做為香料可以去除羊肉的腥味，或是泡茶做為花茶類的一種。

迷迭香種類繁多，花色除了藍色外也有淡紫、粉紅和白色。獨特的濃濃香味，「是義大利和法國料理不可或缺的香料，更是去除羊騷味的浸料。」(資料來源：醫學百科)

六、迷迭香的種類

- 1.迷迭香 (Rosemary)
- 2.匍匐迷迭香 (Severn Sea Rosemary)
- 3.寬葉迷迭香 (Rex Rosemary)
- 4.金斑迷迭香 (Gold spot rosemary)
- 5.針葉迷迭香 (Pine Rosemary)
- 6.粉紅迷迭香 (Pinkie Rosemary)
- 7.藍小孩迷迭香 (Blue Boy Rosemary)
- 8.抱木迷迭香 (Lockwood Rosemary)

七、台灣甜點的發展

台灣甜點市場以法式與日系甜點為主，歐洲是西點的主要發源地，而法式甜點更是其中的最高指標。人類歷史上最原始的甜點，是由麵粉調和油與蜂蜜而成的圓餅。在許多人類文明中，甜點常被用來作為供奉神明的祭物，除講究材料品質外，形狀更為重要。

日系甜點以精緻化製作為主，通常份量小而口味較甜，外型變化豐富。

八、吐司製作原理

吐司是由麵粉、奶油、鹽、糖製作而成，製作需先攪拌麵糰後打至完成階段後，麵團完成溫度28度，基本發酵溫度28度，相對溼度80%，50分鐘。

吐司成功的關鍵在於最後發酵，溫度38度，相對溼度85%，50分鐘觀察發酵過程，要發至模高9分滿，烘焙溫度上火180度下火230度，表面著色調頭降溫烤約35~40分鐘。

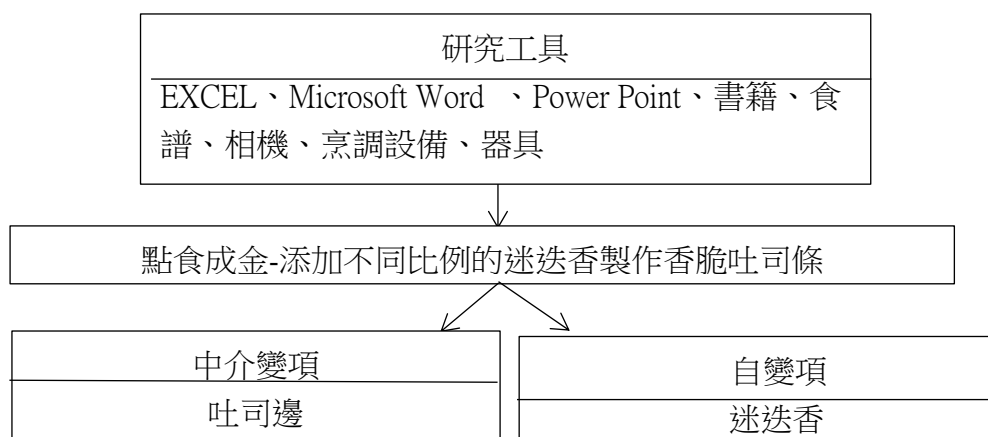
九、相關產品調查

吐司的相關產品有水果吐司、西瓜吐司、雜糧吐司、法式吐司、牛奶吐司、全麥吐司等，有很多種類。吐司邊口感較硬；店家為了美觀及產品口感，通常將吐司邊取下丟棄，而造成吐司邊的浪費。

十、研究架構

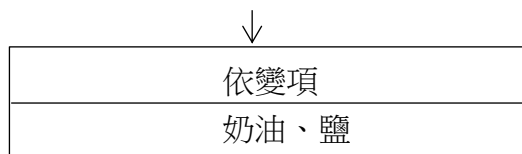
本研究根據便利抽樣法，針對 100 位學生進行開放式問卷。題目為「點食成金-以吐司邊製作香脆吐司條」根據問卷發現添加不同比例迷迭香，將成品依外觀、口感、香氣、購買意願之影響因素，比較差異性；本研究樣本結構以餐飲科學生，進行問卷之研究差異性。

