

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

「果」香四溢，「乾」之如飴—以蘋果製作可食器皿

作者：

林語涵。私立樹德家商。餐飲管理科三年 14 班

方子璇。私立樹德家商。餐飲管理科三年 14 班

指導老師：

王湘嵐、蔡若鵬 老師

壹、前言

一、研究背景

俗諺說：「早上的蘋果是金蘋果，中午的蘋果是銀蘋果，晚上的蘋果是銅蘋果。」要瘦身減重，改善健康或作為餐後水果，蘋果永遠是首選的水果。上午是人體消化器官活動最旺盛的時候，此時吃水果對身體最有幫助，而晚飯後食用水果則不利於消化，攝取的糖份只會變成脂肪在體內不斷累積，導致肥胖，造成反效果，所以盡量在下午以前食用完畢才是對人體最有益處的攝取方式。

二、研究動機

北宋《長安志》內有記載「一街輻輳，遂傾兩市，盡夜喧呼，燈火不絕。」由此可知，於古代便可見夜市的蹤跡。

（痞客邦·夜市的歷史起源·2018/10/09·取自 <http://rose77c038.pixnet.net/blog/post/>）

夜市可說是台灣的一項特色，最著名的就是裏頭的台灣小吃，但在享用美食之餘，盛裝這些食物的容器最後總會被丟進垃圾桶中，形成大量的廢棄物，每當看到那滿坑滿谷的垃圾山，心中總想著要如何減少這些丟棄物。一天，看著同學吃著果乾，便萌生出一個靈感，為何不用果乾製作一個容器，不但可以盛裝食物，主食食用完畢後也能順道將果乾容器吃下去，如此一來不僅能體驗更不同凡響的風味及口感變化，還可以減少垃圾丟棄問題，響應環保，一石二鳥，豈不美哉，因此我們決定製作關於果乾的食用器皿。

實地探訪



(圖片來源：自行拍攝)

三、研究目的

- (一) 研究蘋果製作食用器皿之「香味」差異。
- (二) 研究蘋果製作食用器皿之「口感」差異。
- (三) 研究蘋果製作食用器皿之「使用意願」。
- (四) 研究蘋果製作食用器皿之「商品價值」。

