

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：山珍海味-黃金好麻吉

作者：

夏雅云。私立樹德家商。實餐 336

何敏慈。私立樹德家商。實餐 336

黃光耀。私立樹德家商。實餐 336

指導老師：莊幸寓老師

壹、前言

近年來有許多文化流入台灣。而麻糬是台灣的特色甜點，源自於古代客家料理，傳統的麻糬中使用的是小米，而現代常見的麻糬中使用的則是糯米粉。我們打算使用小米跟糯米粉混合來對傳統的客家麻糬進行改良來製作既符合大眾口感，又不失傳統風味的麻糬。

一、研究背景

台灣因四面環海且有許多高山，所以無論是山產或海產都十分豐富多元。而這其中我們這組選用的是屬於山產的小米加入到台灣特色小吃的麻糬中。而會選用小米的理由是因為「小米中有豐富的鐵；磷等是具有相當高營養價值的農作物。」（生活智慧網、2014）

二、研究動機

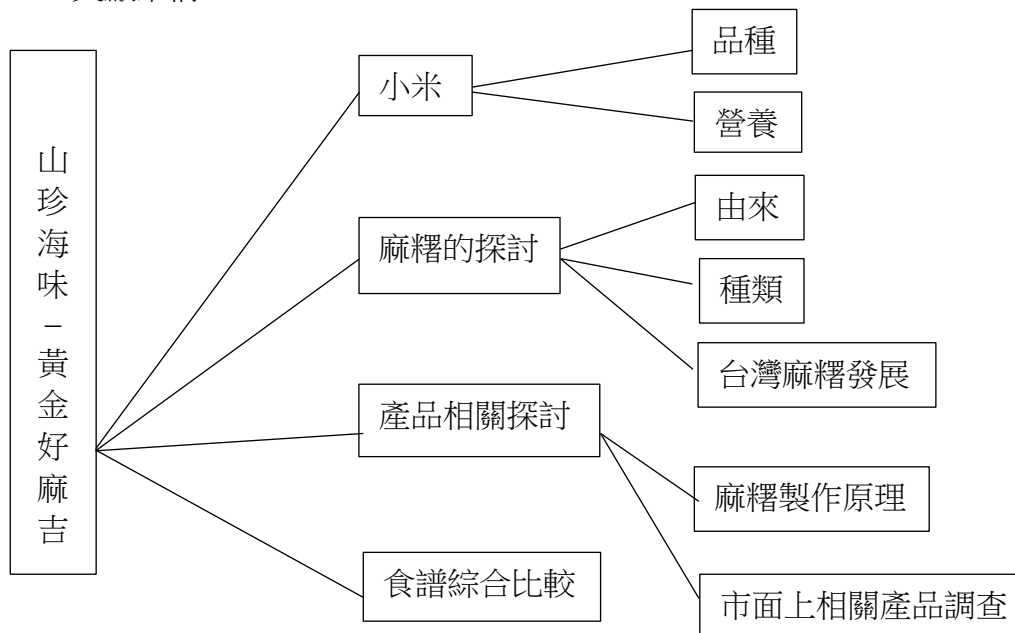
因為糯米中的澱粉容易造成脹氣，所以我們打算在其中添加小米來進行改良。讓麻糬吃起來更容易消化一點。

三、研究目的

1. 添加不同比例小米製成麻糬「口感」之差異。
2. 添加不同比例小米製成麻糬「外觀」之差異。
3. 添加不同比例小米製成麻糬「整體喜好」之差異。
4. 添加不同比例小米製成麻糬「購買意願」之探討。

貳、正文

一、文獻架構



圖一、文獻架構圖

資料來源：研究小組自行整理

二、小米

「學名粟，禾本狗尾草屬。在新石器代就已有種植紀錄，。為一年生草本；卵圓形籽，粒小多為黃色。」

資料來源：生活智慧網

(一) 品種

1. 台東 8 號：「屬點穗型品系，產量穩定，比台東 7 號增加約百分之 30。」
2. 台東 9 號：「屬短穗型品系，產量穩定，其生長快速對其他期做作物影響較低，大幅降低生育後期遭逢鳥害及天災之影響，極具栽培的推廣潛力。」
3. 台東七號：「稻穗矮生早熟抗倒伏，產量穩定稻穀較大，米色金黃。」