如下：



點食成金—以迷迭抹醬製作香脆吐司條


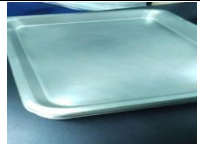



※承上頁



圖三、研究架構圖 資料來源：研究小組自行整理

十一、研究工具

表一、實驗器具表

			
電子秤	配菜盤	毛刷	烤盤
			
鍋子			

資料來源：研究小組自行整理

十二、配方表

表二、迷迭香抹醬配方表-使用配方

材料	百分比	材料	百分比
奶油	100	奶油	100
鹽	2	鹽	2
迷迭香	3	迷迭香	5
材料	百分比		
奶油	100		
鹽	2		
迷迭香	7		

資料來源：研究小組自行整理

十三、研究比較

表三、實驗過程

			
1.煮奶油	2.切吐司	3.開烤箱	4.設定溫度
			
5.排吐司邊	6.刷奶油、迷迭香	7.灑糖、鹽	8.入爐烤至15分烤至金黃
			
9.出爐	10.成品		

資料來源：研究小組自行整理

十四、研究小組品評表

表四、小組品評表表

分數	1	2	3	4	5
選項					
外觀	0	0	0	3	2
口感	0	0	0	2	3
香氣	0	0	0	4	1
味道	0	0	0	1	4
購買意願	0	0	0	3	2

資料來源：研究小組自行整理

(一)針對小組進行品評試吃之後的結果如下:

- 1.外觀部分：在外觀部分，選擇4的有3位，選擇5的有2位，顯示加了奶油迷迭香的香脆吐司條後可明顯提高大眾的購買意願。
- 2.口感部分：在口感部分，選擇4的有2位，選擇5的有3位，顯示加了奶油迷迭香的香脆吐司條後可明顯提高大眾的購買意願。
- 3.香氣部分：在香氣部分，選擇4的有位4，選擇5的有1位，顯示加了奶油迷迭香的香脆吐司條後可明顯提高大眾的購買意願。

4.味道部分：在味道部分，選擇4的有1位，選擇5的有4位，顯示加了奶油迷迭香的香脆吐司條後可明顯提高大眾的購買意願。

5.購買意願：再購買意願部分，選選擇4的有3位，選擇5的有2位，顯示加了奶油迷迭香的香脆吐司條後可明顯提高大眾的購買意願。

(二)總結:

根據以上4點的結果可以得知，我們這組利用早餐店所剩的吐司邊製作迷迭香脆吐司條，在購買意願、口感、香氣、味道以上幾點調查來的結果來看，我們製作的迷迭香脆吐司條是可以讓小組人員接受的，而我們下次將大量製作香脆吐司條給大眾或本校學生進行品評後找出大眾較不喜歡的部分,並加以改良到大眾多能接受。

參、結論

本研究問卷樣本數 100 人，以樹 X 家商學生為消費者品評對象，男女不拘，發放問卷數 100 份，回收 100 份，有效問卷數 100 份。

一、奶油迷迭香香脆吐司條比較差異

表五、奶油迷迭香香脆吐司條比較差異表

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
(一)外觀						
3%迷迭香抹醬之『外觀』較佳	人數	4	6	33	31	26
	百分比	4%	6%	33%	31%	26%
5%迷迭香抹醬之『外觀』較佳	人數	5	5	28	39	23
	百分比	5%	5%	28%	39%	23%
7%迷迭香抹醬之『外觀』較佳	人數	0	9	27	42	22
	百分比	0%	9%	27%	42%	22%
(二)香氣						
3%迷迭香抹醬之『香氣』較佳	人數	5	5	28	39	23
	百分比	5%	5%	28%	39%	23%
5%迷迭香抹醬之『香氣』較佳	人數	1	10	28	37	24
	百分比	1%	10%	28%	37%	24%

