

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

蘋中檸梅戀

作者：

吳斯涵。私立樹德家商。三年十八班

林依君。私立樹德家商。三年十八班

指導老師：

王湘嵐老師

壹、前言

一、研究背景

蛋糕最早起源於西方，後來才慢慢的傳入中國，以前的蛋糕是只有貴族跟僧侶才有的，因為十字軍東征的士兵和阿拉伯人，將香料和食譜傳入中東從此散播開來，隨著經濟跟飲食習慣現今的糕點越來越精緻也越來越創新。

資料來源：

<http://www.zwbk.org/MyLemmaShow.aspx?zh=zh-tw&lid=288744>

二、研究動機

現今台灣廚餘廢棄量，全台平均每天回收廚餘量將近 2 千噸，為響應環保並且達到有效利用蔬果製作產品，無一不是在思索如何改變創新，但一個好的產品要如何研發創新又要吃得健康又養生呢？所以我們決定找尋富含營養素且吸引人的食材，而選用台灣蜜蘋果、無籽檸檬、還有大青梅製成的酸梅乾自製不同口味的蘋果醬，一來能降低廚餘的廢棄量，又可攝取更多的營養。

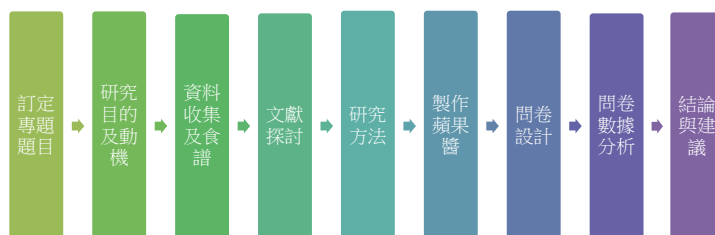
資料來源：<http://e-info.org.tw/node/58315>

三、研究目的

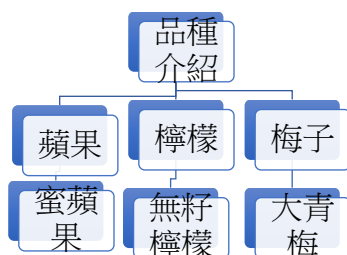
依研究背景與動機，提出下列研究目的：

- 1、研究蘋果果肉果皮加入酸梅乾、檸檬汁製作蛋糕果醬之(外觀)差異。
- 2、研究蘋果果肉果皮加入酸梅乾、檸檬汁製作蛋糕果醬之(口感)差異。
- 3、研究蘋果果肉果皮加入酸梅乾、檸檬汁製作蛋糕果醬之(香氣)差異。
- 4、研究蘋果果肉果皮加入酸梅乾、檸檬汁製作蛋糕果醬之消費者(購買意願)。

四、研究流程



貳、正文



一、蘋果品種

名稱	介紹
五爪蘋果	又可稱鷹眼，口感爽脆微甜，是世界上最受歡迎的蘋果，特色擁有亮紅色和時有時無的條紋果皮，鮮豔的色澤適用於爽口的沙拉。
金冠蘋果	口感清脆香甜，果皮有著嬌嫩的金黃，可用於沙拉 烘焙 醬汁調製，是任何食譜的完美選擇。
加拉蘋果	口感清脆 香甜十足，美麗的黃色果皮上有著粉橘色條紋，用於沙拉亦或是醬汁中十分美味，產地位於紐西蘭。
富士蘋果	享受富士蘋果飽滿的風味，風味十足的它能當作每日零食，取代垃圾食物，替健康把關，原產地位於日本。
翠玉蘋果	有著聞名的迷人酸度與誘人脆度，是烘焙師的最愛。也是適合老少咸宜的零嘴，遠產地位於澳洲。
脆蜜蘋果	有著迷人的清脆 香甜 與多汁，特色是美麗的亮紅色果皮上點綴著淡綠色的斑點，其多層次風味帶有微妙的酸度，能巧妙地融入甜點與鹹食中。
秋蜜蘋果	陶醉在秋蜜蘋果的甜美紅暈中，英文原名 Cripps Pink，這種多用途的水果非常適用於沙拉亦或是當成零嘴食用。

蘋中檸檬戀

紅龍蘋果	爽脆酸甜不膩口的口感，產季於十月-七月，適用於醬汁、烘焙、飲料、沙拉。
奧羅拉蘋果	清脆並有著細緻的甜味、產季於十月至次年一月、適用於醬汁、烘焙、沙拉。
歐珀蘋果	清脆而多汁甜美、產季於十月至次年六月、適用於烘焙、零嘴、沙拉、飲品。