資料來源：行政院農業委員會台東區農業改良場

(二)、營養

小米中含有許多營養價值，例如：維生素、胺基酸、脂肪、纖維素。特別是「小米中維生素 B₁ 所含的鐵、磷相當豐富。此外，小米含有大量碳水化合物，對緩解精神壓力，緊張，乏力等功效。」（生活智慧網、2014）「小米中含豐富的硒。硒，是一種具有很強抗氧化作用的礦物質。因而，專家指出，常喝小米粥可抗衰老的目的。」（于康，2013）

三、麻糬的探討

(一)、由來

「相傳鄭成功為反清復明而將根據地搬遷到台灣的台南來」，當時營中的士兵常要做基本的行軍操練，為了解決行軍的過程中軍糧問題，所以開始有人把米飯搗成麻糬，「成為行軍攜帶的糧食，因為好帶且容易保存等好處，自此從軍營中漸漸的流傳開來」（奇摩知識+、2007）

(二)、種類

- 1、糯米麻糬：「使用糯米進行來製作，黏性較高，需先泡水 1 到 2 小時，口感較軟 Q。」
- 2、糯米粉麻糬：「使用市面上販售的糯米粉進行製作，黏性適中，口感上具有彈性。」
- 3、小米麻糬：「在糯米麻糬中加入蒸軟的小米拌勻。」
- 4、大福的皮：「以木薯粉加水蒸熟後放涼加入餡料，在大福的皮食用口感上和糯米粉做的麻糬口感相式。」

資料來源：痞克邦 p i x n e t

四、產品相關探討

(一)、台灣麻糬歷史

麻糬=豆糬 在傳統社會中 麻糬被叫做叫做豆糬 是後來台灣人受到 日治時期所傳來的小點心影響而跟著改稱麻糬所以現在大多看到的麻糬並非當時真正的台灣麻糬台灣麻糬是天

然的食物過程十分費工，當然沒有用到類似太白粉、糯米粉之類的東西但是那麼古早的手藝現在已經沒多少人會做。

資料來源：研究小組自行整理

(二)、麻糬製作原理

「糯米是最適合做麻糬的米類，因為糯米本身帶有大量的澱粉與蛋白質，所以加水混合後，會出現「出筋」的反應」。(奇摩知識+、2007)。

(三)、市面相關產品調查

大福

作法:

- 1.糯米粉，水，糖放在碗中，攪拌均勻，以保鮮膜封好。
- 2.放入微波爐微波 2~3 分鐘，取出攪拌一下。
- 3.再放入微波爐微波 2 分鐘。
- 4.桌上灑上太白粉，將微波好的麵糰，搓揉成長條狀，切成五等份。
- 5.包入紅豆沙，即為大福麻糬了。

材料:糯米粉、水、糖、太白粉、紅豆沙

資料來源：愛料理

五、食譜綜合比較

本研究經由文獻可知，製作麻糬的材料大多都是糯米或糯米粉做出成品，未使用小米加入麻糬，相關文獻如下：

表 1 參考文獻統整表

作者(西元)	書名	出版社	麻糬特殊材料
蕭憲仁、 廖淑玲	中式米食加工	行政院新聞局局版台 業字第 1492 號	烏豆沙、麥芽糖
周美江	日式點心和菓子	台視文化公司	白豆沙、食用色素
程安琪、 陳盈舟 (2004)	蒸的清爽	旗林文化出版有限公 司	澄粉、豆沙、椰子粉、花生 粉
張輝明 (2003)	五鼓雜糧養生事 典	三采文化出版事業有 限公司	紅櫻桃、葡萄乾、椰子粉、 紅豆餡
彭延雲 (1997)	家庭客家菜套餐	台視文化事業股份有 限公司	糯米漿

