

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

水果整形了一以不同水果泥製作麵條之差異分析

作者：

張軒慈。私立樹德家商。高三39班
林佳雯。私立樹德家商。高三39班
宜鈺雯。私立樹德家商。高三39班

指導老師：

陳喬蕊 老師

壹、前言

近年來許多國家浪費的食材越來越多，根據統計浪費最多的國家有法國、英國、美國還有台灣等等，而非洲地區的某些國家是沒有東西吃，而我們要使用的是台灣人常飲用的涼麵，在水果磨製的過程會留下一些殘渣，大部分的水果皮會被當作飼料或者是廢棄物，但其中其實富含了許多營養，因為水果皮的農藥過多，所以沒人會去食用。

一、研究動機

本研究想廢棄食材再利用，使麵條也能變口味，利用水果泥製作成涼麵做出與平常吃得涼麵有不一樣的口感及味道。

二、研究目的

- (一)使用水果泥製作成涼麵「口感」之探討。
- (二)使用水果泥製作成涼麵「香氣」之探討。
- (三)使用水果泥製作成涼麵「整體喜好」之探討。
- (四)使用水果泥製作成涼麵「購買意願」之探討。

三、研究方法

(一)實驗項目

將各式水果泥加入麵粉的變化。

(二)實驗步驟

- 步驟一：將各式水果泥加入麵粉裡面。
- 步驟二：根據實驗試做成品，試吃。
- 步驟三：進行實驗比較和討論，做出結論。

貳、正文

一、木瓜與火龍果

(一) 木瓜由來

番木瓜是半草熱帶果樹，原產熱帶美洲，木瓜因果食長在樹上，又有瓜的形狀，因而被稱為木瓜。早在十七世紀由西印度群島引入亞洲，再由大陸引進台灣，民國前四年逐漸普遍栽培及食用，今成為台灣重要經濟果樹之一。

資料來源：取自 http://www.365fruit.com/fruits_15.html

(二) 木瓜常見種類

1. 日陞：豐整光滑，果肋、果溝不明顯，畸型果極少。
2. 紅妃：果形大，兩性株果實長橢圓型，雌株果實近球型。
3. 台農 2 號：雌果橢圓型，兩性果長型，果皮淡綠色，果肉紅色。

資料來源：取自 http://www.365fruit.com/fruits_15.html

(三) 火龍果由來

紅龍果是仙人掌科三角柱(*Hylocereus*)屬，為多年生攀緣性肉質植物，原產於南墨西哥、太平洋週邊之中美洲諸國；現今於熱帶美洲、西印度群島、美國南佛羅里達州、熱帶地區皆有栽培。

資料來源：取自 http://www.365fruit.com/fruits_15.html

(四) 火龍果種類

1. 越南白肉種：長形白肉和圓形白肉，肉質較爽脆。
2. 改良紅肉種：糖度較高，果肉軟，較不具脆感多。

二、麵條

(一) 麵的發展

近年來義大利、日本麵食被引入台灣，各有市場，彷彿進入麵

食戰國時代，但撼動不了台灣既有的麵食世界，從鄉村到城市，從家、路邊攤、麵管道大飯店提供的麵食，堪稱盤根錯節、無所不在！許多人來說，吃「本土」麵可從清晨吃到半夜。義大利麵、日本麵加入，使台灣飲食更加多元與國際化。

資料來源：風傳媒專 <http://www.storm.mg/article/340078>

(二) 麵的製作原理

無論是哪種麵條，製作方法上其實並無太大差異，透過攪拌使麵粉（通常為中筋麵粉，也可用高筋麵粉或專用粉製作特色麵條）、水與其他原料混合，進而形成麵筋因而能成團狀，再透過壓延、複合、醒麵、切條等步驟，就能製作出各種麵條。

