

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以明太子和藍莓做不同口味泡芙之探討

作者：

丁玲潔。私立樹德家商。三年十八班

康庭瑜。私立樹德家商。三年十八班

陳裕文。私立樹德家商。三年十八班

指導老師：

王湘嵐老師

壹、前言

一、研究動機

本次的主題是以「山珍海味」，我們這次以不同的藍莓及明太子為主題，通常泡芙都是配類似巧克力、香草、草莓之類的水果內餡，而明太子通常用於麵包或鹹點上面，所以這次想結合不同口味的點心，平常不會碰在一起的食材做一道明太子泡芙。

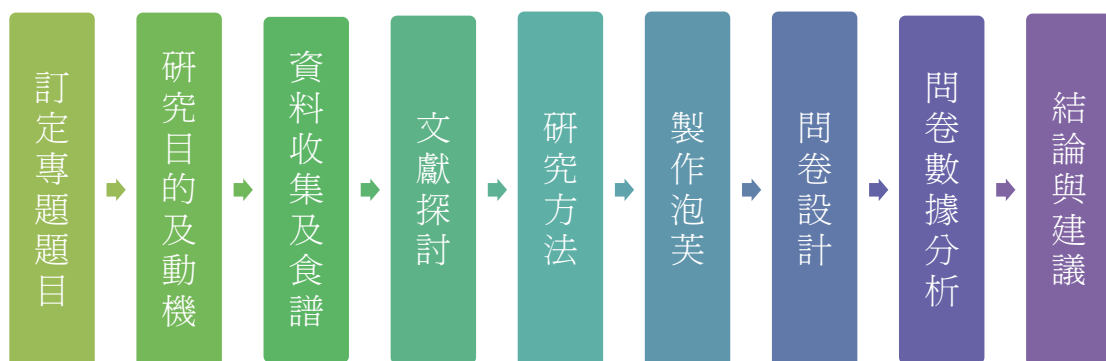
而藍莓我們加鮮奶油下去一起攪拌而成的，在市售上也比較少看到，裡面再加少許的碎果肉。

二、研究目的

根據背景及動機以下為我們的研究動機：

- (一) 探討明太子跟藍莓製成鳳梨酥成品『外觀』的影響。
- (二) 探討明太子跟藍莓製成鳳梨酥成品『口感』的影響。
- (三) 探討明太子跟藍莓製成鳳梨酥成品『氣味』的影響。
- (四) 探討明太子跟藍莓皮製成鳳梨酥成品『購買意願』的影響。

三、研究流程



貳、正文

一、文獻探討

(一) 泡芙的起源

在製作時首先使用水、奶油、麵粉和蛋做麵包。這個麵包裡含的蛋在烤的過程中形成一個空洞。泡芙裡面包裹的材料是通過注射或者將麵包頂部撕破後加進去的。使用後面這個方法的話，這個被撕破的頂部要被取代。在泡芙裡加上明太子傳說泡芙是凱薩琳·德·麥地奇的廚師發明的，16世紀傳入法國。

資料來源: <https://zh.wikipedia.org/zh-hk/%E6%B3%A1%E8%8A%99>

二、明太子跟藍莓介紹與功效

(一)藍莓

1. 藍莓的介紹

藍莓狹義是指一群越橘屬越橘亞屬青液果組的開花植物，廣義上可以包括越橘屬中長有藍色漿果的所有物種。顏色有白色、桃色到紅色都有，而市面上我們看到的都是微紫色或桃紅色。

資料來源: <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%97%8D%E8%8E%93>

2. 藍莓的功效

因此，藍莓不僅營養美味它對身體健康上還有 9 大功效：

- (1) 提昇免疫力
- (2) 防止老化
- (3) 減少腹部脂肪
- (4) 有助泌尿系統健康
- (5) 維護視力
- (6) 增強腦力
- (7) 預防心臟疾病
- (8) 改善便秘助消化
- (9) 防癌

資料網頁: <http://www.epochtimes.com/b5/10/10/11/n3051009.htm>

(二)明太子

1.明太子的介紹

明太子是以日本的鱈魚生魚卵，以鹽充份拌合保鮮，再浸入醬汁泡 3 天。**醬汁:**日本味淋加酒混合入鍋中點火去酒精,再加入微辣之辣椒粉及柚子。

2.明太子的功效

這些鱼子的營養價值比魚肉高。整的或散的鱼子含 DHA 量都非常豐富，也可稱其為“DHA 囊”。含有很多蛋白質和維生素 E。

資料網頁: <http://spk.39.net/shipin/scp/qt/scp/e1174.html>

	書名	出版社	材料
1	翻滾吧！泡芙	楓書坊	水、無鹽奶油、蛋、細砂糖
2	呂昇達餡料點心黃金比例	悅知文化	鮮奶、無鹽奶油、砂糖、鹽、低筋麵粉、高筋麵粉、蛋、酸奶
3	第一次就烤出甜心蓬蓬泡芙	瑞昇	無鹽奶油、水、食鹽、低筋麵粉、蛋、冷凍派皮
4	泡泡歐芙	野人	低筋麵粉、砂糖、鹽、蛋、牛奶、豬油、粗皮屑
5	CAROL 烘焙新手聖經	日日幸福	沙拉油、低筋麵粉、牛奶、水、無鹽奶油、高筋麵粉
6	西點烘焙保證班	橘子文化有限公司	奶油、水、鹽、沙拉油、高筋麵粉、蛋
7	鹹泡芙&甜泡芙	出版菊	奶油、鹽、細砂糖、牛奶、水、蛋
8	我愛泡芙	台灣東販	低筋麵粉、高筋麵粉、無鹽奶油、水、細砂糖、