點食成金—以迷迭抹醬製作香脆吐司條

較佳	比					
7%迷迭香抹醬之『香氣』較佳	人數	2	3	31	34	30
	百分比	2%	3%	31%	34%	30%
(三)口感						
3%迷迭香抹醬之『口感』較佳	人數	4	5	28	35	28
	百分比	4%	5%	28%	35%	28%
5%迷迭香抹醬之『口感』較佳	人數	0	12	32	37	19
	百分比	0%	12%	32%	37%	19%
7%迷迭香抹醬之『口感』較佳	人數	2	3	32	21	41
	百分比	2%	3%	33%	21%	41%
(四)喜好						
3%迷迭香抹醬之『喜好度』較佳	人數	0	6	34	37	25
	百分比	0	6%	34%	37%	25%
5%迷迭香抹醬之『喜好度』較佳	人數	4	7	39	33	17
	百分比	4%	7%	39%	33%	17%
7%迷迭香抹醬之『喜好度』較佳	人數	3	8	29	27	33
	百分比	3%	8%	29%	27%	33%
(五)購買意願						
3%迷迭香抹醬之『喜好度』較佳	人數	0	9	34	39	18
	百分比	0%	9%	34%	39%	18%
5%迷迭香抹醬之『喜好度』較佳	人數	4	10	32	35	19
	百分比	4%	10%	32%	35%	19%
7%迷迭香抹醬之『喜好度』較佳	人數	3	8	35	19	35
	百分比	3%	8%	35%	19%	35%

資料來源：研究小組自行整理

二、結論與建議

本章根據研究目的、文獻的蒐集與食譜分析，經由實驗設計研究，得到實驗結果，主要內容共分為：「結論」、「建議」。

(一) 結論

根據研究方法與實驗結果，將迷迭香香脆吐司條外觀、口感、喜好、香氣、購買意願的影響，綜合整理得到以下四點結論：

1. 在外觀上，我們發現添加 7%迷迭香的香脆吐司條選擇喜歡的比例最高有 64%(64 人)。
2. 在口感上，我們發現添加 3%迷迭香的香脆吐司條選擇喜歡的比例最高有 63%(63 人)。
3. 在喜好上，我們發現添加 3%迷迭香的香脆吐司條選擇喜歡的比例最高有 62%(62 人)。
4. 在香氣上，我們發現添加 3%迷迭香的香脆吐司條選擇喜歡的比例最高有 62%(62 人)。
5. 在購買意願上，S 家商學生對於有添加 3%迷迭香的香脆吐司條選擇喜歡的比例最高有 57%(57 人)。

(二) 建議

根據研究結論，吐司條加入迷迭香將在外觀、口感、香氣、喜好、購買意願方面都有不同的差異；另外針對未來相關研究者提出建議，綜合整理得到以下三點建議：

1. 本研究僅針對對象為 S 家商之學生，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，藉以了解迷迭香香脆吐司條之市場接受度及推廣可行性。
2. 吐司條可以試著研究加入不同比例的迷迭香，探討其口感上差異，與大眾喜愛程度。

肆、引註資料

書籍資料：

吳嘉琪，（2011）。烘焙食品製作實習。廣懋圖書股份有限公司。台灣

網路資料：

聖瑪莉。2017年3月20日。取自：<http://www.sunmerry.com.tw/articles/category/brand-story.html>

維基百科。2014年8月4日。取自：<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%A4%9A%E5%A3%AB>

醫學百科。2011年1月10日。取自：http://big5.wiki8.com/midiexiang_77448/Literature.html

維基百科。2017年2月26日。取自：

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%BB%91%E9%BA%A6%E9%9D%A2%E5%8C%85>

附錄一、品評問卷

點食成金-以土司邊製作奶油迷迭香土司條

您好，我們是337的同學這是我們的專題製作問卷，主要是針對使用奶油迷迭香土司條，在使用後的口感和喜好等相關品評，希望您能花一點時間為我們完成這份問卷，謝謝您。

1.請問您的性別：

男 女

點食成金-以土司邊製作奶油迷迭香土司條	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
1.口感部分:					
a.您覺得編號 131 土司條之『口感』較佳					
b.您覺得編號 428 土司條之『口感』較佳					
c.您覺得編號 652 土司條之『口感』較佳					
2.味道部分:					
a.您覺得編號 131 土司條之『味道』較佳					
b.您覺得編號 428 土司條之『味道』較佳					
c.您覺得編號 652 土司條之『味道』較佳					
3.香氣部分:					
a.您覺得編號 131 土司條之『香氣』較佳					
b.您覺得編號 428 土司條之『香氣』較佳					
c.您覺得編號 652 土司條之『香氣』較佳					
4.外觀部分：					
a.您覺得編號 131 土司條之『外觀』較佳					
b.您覺得編號 428 土司條之『外觀』較佳					
c.您覺得編號 652 土司條之『外觀』較佳					
5. 購買意願部分:					
a.您覺得編號 131 土司條之『購買意願』較佳					
b.您覺得編號 428 土司條之『購買意願』較佳					
c.您覺得編號 652 土司條之『購買意願』較佳					