資料來源：<http://cn.bestapples.com/varieties-information/varieties>

二、檸檬品種

名稱	介紹
香水檸檬	特色為果皮清甜，無一般檸檬來得苦澀，因其汁液香氣濃郁，故有香水檸檬之稱，原產地印度，又為台灣培育品種。
洋檸檬	特色為果肉味極酸，稍有檸檬香，並有開胃止咳之功效，產地位於亞洲。
無籽檸檬	屏東九如在地無籽檸檬，獨特檸檬果香，含大量維生素、維他命 C，營養價值豐富果皮光滑、顏色鮮綠，汁多薄皮。
泰國青檸檬	以實用檸檬葉為主，果皮似腦狀皺摺，為泰式料理不可或缺的食材，原產地泰國。

資料來源：

<http://blog.xuite.net/lemons88520/twblog/136328878-%E6%AA%B8%E6%AA%AC%E5%93%81%E7%A8%AE>

三、梅子品種

名稱	介紹
大青梅	果皮橙黃色，果肉淡黃色，微酸不苦，主要產地南投、台南。
桃形梅	果皮橙黃色，果肉淡黃色，微酸、微苦，產地南投、台中、台南、台東。
胭脂梅	果皮粉紅色，果肉橙黃色，微酸，產地南投、台中、台南、台東。

資料來源：https://www.365fruit.com/fruits_29.htmE1

四、食譜分析

1、海綿蛋糕

編號	書名	作者	出版社	成分
1.	我的世界甜點全書	麵包花園	奇光出版	雞蛋、細砂糖、低粉、香草砂糖、泡打粉
2.	Amy 的英式悠閒下午茶時光	冉庭恩	日日幸福事業有限公司	中粉、白砂糖、無鹽奶油、牛奶、蛋、泡打粉、鹽、香草精
3.	柴田武的法式甜點	柴田武	瑞昇文化	全蛋、白砂糖、低粉、無鹽奶油、鮮奶、轉化糖
4.	法式甜點經典配方書	具宣我	野人文化	蛋白、砂糖、蛋黃、糖粉杏仁粉、麵粉
5.	法式甜點完全烘焙指南	大山榮藏	雅書堂文化	低粉、杏仁粉、砂糖、全蛋、溫室軟化奶油
6.	西點蛋糕DIY	游純雄	暢文出版	全蛋、砂糖、沙拉油、低粉、泡打粉、奶水、香蕉

2、果醬

編號	書名	作者	出版社	成分
1.	水果也可醬來吃	蘇鼎雅	旗林文化	蘋果果肉、蘋果汁、水 檸檬汁、冰糖、寒天蒟蒻粉
2.	自己做蜜餞 果醬 水果醋	梁純雅	雅事文化	小蘋果、白砂糖、麥芽糖
3.	果凍果醬	張皓明	生活品味文化	百香果、蘋果、白砂糖
4.	花香果香做點心	Flower Bee	雅事文化	紅蘋果、吉利丁、砂糖、麥芽糖、蘋果醋、水