			鹽、蛋
9	經典巴黎風閃電泡芙	膳書房	無鹽奶油、水、鮮奶、 細砂糖、海鹽
10	頂級泡芙	楓葉社文化	水、鹽、白砂糖、無鹽 奶油、酥油、低筋麵粉

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

參考泡芙配方，改良泡芙內餡，並配合「山珍海味」將明太子和藍莓加入泡芙內，增加泡芙的香氣及口感；內餡則是加入明太子及藍莓，改善泡芙的甜膩感，增加鹹味及甜味。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

利用被淘汰的藍莓，利用水果的汁液加入餡中，充分利用被淘汰掉的水果(藍莓泡芙)。

2.泡芙的做法

- (1)將水、研，沙拉油、高粉放入鋼盆，置瓦斯爐上煮沸，轉小火。
- (2)高粉過篩加入，須不停攪拌置不黏鋼盆後，離火。
- (3)將糊化後的麵糊到入攪拌缸內，蛋分次加入充分拌勻。
- (4)將奶水混合均勻後分次加入，調節麵糊濃稠度，使黏附在刮刀上成光滑三角形薄片。
- (5)盛入擠花袋，在烤盤內擠成球形
- (6)入爐，190/220 度 C，約 15 分鐘後調爐，至表面呈金黃色。

(7)冷卻擠入明太子沙拉餡跟藍莓餡。



3.食譜分析

(1)泡芙外殼的食譜

泡芙外殼	比例 (公克)
水	250
鹽	4
沙拉油	150
高粉	200
蛋	6-7 個

(2)餡料的食譜

明太子餡	比例 (公克)	藍莓餡	比例 (公克)
明太子	3-4 條	藍莓	1100
蛋	3-4 個	蘋果	2-3 顆
馬鈴薯	3-4 顆	植物性鮮奶油	250
美乃滋	3-4 大匙	牛奶	250
黑胡椒	少許		

(二)問卷調查法

將兩種口味的泡芙，預計分別給 100 位樹德家喬一、二年級的學生試吃填寫問卷，瞭解學生對於明太子沙拉口味的泡芙與藍莓口味泡芙的接受度。問卷內容有泡芙外殼及內餡整體的口感、外觀、氣味及購買意願，問卷結果為本專題採用。

參、結論

我們做出了兩種不同口味的泡芙來做比較，所以我們使用明太子、藍莓，經過多次實作與討論最終得出以上研究報告，了解到消費者對於食材所做出的產品喜好程度及購買意願。

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:明太子沙拉做為泡芙內餡很特別，吃起來異常的搭。
- 2.家長：他們一致認同明太子泡芙比較喜愛，而藍莓太大眾化，所以可加入其他水果來點綴。
- 3.同學：有人覺得明太子泡芙的較好，有人覺得藍莓泡芙較好，也有人覺得兩種口味不分軒輊都喜愛。
- 4.組員：內餡部分，明太子泡芙的味道剛剛好，藍莓泡芙的酸甜度太淡；而在泡芙的部分，牛奶可以多放一點，這樣聞到的奶香才會比較重。

肆、引註資料

一、書籍

- (一) 許正忠(2015)。西點烘焙保證班。台北市：橘子文化有限公司。
- (二) 大森由紀子(2012)。鹹泡芙&甜泡芙。台北縣：出版菊。
- (三) 飯田順子(2009)。我愛泡芙。台北市：台灣東販。
- (四) 鄭清松(2016)。經典巴黎風閃電泡芙。新北市：膳書房。
- (五) 陳怡君(2010)。頂級泡芙。台北縣：楓葉社文化。
- (六) 高橋教子 (2014)。翻滾吧!泡芙。台北市：楓書房。
- (七) 呂昇達(2017)。呂昇達餡料點心黃金比例。新北市：悅知文化。
- (八) 熊谷裕子(2017)。第一次就烤出甜心蓬蓬泡芙。新北市：瑞昇。
- (九) 若山曜子(2015)。泡泡歐芙。台北市：野人。
- (十) 胡涓涓(2017)。CAROL 烘焙新手聖經。台北市：日日幸福。

二、網頁

- (一) Yahoo 。 <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%97%8D%E8%8E%93>
- (二) 維基百科 <http://www.epochtimes.com/b5/10/10/11/n3051009.htm>
- (三) 維基百科 <http://spk.39.net/shipin/scp/qtiscp/e1174.html>
- (四) 維基百科 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%AD%9A%E5%8D%B5>
- (五) 維基百科 <https://zh.wikipedia.org/zh-hk/%E6%B3%A1%E8%8A%99>