資料來源：取自
<http://www.foodnext.net/science/machining/paper/4975367931>

三、綜合比較

研究經由文獻可知，製作涼麵，大多使用水製作，都未使用果泥製作涼麵，相關文獻如下：

表 2-1 食譜分析表

| 作者(西元) | 書名 | 出版社 | 添加之材料 | 是否用水果製作麵條 |
|--------------------|-----------|----------|------------|-----------|
| 曾秀保 (2015) | 大師級涼麵 | 皇冠出版 | 麵條、小黃瓜、紅蘿蔔 | 否 |
| 梁瓊白 (2002) | 現代人食譜-麵條兒 | 中國輕工業出版社 | 麵條、小黃瓜、紅蘿蔔 | 否 |
| 梁瓊白 (2014) | 梁瓊白來碗麵條兒 | 楓書坊文化 | 麵條、小黃瓜、紅蘿蔔 | 否 |
| 烏里西·史特倫茲 (2016) | 為什麼麵條讓人變笨 | 商周出版 | 麵條、小黃瓜、紅蘿蔔 | 否 |
| 梁瓊白 (2017) | 人氣麵條在我家 | 雅事文化 | 麵條、小黃瓜、紅蘿蔔 | 否 |

資料來源：研究小組自行整理。

綜上所述，在 5 道麵條食譜中，我們發現大多數的食譜都採用水製作麵條，都未使用水果泥製作涼麵，所以我們想要把水果泥當成水製作涼麵，創造出不一樣的涼麵。

四、研究方法

(一) 研究架構

本研究針對 100 名學生進行開放式問卷。題目為「水果整形了!-以不同水果泥製作麵條之差異分析」，將成品依口感、整體喜好、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。

