

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

以不同的水果製作珍珠

作者:

劉曉露。樹德家商。高三 19 班

蘇郁婷。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

珍珠奶茶 (Bubble tea)，又稱「粉圓奶茶」，是一項於 1980 年代發明及廣傳於台灣的茶類飲料，將「粉圓」加入香醇的奶茶中，由於口感特殊，所以受到廣大的歡迎與回響，也成為台灣最具代表性的飲料與小吃之一。多年來，已經由台灣流行至東亞、歐洲、美國甚至中東國家等地方，近年也成為了網路爆紅的對象。

粉圓的主要成份為澱粉，通常由太白粉，即木薯（樹薯）的木薯粉，也有用地瓜粉、馬鈴薯粉等所製成的直徑 5~10 毫米的澱粉球，並添上水、糖及香料，其顏色、口感依添加成分不同而有所差異。(當珍珠遇見茶，2013)

二、研究動機

我們想要研究「珍珠」是因為社會上有許多不良業者會用化學的色素去製作珍珠，而且對人體也不是很健康，我們用水果製作天然的珍珠，不僅有最天然的色素還比化學色素健康許多，我們要製作出和以往飲料店不一樣的珍珠，用最健康的食材製作出最健康的珍珠。

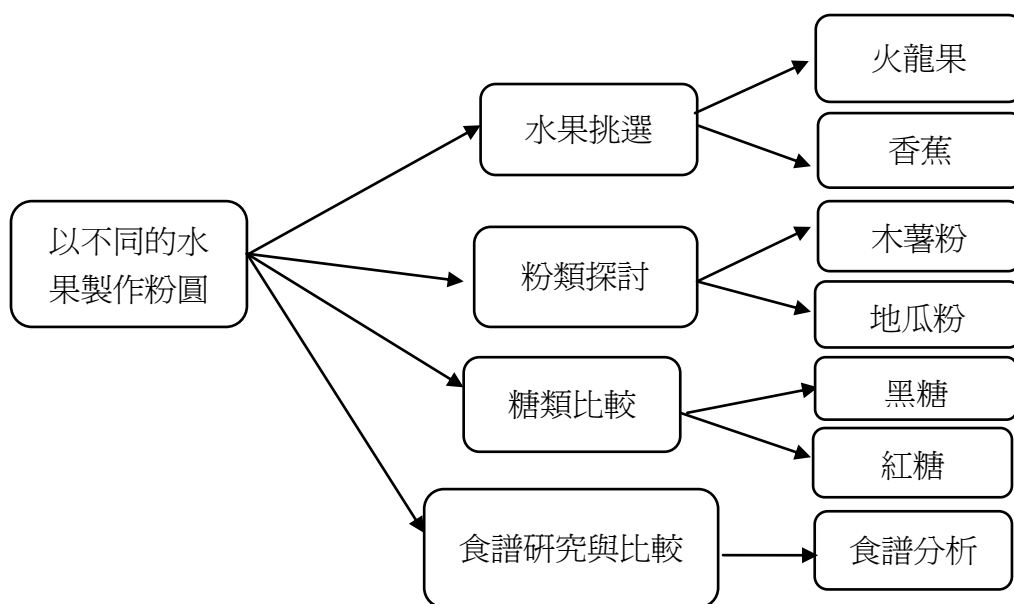
三、研究目的

- (一)研究不同水果製作珍珠的「色澤」之差異。
- (二)研究不同水果製作珍珠的「口感」之差異。
- (三)研究不同水果製作珍珠的「外觀」之差異。
- (四)研究不同水果製作珍珠在市場的「購買意願」之差異。

貳、正文

一、文獻架構

以不同的水果製作珍珠



圖一 文獻架構圖

二、水果探討

(一) 火龍果的探討：

紅龍果屬涼性水果，火龍果幾乎不使用任何農藥也可以正常生長，在自然狀態下，果實於夏秋熟成。(卉子，2015)。

(二) 營養成分：



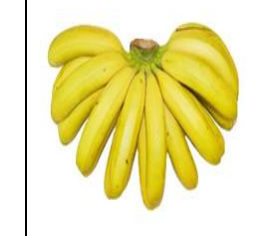
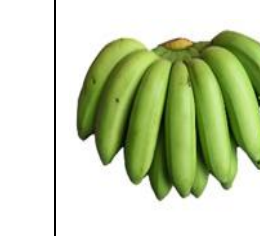






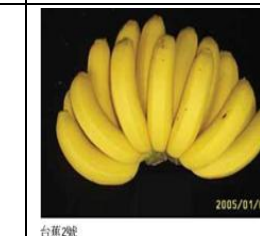

- 1、天然葡萄糖：火龍果的果肉幾乎不含果糖和蔗糖，糖分以葡萄糖為主，這種天然葡萄糖容易吸收，適合運動後食用。
- 2、花青素：火龍果的果實花青素含量較高，尤其是紅肉的品種，能幫助人體排除體內的重金屬，有效防止血管硬化。
- 3、膳食纖維：火龍果富含水溶性膳食纖維，具有減肥、降低膽固醇、預防便秘、大腸癌等功效。
- 4、維生素B群： 維生素B群：火龍果含豐富的維生素B群，可幫助身體代謝，瘦身時建議多多攝取。
- 5、維生素C、鐵：火龍果富含抗氧化劑維生素 C，能有效美白皮膚、預防黑斑。