五、相同相異處

1. 蛋糕體相同相異處

相同處	雞蛋、砂糖、低粉、泡打粉、無鹽奶油、奶水
相異處	沙拉油、香草精、轉化糖、杏仁粉

2. 果醬相同相異處

相同處	蘋果、砂糖、水、麥芽糖
相異處	檸檬汁、蘋果汁、冰糖、寒天蒟蒻粉、蘋果醋、吉利丁、百香果

四、研究方法

(一) 文獻分析法

針對本研究的目的，蒐集有關蛋糕體和蘋果果醬的相關資料。

(二) 實際操作法





本組以實際操作的方式使用自製蘋果醬，以蘋果醬為主延伸出蘋果檸檬醬和蘋果梅子醬的兩款對比，使果醬吃起來酸甜而不膩口的絕佳口感。

(三) 問卷調查法

依研究目的設計，編製完成問卷作為調查工具，對研究對象進行問卷調查，並根據調查所得之資料加以整理、統計、分析與解釋。

五、研究過程

(一)、蛋糕捲做法

			
先將蛋黃跟砂糖加	攪拌均勻。	加入沙拉油跟奶水	分次加入過篩麵

蘋中檸梅戀


在一起。		(奶水就是奶粉跟水) 拌勻。	粉。
			
加入麵粉攪拌均勻，先放旁邊。	另外將蛋白倒入攪拌鋼。	打致有泡泡加入一半的砂糖。	第二次打至有明顯紋路加入剩下的糖。
			
打至硬性發泡。	將硬性發泡的蛋白霜加入至麵糊攪拌均勻。	最後將麵糊倒進撲了烤培紙的烤版上，用上下火 180 度烤 10 到 20 分鐘，蛋糕體就完成了。	

1、蛋糕捲食譜

麵糊材料		蛋白霜材料：	
蛋黃	277 公克	蛋白	555 公克
細砂糖	55 公克	細砂糖	366 公克
鹽	3 公克	塔塔粉	1 公克
奶水	208 公克		
沙拉油	250 公克		
低筋麵粉	277 公克		
泡打粉	7 公克		

(二)、蘋果果醬做法

蘋中檸梅戀

		
蘋果切小塊，倒入果汁機裡加一點水，打成泥。	打好的蘋果泥分成兩份，分別加入檸檬汁跟酸梅干。	小火熬煮，要持續攪拌以免燒焦（煮到適當的稠度）。
		
最後將蛋糕體抹上果醬捲起來就完成了。		

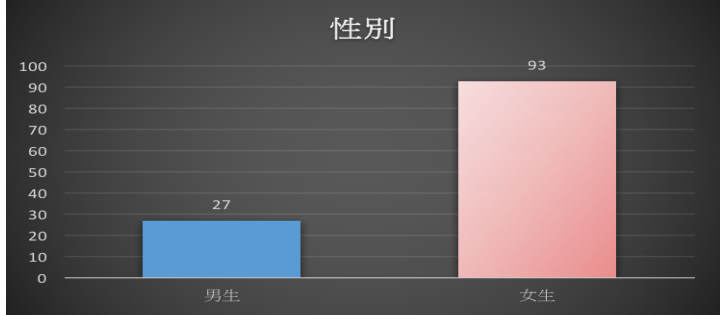
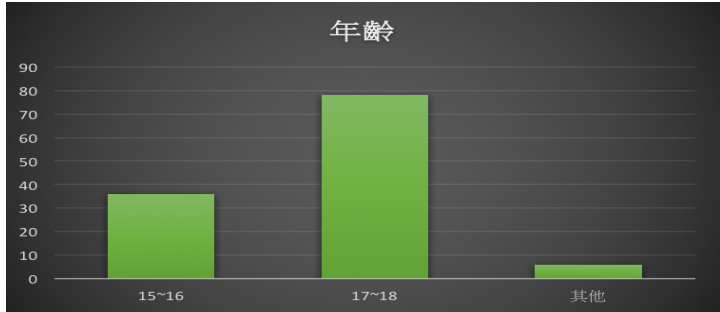
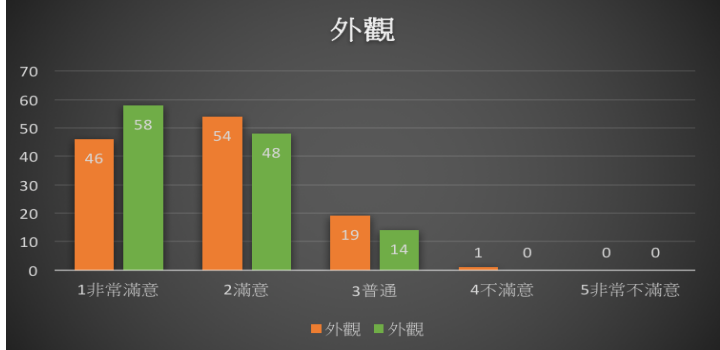
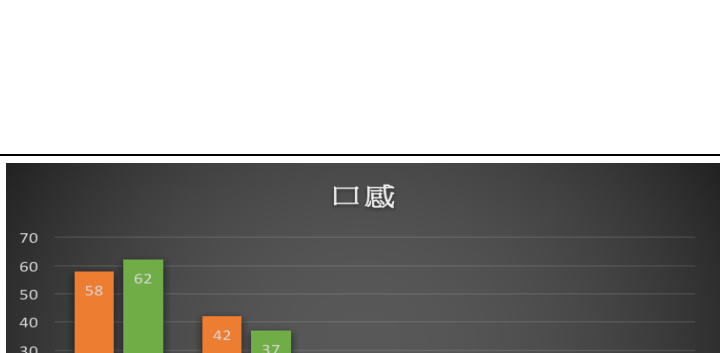
1、蘋果醬食譜