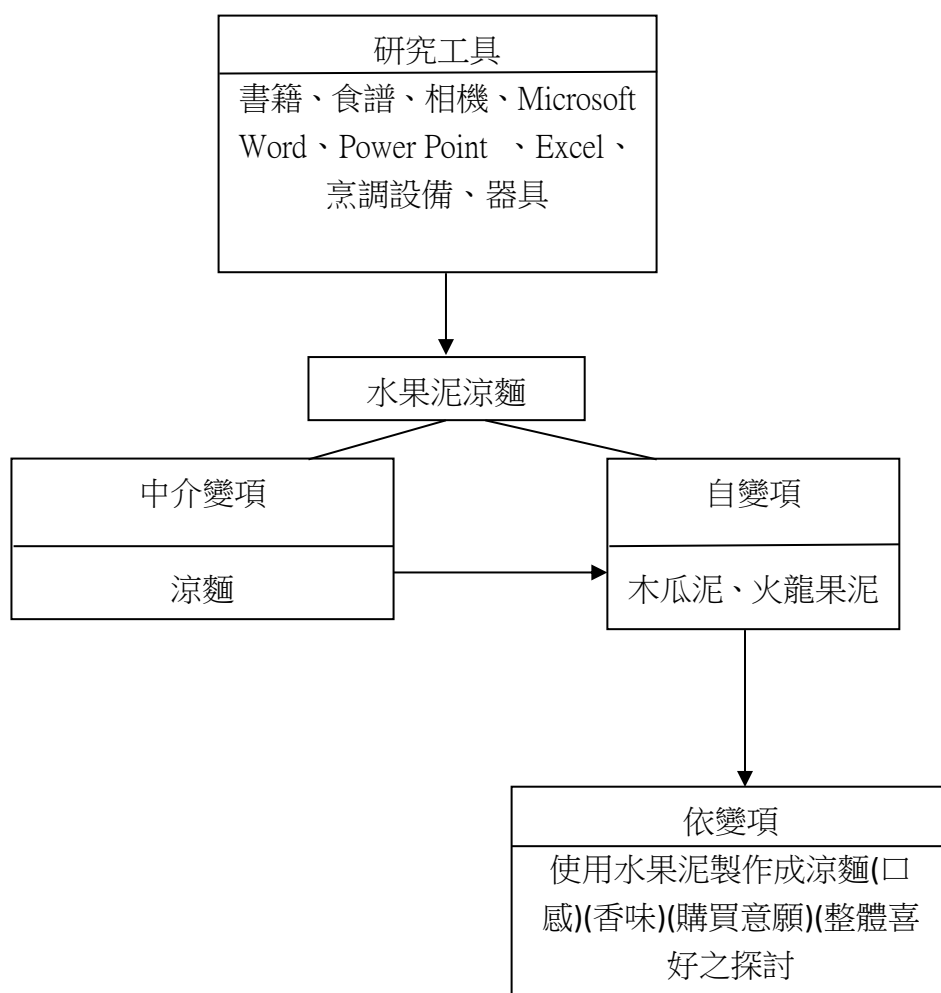








圖 1-1 研究架構圖

(圖一資料來源：研究者繪製)

水果整形了!-以不同水果泥製作麵條之差異分析

(二) 研究工具

表 2-1 研究器具介紹

| | | |
|--|--|--|
|  |  |  |
| (一)篩網 | (二)磅秤 | (三)鋼盆 |
|  |  |  |
| (四)擀麵棍 | (五)圓鐵盤 | (六)果汁機 |

資料來源：研究小組自行整理。

(三) 配方表

表 2-2 配方表圖

| 名稱 | 數量 |
|------|------|
| 中筋麵粉 | 600g |
| 水 | 100g |
| 鹽 | 10g |
| 水果 | 500g |
| 太白粉 | 少許 |

資料來源：研究小組自行整理。

(四) 實驗方法

表 2-4 實驗方法

| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| 1.將麵粉過篩 | 2.加入鹽巴 | 3.將水和水果攪拌均勻 |
|  |  |  |
| 4.將水果泥到入鋼盆裡 | 5.將所有材料攪拌均勻 | 6.成糰後在周圍加入太白粉 |
|  |  |  |
| 7.桿捲麵糰 | 8.分割成細麵條 | 9.放入鋼盆煮熟 |
|  | | |
| 10.放入深盤即完成 | | |

(五) 研究比較

小組品評結果：

表 2-5 試做完產品分別由 1 位老師、6 位同學進行試吃，分數如下：

| 分數 選項 | 非常不喜 歡 | 不喜歡 | 普通 | 喜歡 | 非常喜歡 |
|----------|-----------|-----|----|----|------|
| 口感 | 0 | 0 | 2 | 3 | 1 |
| 整體喜好 | 0 | 0 | 1 | 4 | 1 |
| 香氣 | 0 | 0 | 3 | 2 | 1 |
| 購買意願 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 |

資料來源：研究小組自行整理。

針對小組進行品評試吃後的結論如下：

1. 口感：在口感部分，選擇喜歡的共有 3 位。
2. 整體喜好：在整體喜好部分，選擇喜歡的共有 4 位。
3. 香氣：在香氣部分，選擇普通的共有 3 位。
4. 購買意願：在購買意願部分，選擇非常喜歡的共有 3 位。

參、結論

一、問題：

1. 第一次製作的涼麵裡頭的麵粉味過重，使得氣味不怎麼理想。
2. 涼麵麵條厚度過粗，以至於裡面沒熟。

二、解決方法：

1. 我們改變了配方裡的中粉克數，把 600g 減少成 500g。
2. 我們把涼麵的厚度改為約 0.2 公分，火的大小仍然不變。

肆、引註資料

- 烏里西·史特倫茲(2016)。為什麼麵條讓人變笨。台北市：商周出版。
- 梁瓊白(2002)。現代人食譜-麵條兒。台北市：中國輕工業出版社。
- 梁瓊白(2014)。梁瓊白來碗麵條兒。台北市：楊桃文化。
- 梁瓊白(2017)。人氣麵條在我家。台北市：雅事文化。
- 曾秀保(2015)。大師級涼麵。台中市：皇冠出版。
- 阿洲水果行。2017年04月13日。http://www.365fruit.com/fruits_15.html
- 風傳媒專欄。2017年10月5日。<http://www.storm.mg/article/340078>