貳、正文

一、文獻架構

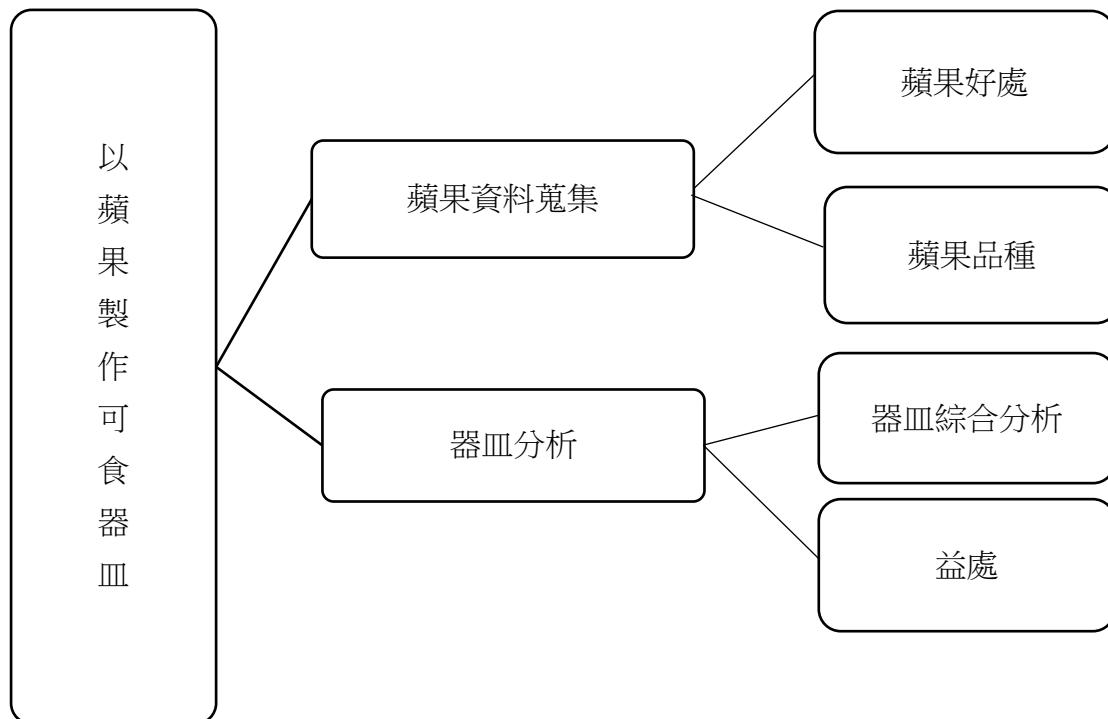


圖 1 以蘋果製作可食器皿文獻架構圖

二、文獻探討

(一) 關於蘋果

我們常聽到「一天一蘋果，醫生遠離我。」蘋果所含有的果膠和單寧酸有收斂效果可將腸道內的毒素和廢物排出，而蘋果的粗纖維能鬆軟糞便，利於排便。果肉也含有豐富的維生素 C，除了能保護心血管，還能抑制皮膚黑色素的形成，增加血紅素，延緩皮膚衰老。**槲皮素可與維生素 C 一起增強免疫力，預防癌細胞的發生。**(張蕙芬(2012)。菜市場水果圖鑑。台北市：天下遠見出版)

(二) 蘋果品種分析

| 富士蘋果 | 五爪蘋果 | 金星蘋果 |
|--|--|--|
|  |  |  |
| <p>外觀：果皮底色黃綠，滿佈許暗紅粗細條紋 口感：清脆、甜中帶微酸 保存：有較長的最佳賞味期，室溫下可保存 4 個月，放入冰箱便可保存 5 到 7 個月。</p> | <p>外觀：外皮有許多深紅色的條紋 口感：味道過甜，不如其它種類蘋果所帶有的酸味和風味。</p> | <p>外觀：果皮呈黃綠色 口感：甜中帶微酸 保存：最久可貯藏 2 個月。</p> |
| 史密斯 | 黃元帥 | 名月蘋果 |
|  |  |  |
| <p>外觀：果皮呈綠色 口感：硬脆，酸中帶甜 果肉不易氧化，適合使用於水果盤或沙拉。</p> | <p>外觀：長圓錐形，果皮呈黃綠色，無光澤、果點大， 口感：多汁，甜脆可口 因外皮較薄易於因碰撞受傷，貯藏力弱。</p> | <p>外觀：果皮為黃色，向陽面呈橙紅色 口感：甜度高，酸度低 若採收熟度高，儲藏時間較短，反之，採收成熟較青時，風味差，但儲藏時間較長。</p> |

(參考資料、圖片來源：維基百科、阿洲水果行)

(三) 器皿分析

碗是深的圓形容器，是大家最普遍使用的器皿。一般用來盛裝食物，但現在也有人將他創作為藝術品，碗因為體積較小，可直接用手端著使用。古時因為沒有先進的技術所以最早是用植物作為碗的雛型，慢慢演變出椰子、木、石、陶瓷、玻璃、琉璃、壓克力等材料，而製作精美的骨董碗常常是收藏家的最愛。

皿、碟或盤是較淺的食用器皿，用來盛裝食物或其他稍帶汁液的食物，一般是圓形的，比較大的稱作盤。為了盛裝各式食物，材料一般都是使用堅硬且方便清洗重複利用的材料製成，而現代發展出發泡膠或紙張製成的用完即棄材質，雖然方便且普及率高，但也因此造成環境上的汙染與種種問題。另外，西方飲食文化習慣用來盛湯，再用湯匙勺起飲用，而東方飲食文化則習慣直接端起碗來飲用湯品。盤子的形狀平坦，表面可以畫上精巧細緻的裝飾圖案，所以部分的盤子可用來作為布置的展品。