蘋果	3 顆
砂糖（可依個人喜好調整）	100 克
水	150 克
新鮮檸檬汁	適量
酸梅乾	適量

六、問卷分析法

將兩種口味的蛋糕捲，預計分別給 120 位為樹德家商二、三年級的學生試吃填寫問卷，瞭解學生對於檸檬口味的蘋果醬蛋糕卷與酸梅口味的蘋果醬蛋糕卷的接受度。問卷內容有蘋果醬跟蛋糕的口感、外觀、喜好口味、色澤及購買意願，問卷結果為本專題採用。

蘋中檸梅戀

 <p>性別</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>性別</th> <th>人數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>男生</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>女生</td> <td>93</td> </tr> </tbody> </table>	性別	人數	男生	27	女生	93	<p>經過本校學生二、三年級同學的試吃，且填寫問卷，得知以下結果；女生 90 位、男生 30 位。共計 120 位。</p>												
性別	人數																		
男生	27																		
女生	93																		
 <p>年齡</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年齡</th> <th>人數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15~16</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>17~18</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>其他</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>	年齡	人數	15~16	15	17~18	58	其他	5	<p>經過本校學生二、三年級同學的試吃，且填寫問卷，得知以下結果：15~16 歲 15 人，17~18 歲 58 人，其他 5 人，共計 120 位。</p>										
年齡	人數																		
15~16	15																		
17~18	58																		
其他	5																		
 <p>外觀</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意度</th> <th>外觀 (外觀)</th> <th>外觀 (外觀)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1非常滿意</td> <td>46</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>2滿意</td> <td>54</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>3普通</td> <td>19</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>4不滿意</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>5非常不滿意</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	外觀 (外觀)	外觀 (外觀)	1非常滿意	46	58	2滿意	54	48	3普通	19	14	4不滿意	1	0	5非常不滿意	0	0	<p>蘋果檸檬&蘋果酸梅口味的蛋糕外觀，酸梅口味非常滿意有 46 人。滿意有 58 人，普通 19 人，不滿意 1 人，非常不滿意 0 人。檸檬口味非常滿意有 58 人。滿意有 48 人，普通 14 人，不滿意即非常不滿意則 0 人。</p>
滿意度	外觀 (外觀)	外觀 (外觀)																	
1非常滿意	46	58																	
2滿意	54	48																	
3普通	19	14																	
4不滿意	1	0																	
5非常不滿意	0	0																	
 <p>口感</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意度</th> <th>口感 (酸梅)</th> <th>口感 (檸檬)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1非常滿意</td> <td>58</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>2滿意</td> <td>42</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>3普通</td> <td>19</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>4不滿意</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>5非常不滿意</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	滿意度	口感 (酸梅)	口感 (檸檬)	1非常滿意	58	62	2滿意	42	37	3普通	19	21	4不滿意	0	0	5非常不滿意	0	0	<p>酸梅口味非常滿意有 58 人。滿意有 42 人，普通 19 人，不滿意即非常不滿意則 0 人。檸檬口味非常滿意有 62 人。滿意有 37 人，普通 21 人，不滿意即非常不滿意則 0 人。</p>
滿意度	口感 (酸梅)	口感 (檸檬)																	
1非常滿意	58	62																	
2滿意	42	37																	
3普通	19	21																	
4不滿意	0	0																	
5非常不滿意	0	0																	