資料來源:研究小組自行整理

綜上所述，在 5 本麻糬食譜中，我們發現大多數的食譜都採用糯米粉與糖，都未使用小米製作麻糬，所以我們想出要把小米添加在麻糬裡，增加出有營養的麻糬。

六、研究架構

本研究根據便利抽樣法，針對 6 位學生 1 位老師進行品評。題目為「山珍海味-黃金好麻糬」，將成品「口感」、「外觀」、「整體喜好」、「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。

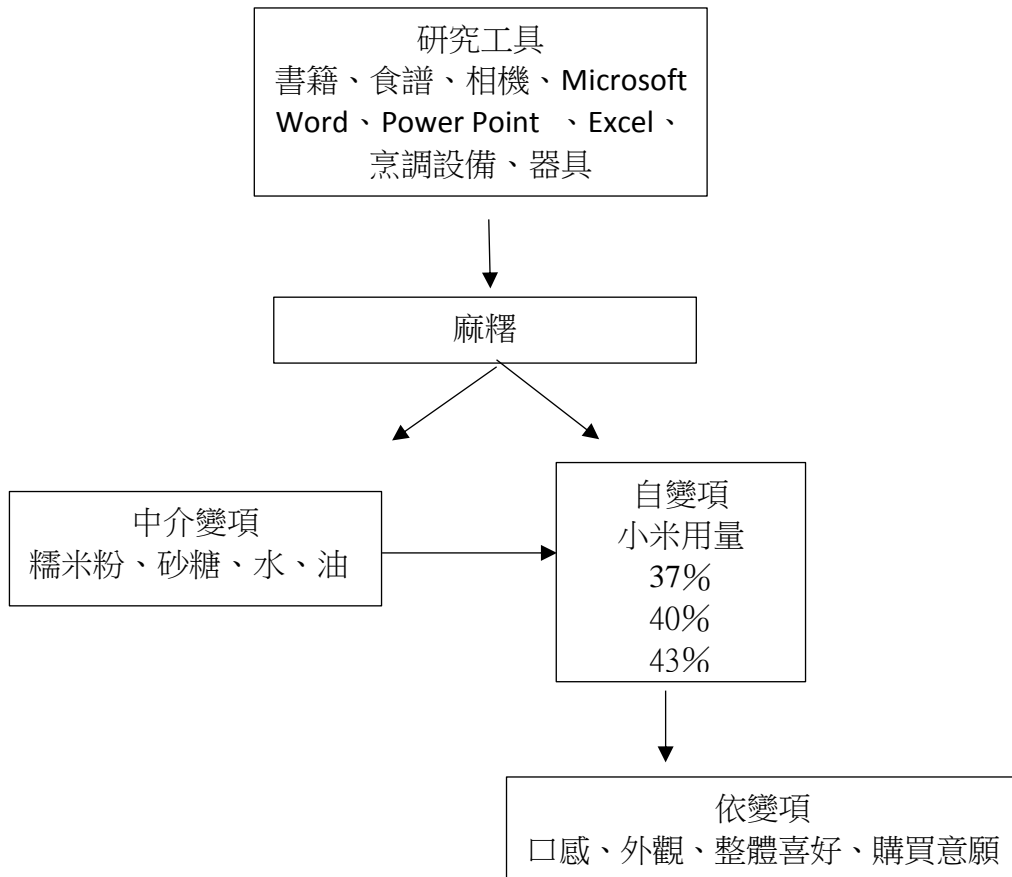


圖 2、研究架構圖

資料來源：研究小組自行整理

(一)、研究工具

表 2、研究器具介紹

		
電子秤	鋼盆	篩網

山珍海味-黃金好麻吉



資料來源:研究小組自行整理

(二)、配方表

表 3、小米麻糬配方表(37%)—使用配方

材料	百分比	公克
糯米粉	100	246
砂糖	25	62
水	80	197
油	8	20
小米	37	91
芝麻糖粉	20	49

表 4、小米麻糬配方表(40%)—使用配方


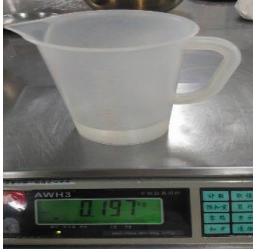

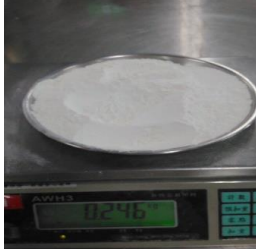

材料	百分比	公克
糯米粉	100	244
砂糖	25	61
水	80	195
油	8	100
小米	40	445
芝麻糖粉	20	49

表 5、小米麻糬配方表(43%)—使用配方

材料	百分比	公克
糯米粉	100	241
砂糖	25	60
水	80	193
油	8	19
小米	43	104
芝麻糖粉	20	48

(三) 實驗方法

表 6 材料重量

			
砂糖	水	油	糯米粉
			
小米			

資料來源：研究小組自理

				
1 小米先用果汁機磨成粉再將糯米粉和糖混和。	2 加水 and 油拌勻揉成團。	3 以蒸籠蒸 2 5 分即可。	4 將麻糬從蒸籠中取出，並趁熱加入油以搓揉至油吃入麻糬中。	5 將麻糬捏小塊，整形至圓球狀，在將麻糬沾上黑芝麻糖粉。

(四)、研究比較

小組品評結果:

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 1	不喜歡 2	普通 3	喜歡 4	非常喜歡 5
