

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以不同茶葉製作茶葉蛋之研究差異

作者：

李孟千。樹德家商。高三 19 班

陳姿吟。樹德家商。高三 19 班

指導老師：

董玫伶老師

## 壹、前言

### 一、研究背景

台灣茶業發展從荷蘭的轉口貿易開始，到清末時期的大陸沿海省分，將茶種、栽植方法、製茶技術傳承到台灣，發展至今有幾百年的歷史。台灣茶葉生產面積雖然不大，但各茶區所產製的茶品各具有特色，且聞名國內外。除了品嚐各地特色產品外，各茶區精采多元的歷史、生態、景觀更是令人嚮往。(蘇登照，2016)

茶也是一種古老的經濟作物，可以用來作為藥用、食用，也可以飲用。幾年來茶被公認具有養生保健的功效。(林淑珠，2004)

茶葉蛋是代表中國傳統的小點心，江南地區的人家喜歡用醬油、茶葉及八角等…香料，將雞蛋滷製成茶葉蛋，因為一顆顆飽滿溫熱、可放在手中的茶葉蛋就象徵元寶。(林淑珠、林國彰，1995)

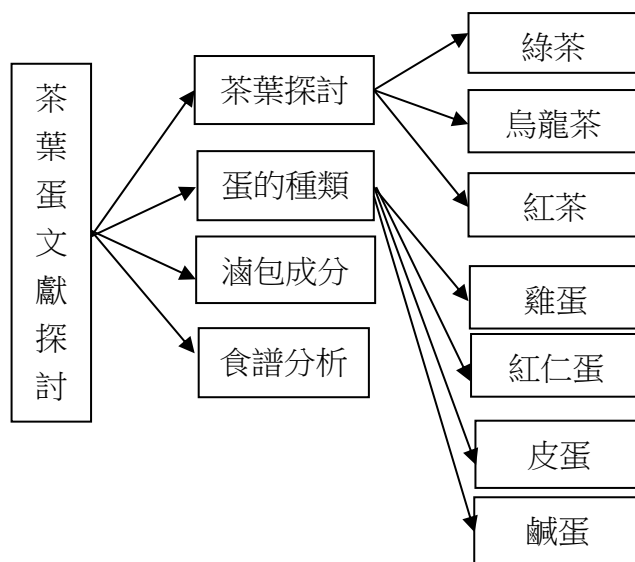
### 二、研究動機

茶葉蛋是家喻戶曉的小吃，不論是在便利商店或是路邊的攤販都隨處可見，茶葉蛋很容易取得但每間店吃起來的味道都差不多，大部分的茶葉都是以紅茶來滷製，因此我們想要探討利用不同種的茶葉來製作茶葉蛋，是否會影響食物的美味，研究不同的色澤、香氣、口感，也想創造出讓家可以接受的風味，所以我們想以不同茶葉滷製茶葉蛋創造出不同口味，做出更美味的茶葉蛋。

### 三、研究目的

- (一)探討不同茶葉所製作茶葉蛋「口感」之差異。
- (二)探討不同茶葉所製作茶葉蛋「色澤」之差異。
- (三)探討不同茶葉所製作茶葉蛋「香氣」之差異。
- (四)探討不同茶葉所製作茶葉蛋「接受度」之差異。

## 貳、正文



圖一、文獻架構圖

## 一、茶葉探討

### (一)不發酵茶

所謂的不發酵茶是將摘下的鮮嫩葉片馬上加熱，破壞茶葉中的氧化酵素，是茶葉無法進行發酵，此步驟稱為「殺菁」。因為省略了引起發酵的兩項步驟－萎凋及發酵，使得製作出來的茶葉仍保留綠色的色澤，泡出來的茶湯成碧綠或偏黃的顏色，即稱為「綠茶」。(柯淑屏、張家云，2016)

### (二)部份發酵

是將剛採摘的鮮葉曝曬在太陽底下，曬乾後陰乾使之枯萎，放在竹籠中作前後搖動，使葉片之間互相摩擦，破壞葉片周邊細胞，促進發酵後，搓揉成型乾燥即可，即稱為「烏龍茶」。(柯淑屏、張家云，2016)

### (三)全發酵茶

將採摘下來的茶葉放置一段時間，讓葉片水分散失，促使氧化酵素產生作用，在經由反覆搓揉，破壞葉片組織，讓葉汁出來，進而產生完全發酵作用，使葉片中的單寧酸等成分得以氧化，最後加熱乾燥成型即可。因葉片中的酵素完全氧化後經快速乾燥，葉片遂呈現深褐色狀，俗稱「紅茶」，茶湯顏色偏紅色或深褐色。(柯淑屏、張家云，2016)