<p style="text-align: center;">色澤</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>色澤 (orange)</th> <th>色澤 (green)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1非常滿意</td> <td>44</td> <td>56</td> </tr> <tr> <td>2滿意</td> <td>58</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>3普通</td> <td>18</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>4不滿意</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>5非常不滿意</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	色澤 (orange)	色澤 (green)	1非常滿意	44	56	2滿意	58	53	3普通	18	10	4不滿意	0	0	5非常不滿意	0	0	<p>酸梅口味非常滿意有 44 人。 滿意有 58 人，普通 18 人，不滿意即非常不滿意則 0 人。檸檬口味非常滿意有 56 人。滿意有 53 人，普通 10 人，不滿意即非常不滿意則 0 人。</p>
滿意程度	色澤 (orange)	色澤 (green)																	
1非常滿意	44	56																	
2滿意	58	53																	
3普通	18	10																	
4不滿意	0	0																	
5非常不滿意	0	0																	
<p style="text-align: center;">喜好程度</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>喜好程度 (orange)</th> <th>喜好程度 (green)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1非常滿意</td> <td>52</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>2滿意</td> <td>44</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>3普通</td> <td>24</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>4不滿意</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>5非常不滿意</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	喜好程度 (orange)	喜好程度 (green)	1非常滿意	52	60	2滿意	44	40	3普通	24	19	4不滿意	0	1	5非常不滿意	0	0	<p>酸梅口味非常滿意有 52 人。滿意有 44 人，普通 24 人，不滿意即非常不滿意則 0 人。檸檬口味非常滿意有 60 人。滿意有 40 人，普通 19 人，不滿意 1 人，非常不滿意 0 人。</p>
滿意程度	喜好程度 (orange)	喜好程度 (green)																	
1非常滿意	52	60																	
2滿意	44	40																	
3普通	24	19																	
4不滿意	0	1																	
5非常不滿意	0	0																	
<p style="text-align: center;">購買意願</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>滿意程度</th> <th>購買意願 (orange)</th> <th>購買意願 (green)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1非常滿意</td> <td>51</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>2滿意</td> <td>46</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>3普通</td> <td>21</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>4不滿意</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>5非常不滿意</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	滿意程度	購買意願 (orange)	購買意願 (green)	1非常滿意	51	58	2滿意	46	37	3普通	21	22	4不滿意	2	3	5非常不滿意	0	0	<p>酸梅口味非常滿意有 51 人。滿意有 46 人，普通 21 人，不滿意 2 人，非常不滿意 0 人。檸檬口味非常滿意有 58 人。滿意有 37 人，普通 22 人，不滿意 3 人，非常不滿意 0 人。</p>
滿意程度	購買意願 (orange)	購買意願 (green)																	
1非常滿意	51	58																	
2滿意	46	37																	
3普通	21	22																	
4不滿意	2	3																	
5非常不滿意	0	0																	
<p style="text-align: center;">喜好口味</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>口味</th> <th>人數</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1檸檬</td> <td>68</td> </tr> <tr> <td>2酸梅</td> <td>52</td> </tr> </tbody> </table>	口味	人數	1檸檬	68	2酸梅	52	<p>依圖表數據統計，明顯發現檸檬口味較多人接受。</p>												
口味	人數																		
1檸檬	68																		
2酸梅	52																		

參、結論

我們使用蜜蘋果將蘋果果皮切碎丟入打成泥的蘋果，再分別加入檸檬汁跟酸梅乾熬煮成兩種不同風味果醬，塗抹於改良後的蛋糕捲內部，製成捲狀，切分為易入口大小分別分發給家長、師長、同學們試吃，經由各方意見參考，統計出較受大眾喜愛的口味。

建議：

師長的建議：兩者口味較淡，分辨不出哪者較有特色，覺得兩者口味不夠突出。但一致認為好吃，對於我們將蘋果泥和果肉加在裡頭的創意覺得特有一番風味。

家長的建議：家長普遍認為兩者都是相當美味且鬆軟度適當，但較吃不出檸檬口味的口感，認為檸檬味太淡，較喜愛酸梅口味。

同學的建議：同學大部分認為檸檬口味吃起來較甜，酸梅口味適當，蛋糕體鬆軟綿密。

組員的建議：兩者都具有其風味與特色，有人喜愛蛋糕捲和酸梅果肉一同搭配出的酸甜口感，有人喜好檸檬口味的清香和香甜。

肆、引註資料

一、書籍

- (一) 麵包花園 (2014)。我的世界甜點全書。新北市：奇光出版。
- (二) 冉庭恩 (2016)。Amy 的英式悠閒下午茶時光。台北市：日日幸福事業有限公司。
- (三) 柴田武 (2009)。柴田武的法式甜點。台北縣：瑞昇文化。
- (四) 具宣我 (2014)。法式甜點經典配方書。新北市：野人文化。
- (五) 大山榮藏 (2010)。法式甜點完全烘焙指南。台北縣：雅書堂文化。
- (六) 游純雄 (1997)。西點蛋糕DIY。新北市：暢文出版。
- (七) 蘇鼎雅 (2009)。水果也可醬來吃。台北市：旗林文化。
- (八) 梁純雅 (2011)。自己做蜜餞、果醬、水果醋。新北市：雅事文化。
- (九) 張皓明 (2006)。果凍果醬。台北縣：生活品味文化。
- (十) Flower Bee (2009)。花香果香做點心。台北縣：雅事文化。