口感	5	0	2	0	0
整體喜好	4	0	2	1	0
外觀	5	1	0	1	0
購買意願	1	0	6	0	0

肆、小組試吃結論

針對小組進行品評試吃後的結論如下：

1. 口感：在口感部分，非常不喜歡的共有 5 位，顯示麻糬添加小米後的口感上無法非常融合在麻糬中。
2. 整體喜好：在整體喜好部分，非常不喜歡的共有 4 位，顯示麻糬大致上還可以讓某些人無法接受。
3. 外觀：在外觀部分，非常不喜歡的共 5 位，顯示出黑芝麻糖粉鵝法均勻裹在麻糬上讓整體外觀非常不美觀。
4. 購買意願：在購買意願部分，普通的共有 6 位，顯示出市面上的麻糬還是比我們自己手工做麻糬要好。

伍、百人試吃總表

本研究問卷樣本數 100 人，以樹 X 家商學生為消費者品評對象，男女不拘。

(一)、小米麻糬差異比較表

表 7 小米麻糬差異比較表

問卷題目	同意程度	非常不喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
(一) 口感						
1. 您對於添加 37% 小米麻糬口感較喜歡	人數	5	4	24	35	32
	百分比	5%	4%	24%	35%	32%
2. 您對於添加 40% 小米麻糬口感較喜歡	人數	3	7	20	36	34
	百分比	3%	7%	20%	36%	34%
3. 您對於添加 43% 小米麻糬口感較喜歡	人數	4	5	23	36	32
	百分比	4%	5%	23%	36%	32%
(二) 外觀						
1. 您對於添加 37% 小米麻糬外觀上較美觀	人數	2	3	21	42	32
	百分比	2%	3%	21%	42%	32%
2. 您對於添加 40% 小米麻糬外觀上較美觀	人數	1	5	20	45	29
	百分比	1%	5%	20%	45%	29%
3. 您對於添加 43% 小米麻糬外觀上較美觀	人數	1	7	27	33	32
	百分比	1%	7%	27%	33%	32%
(三) 整體喜好						
1. 您對於添加 37% 小米麻糬整體喜好偏高	人數	2	5	26	38	29
	百分比	2%	5%	26%	38%	29%
2. 您對於添加 40% 的小米麻糬整體喜好偏高	人數	1	9	17	42	31
	百分比	1%	9%	17%	42%	31%