## 二、蛋的種類

### (一)雞蛋

1.外觀：白色。

2. 口感：一般。
3. 蛋黃色澤：金黃。
4. 常見料理：番茄炒蛋、蒸蛋。

(二)紅仁蛋

1. 外觀：橘紅色。
2. 口感：吃起來較香、Q。
3. 蛋黃色澤：橘黃。
4. 常見料理：紅蘿蔔炒蛋、荷包蛋、水煮蛋。

(三)皮蛋

1. 外觀：灰色、黑灰色斑點。
2. 口感：蛋黃成濃稠狀、腥味較重。
3. 蛋黃色澤：黑灰。
4. 常見料理：皮蛋瘦肉粥、皮蛋豆腐。

(四)鹹蛋

1. 外觀：白色。
2. 口感：口味偏鹹。
3. 蛋黃色澤：橘黃。
4. 常見料理：金沙花枝、鹹蛋苦

三、滷包成分分析

表一、滷包成分分析表

藥房名稱	萬安中藥房	廣德中藥行	安成中藥行
地址	路竹區大社路 197 號	路竹區大社路 125 號	路竹區大社路 246 號
滷包成分	大茴、炒小茴、花椒、桂蒂、三奈、桂枝	八角、小茴香、花椒、陳皮、桂枝	甘草、八角、小茴香、三奈、丁香
口感	味道回甘、香氣濃郁	味道較澀	香氣不足

資料來源：研究者整理

#### 四、食譜分析

表二、食譜研究表

書名	作者	出版社	出版年分	材料
速簡食譜	陳雪霞・蔡淑昭	世界文化出版社	1980 年	烏龍茶、香片、五香粉、醬油、鹽、八角、水
美味蛋	好吃料理編輯部	好吃料理出版事業股份有限公司	2003 年	烏龍茶葉、八角、鹽
400 道電鍋聖經	李宜信	楊桃文化事業有限公司	2010 年	可樂、滷包、紅茶包
傅培梅好菜 800	傅培梅	台視文化公司出版	2004 年	紅茶葉、鹽、醬油、八角
喫茶去茶葉的藝術	林淑珠・林國彰	時報文化出版企業有限公司	1995 年	功夫紅茶、桂皮、八角、醬油、鹽
400 種必學蛋料理	楊桃文化	楊桃文化	2014 年	紅茶包、滷包、醬油、鹽
百變蛋食譜	季薈著	龍吟文化出版	1994 年	紅茶葉、八角、醬油、鹽
100 道經典蛋料理	梁瓊白	膳書房	2008 年	紅茶包、八角、月桂葉、醬油
大家都愛蛋料理	辜惠雪	邦聯文化	2014 年	紅茶葉、醬油、花椒、八角、鹽
新手不失敗的百變蛋料理	寶島社編輯部	台灣廣廈	2017 年	紅茶包、可樂、醬油、八角、月桂葉

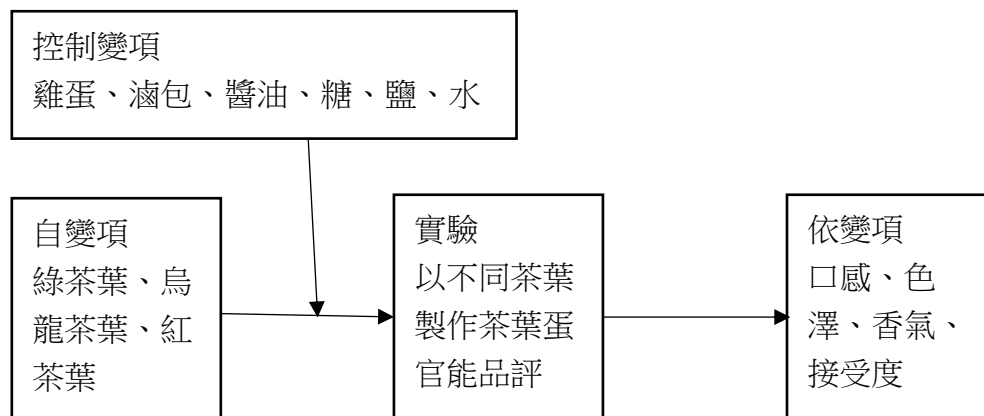
資料來源：研究者整理

理

在所收集到的食譜中，發現只有「速簡食譜、美味蛋」的書籍是採用「烏龍茶」來製作此道菜餚，其餘書籍都是採用「紅茶」來滷製茶葉蛋。可見以紅茶來滷製是最普遍的做法。

## 五、研究方法

### (一)研究架構







圖二、研究架構圖

### (二) 研究設計




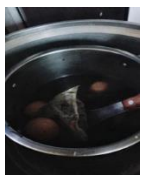
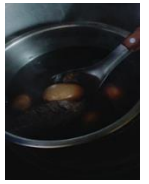