6、火龍果的含鐵量比一般的水果高，鐵是製造血紅蛋白及其它鐵質物質不可缺少的元素，攝入適量的鐵質還可以預防貧血。(曹雅姿，2012；庄司泉，2014)

(三) 香蕉

臺灣氣候適合香蕉生產，早期香蕉為出口大宗，是國家主要外匯收入來源之一。經過政府大力改良，臺灣產的香蕉香甜軟Q，品種眾多，以下列表為台灣常見的香蕉品種：

表一、香蕉品種表

			
1. 北蕉	2. 新北蕉	3. 山蕉	4. 李林蕉
			
5. 呂宋蕉	6. 玫瑰蕉	7. 南華蕉	8. 皇后蕉
			
9. 旦蕉	10. 台蕉一號	11. 台蕉二號	12. 台蕉5號

(臺灣水果農產品與食物營養，2017)

三、粉圓由來:

於具有台灣特色的「珍珠粉圓」，當時的台灣用木薯粉為主要原料代替糯米做成類似元宵的「粉圓」甜羹。從此在台灣即成為家喻戶曉的可口點心，至今歷久不衰。後來陸續經過食品專家將粉圓改良，使它光滑如同珍珠般閃亮動人，因此又稱「珍珠粉圓」。(當珍珠遇見茶，2013)

四、糖類的比較

(一)黑糖

1、簡介

黑糖或紅糖是甘蔗製糖製程，呈粉狀且有較多雜質，富含營養。近年，甜菜製糖有超越蔗糖製糖的趨勢，現代溫帶地區的人較不易分辨傳統紅糖與砂糖的差異，而錯把甜菜糖製品對應上。(媽咪寶貝大小事，2013)

2、紅糖

是一種常見的食用糖，泛指沒有經過完全精煉的蔗糖，與砂糖、冰糖相對，紅糖能保持蔗糖的天然焦香味道，紅糖的甜度較砂糖低。

五、食譜分析

表二、食譜分析表

書名	作者	出版社	書版年份	主要食材
水果食堂	悅光	貓咪予花兒	2013	火龍果、西瓜
80 杯人氣排隊茶店飲料	陳同興	楊桃文化	2009	地瓜粉、樹薯粉
當珍珠遇見茶：春水堂 36 道百年經營的思考	劉漢介	遠流文化	2013	泡沫紅茶、奶茶包
6 種粉做點心	梁瓊白	膳書房	2011	地瓜粉、太白粉、麵粉、麵包粉、糯米粉、在來米粉
1 杯紅茶：經典&流行配方、世界紅茶&茶器介紹	朱雀	美好生活實踐小組/編著	2011	祁門紅茶,阿薩姆紅茶,伯爵紅茶

以上為我們的食譜分析，珍珠基本都運用在飲料和甜品的部分，我們要製作的是普通的粉圓。

六、實驗配方

以不同的水果製作珍珠

表三、實驗配方表

產品	果汁	粉類	糖類	水
火龍果珍珠	火龍果果汁 150ml	地瓜粉 200g	黑糖 30g	100ml
香蕉珍珠	香蕉果汁 150ml	地瓜粉 200g	黑糖 30g	100ml

表四、火龍果珍珠流程製作表

			
1. 將果肉切小塊後放入果汁機加一點水。	2. 打成汁。	3.將火龍果汁倒入小鍋子煮滾。	4.趁熱加進麵糰中。
			
5.將麵團放涼後，開始滾成圓形。	8.煮一鍋水，水滾之後加進珍珠，等全部的珍珠浮上來之後，即可撈起。	9.將珍珠撈起來加上30g 的黑糖，攪拌至黑糖融化。	10.完成

表五、香蕉珍珠流程製作表

			
<p>1. 將果肉加進果汁機中，加一點水打成汁。</p>	<p>2. 將香蕉汁倒入小鍋子煮滾。</p>	<p>3. 趁熱加進麵糰中。</p>	<p>4. 將麵團鋪平。</p>
			
<p>5. 將麵團放涼後，開始滾成圓形。</p>	<p>6. 煮一鍋水，水滾之後加進珍珠，等全部的珍珠浮上來之後，即可撈起。</p>	<p>7. 完成。</p>	

參、結論

經過研究後我們把過去傳統的珍珠再創新，發現原來味道較淡的水果製作的產品大眾能接受，甚至比傳統的珍珠更有味道，同時也可以用不一樣的口味把珍珠繼續傳承下去。

肆、引註資料

- 王湘琦(2017)。瀚苗果樹。頂台文化。桃園市
 王銘祺(2005)。世界水果趣談。尖端文化。台北市
 卉子(2015)。火龍果的世界。高藤文化。新北市
 吳錦銳(2005)。入廚水果大全。韜略文化。新北市
 李汶錡(2013)。媽咪寶貝大小事。會華文化。台北市
 周敦義(2009)。健康蔬果汁。台視文化。台北市
 偉特(2006)。自製健康蔬果汁。遠東文化。桃園市
 陸又雄(2008)。水果食譜。書心文化。台北市
 詹偉雄(2007)。香蕉。籃鯨文化。台中市

以不同的水果製作珍珠

趙正中(2007)。水果甜點。皇鼎文化。新北市

劉漢介(2013)。當珍珠遇見茶。源流文化。台北市

農糧署全球資訊網，2017年9月23日，取自 <http://www.afa.gov.tw/>

臺灣水果農產品與食物營養，2017年10月19日，取自 <http://www.baimi.org.tw/index.html>