山珍海味-黃金好麻吉

3.您對於添加 43%的小米麻糬整體喜好偏高	人數	3	9	20	45	23
	百分比	3%	9%	20%	45%	23%
(四)購買意願						
1.您對於添加 37%的小米麻糬購買意願較高	人數	2	8	27	28	35
	百分比	2%	8%	27%	28%	35%
2.您對於添加 40%的小米麻糬購買意願較高	人數	1	9	17	42	31
	百分比	1%	9%	17%	42%	31%
3.您對於添加 43%的小米麻糬購買意願較高	人數	3	9	20	45	23
	百分比	3%	9%	20%	45%	23%

根據研究方法與實驗結果，將不同比例的小米量做出來的小米麻糬的口感、香味、整體喜好、購買意願的影響，綜合整理得到以下四點結論：

1. 在口感上，我們發現添加 40%小米麻糬(70 人)口感比添加 37%小米麻糬(67 人)來的好，因為添加 40%小米麻糬口感較佳。
2. 在外觀上，我們發現添加 37%小米麻糬(74 人)觀察後的外觀和添加 40%小米麻糬(74 人)觀察後的結論，因為添加 37%跟 40%小米麻糬在研究發現裡並無太大差異。
3. 在整體喜好上，我們發現添加 40%小米麻糬(73 人)整體喜好比添加 37%小米麻糬(67 人)接受度較高。
4. 在購買意願上，S 家商學生對於添加 40%小米麻糬的購買意願較低(66 人)，添加 37%小米麻糬相位就比較高(63 人)。

六、引註資料

書籍資料：

于康（2013）。**糖米油鹽醬醋茶**。書局：三名書局股份有限公司。香港

網路資料：

奇摩知識加-麻糬的歷史-<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20051225000014KK03505>

奇摩知識加-麻糬的由來-<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20121026000010KK04662>

生活智慧網-小米的營養-

<http://mays4.weebly.com/9679-235673185930340291513917825104202213328729151391782072920540--millet.html>

痞克邦 pixnet 麻糬的種類

<http://cathyliblog.pixnet.net/blog/post/438973675-%E7%B4%94%E5%B0%8F%E7%B1%B3%E9%BA%BB%E7%B3%AC%E8%87%AA%E5%B7%B1%E5%81%9A%21-%E5%B0%8F%E7%B1%B3%E7%B2%89%E8%87%AA%E5%B7%B1%E7%A3%A8%21>

附錄一、品評問卷

山珍海味-黃金好麻吉

您好，我們是 336 的學生，這是我們的專題製作問卷，目前有一份以 3 種不同比例糯米粉跟小米的製作的小米麻糬的問卷，主要是針對 3 種不同比例糯米粉跟小米的製作的小米麻糬。請您試吃過後，在下方的欄位中依照您的直覺填入您的選項，以利後續為我們做統計分析，謝謝您的配合。

指導老師：莊幸寓

學生：夏雅云 何敏慈 唐嘉駿 黃光耀

(一) 基本資料：

性別：男女

年級：一年級二年級三年級

山珍海味-黃金好麻吉	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
口感的看法：					
1. 您對於 37%的小米麻糬口感較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 您對於 40%的小米麻糬口感較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 您對於 43%的小米麻糬口感較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
外觀的看法：					
1. 您對於 37%的小米麻糬色澤外觀較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 您對於 40%的小米麻糬外觀色澤較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 您對於 43%的小米麻糬外觀色澤較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
整體喜好的看法：					
1. 您對於 37%的小米麻糬整體喜好較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 您對於 40%的小米麻糬整體喜好較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 您對於 43%的小米麻糬整體喜好較喜歡	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
購買意願的看法：					
1. 您對於 37%的小米麻糬購買意願偏高	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 您對於 40%的小米麻糬購買意願偏高	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 您對於 43%的小米麻糬購買意願偏高	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

～感謝您的配合～