1. 研究產品：茶葉蛋
2. 研究設計主要步驟及說明如下
  - (1)做出實驗成品並比較、拍照、紀錄。
  - (2)依據實驗紀錄，進一步比較與討論出研究結果，做出結論。
3. 實驗變項
  - (1)控制變項：雞蛋、滷包、醬油、糖、鹽、水。
  - (2)自變項：綠茶葉、烏龍茶葉、紅茶葉。
  - (3)依變項：口感、色澤、香氣、接受度。
4. 實驗觀察
  - (1)以『茶葉蛋成品實驗觀察計分表』比較茶葉蛋口感之差異。
  - (2)以『茶葉蛋成品實驗觀察計分表』比較茶葉蛋色澤之差異。
  - (3)以『茶葉蛋成品實驗觀察計分表』比較茶葉蛋香氣之差異。
  - (4)以『茶葉蛋成品實驗觀察計分表』比較茶葉蛋接受度之差異。
5. 品評方法
  - (1)研究對象：以立意取樣方式抽取專題小組就讀樹德家商餐管科之高一、高三學生，共 100 人為試吃對象。
  - (2)由專題組員製作相同數量之綠茶茶葉蛋、烏龍茶茶葉蛋、紅茶茶葉蛋，成品完成後立即進行試吃，填寫問卷，進行分析。

## 六、製作流程

表三、綠茶茶葉蛋製作流程表

					
1. 將蛋洗淨。	2. 鍋子加入水，將蛋煮成水煮蛋。	3. 將水煮蛋均敲裂蛋殼，讓蛋更入味。	4. 將蛋放入電鍋，加入水、醬油、糖、鹽、滷包、綠茶茶包。	5. 外鍋 2 杯水煮 30 分鐘，放涼淨泡 3 小時。	6. 重複第 5 步驟 3 次即可完成。

表四、烏龍茶茶葉蛋製作流程表

					
1. 將蛋洗淨。	2. 鍋子加入水，將蛋煮成水煮蛋。	3. 將水煮蛋均敲裂蛋殼，讓蛋更入味。	4. 將蛋放入電鍋，加入水、醬油、糖、鹽、滷包、綠茶茶包。	5. 外鍋 2 杯水煮 30 分鐘，放涼淨泡 3 小時。	6. 重複第 5 步驟 3 次即可完成。

表五、紅茶茶葉蛋製作流程表

					
1. 將蛋洗淨。	2. 鍋子加入水，將蛋煮成水煮蛋。	3. 將水煮蛋均敲裂蛋殼，讓蛋更入味。	4. 將蛋放入電鍋，加入水、醬油、糖、鹽、滷包、紅茶茶包。	5. 外鍋 2 杯水煮 30 分鐘，放涼淨泡 3 小時。	6. 重複第 5 步驟 3 次即可完成。

## 參、結論

綜上所敘，以 3 種不同茶葉製作茶葉蛋中，發現紅茶製作得茶葉蛋香味濃郁，口感較苦；烏龍茶製作的茶葉蛋香味比較淡，但口感最佳，茶味與滷包香氣搭配的口感剛好於口中是好吃的；而綠茶製作的茶葉蛋茶香十足但吃起來比較沒有綠茶味，大多是滷汁的味道吃起來比較像滷蛋。

總而言之，這次實驗結果為烏龍茶製作的茶葉蛋可能較受大家歡迎，但讓我們知道，任何茶葉都不能浸泡太久，因為都會釋放出茶葉裡的單寧酸，而導致茶葉蛋變苦。

## 肆、引註資料

- 柯淑屏、張家云(2016)。**飲料與調酒 I**。台北市：五南圖書出版股份有限公司。
- 范之薰 編著(2017)。**飲料與調酒**。新北市：台科大圖書股份有限公司。
- 郁茗(2006)。**龍井茶**。台北市：宇河文化出版有限公司。
- 陳柏瑤(2003)。**茶事典**。台北市：太雅出版有限公司。
- 池宗憲(2005)。**走進中國茶的世界**。台北市：積木文化。
- 陳雪霞・蔡淑昭(1980)。**速簡食譜**。台北市：世界文化出版社。
- 好吃料理編輯部(2003)。**美味蛋**。台北市：好吃料理出版事業股份有限公司。
- 李宜信(2010)。**400 道電鍋聖經**。台北市：楊桃文化事業有限公司。
- 傅培梅(2004)。**傅培梅好菜 800**。台北市：台視文化公司出版。
- 林淑珠・林國彰(1995)。**喫茶去茶葉的藝術**。台北市：時報文化出版企業有限公司。
- 楊桃文化(2014)。**400 種必學蛋料理**。台北市：楊桃文化。
- 季薔著(1994)。**百變蛋食譜**。台北市：龍吟文化出版。
- 梁瓊白(2008)。**100 道經典蛋料理**。台北市：膳書房。
- 辜惠雪(2014)。**大家都愛蛋料理**。台北市：邦聯文化。
- 寶島社編輯部(2017)。**新手不失敗的百變蛋料理**。台北市：台灣廣廈。。。
- 林淑珠(2004)。**茶宴**。台北市：時報文化出版企業有限公司。
- 高與正光(2005)。**日本茶**。台北市：台灣東販股份有限公司。
- 南廣子(2002)。**日本茶紅茶中國茶**。台北市：太雅出版有限公司。
- 鍾友聯(2006)。**好山好水出好茶**。台北市：宇河文化出版有限公司。
- <https://www.coa.gov.tw/ws.php?id=2504095>