三、問題定義

| | | | |
|---------------------|--------------|--|--------------------------|
| Super System | 水果攤 小吃攤 | 夜市 遊樂園 餐廳 | 垃圾場 回收場 |
| System | 工廠 冰淇淋機 | 人 冰淇淋 紙杯、甜筒 包裝紙 | 丟棄 回收 |
| Sub system | 保溫裝置 擠製裝置 | 嘴、手 鮮奶油、糖、 油、冰淇淋粉 紙漿、麵糊 接觸及盛裝面 | 食物殘渣 發臭 汁液 孳生蚊蟲 |
| | Past | Now | Future |



問題定義分析敘述（以內容物為冰淇淋為例）

以往我們吃完冰淇淋時，總會製造出一堆垃圾，例如：紙杯、塑膠杯、塑膠湯匙等，就算是最後也能被吃掉的甜筒，外面還是會用衛生紙或紙條包著，以防不衛生，若沒有好好的處理及垃圾分類，這些垃圾將無法快速被大自然分解，對環境造成極大的傷害。另外，我們無法確保人人都不會浪費食物及將容器清洗乾淨後再丟棄，製造食物殘渣或沒有妥當處理汁液會孳生蚊蟲進而引發疾病流傳，對生物有著極大的威脅，但果乾器皿就能有效減輕上述的困擾，對於浪費行為所產生的後患也會大幅削減。

四、實作過程

| | |
|---|--------------|
|  | <p>洗淨蘋果。</p> |
|  | <p>削皮。</p> |

「果」香四溢，「乾」之如飴—以蘋果製作可食器皿

| | |
|---|-----------------------------------|
|  | <p>將中心的果實去除後切成薄片。</p> |
|  | <p>模型內部抹油，並用物體稍壓使蘋果薄片和模型內壁貼合。</p> |
|  | <p>定型。</p> |
|  | <p>入爐烘烤。</p> |
|  | <p>由模型取出，完成。</p> |

(圖片來源：自行拍攝)

參、結論

由此研究，以「利用果乾製作器皿」為主題作為出發點，經過夜市實地探訪後，我們發現每個人僅僅隨手一丟，積少成多所製造出的垃圾量不容小覷，這也讓我們打算利用果乾製作可食器皿的想法更為堅定，果乾器皿在使用上雖然不比目前大眾普遍使用的容器好，但可以減少垃圾量避免浪費，讓我們之後有一片乾淨的土地供我們生存，響應環保，為地球環境盡一份心力，除此之外，現今盛裝食物的器皿大多為塑膠製，難以避免熱食的溫度影響塑膠容器而產生的塑化劑，殊不知我們享受美食之餘，甚至也把有害人體的毒素一併吞下肚，若換作是果乾器皿，便可毫無後顧之憂的品嚐人間美味，還能有效的與食物的風味做搭配，激盪出另一番新滋味。成品盛裝的食物主要著重於小吃或甜點類，例如：冰淇淋、章魚燒、舒芙蕾等等，或者能當作醬料盅，例如：巧克力醬、蜂蜜、果醬諸如此類的醬料，可減少一次性器具的使用，與甜點擺放在一起可增加美觀，獨具一格。

經過實作及試吃成品後，口感沒有過度強烈的味道，稍含過後會引發些微的酸甜味，想必是大眾都能夠接受的，在實用性上還需要再改進及加強，能夠將容器的容量擴大的話再好不過，如果想使這項發明廣為人知，必須有更專業的製作器具、人力以及進一步的專業知識才可能普及市場。

肆、引註資料

一、書籍資料

張蕙芬(2012)。菜市場水果圖鑑。台北市：天下遠見出版。

美好生活編輯室(2017)。自然果乾：給孩子最健康、安全的零添加好食物。新北市：出色文化出版。

木村義志、松井淳江(2014)。食材圖鑑。台中市：晨星出版。

劉熙(1985)。蘋果栽培法。台北市：五洲出版。

浜裕子(2016)。經典和食器入門。台北市：城邦文化出版。

李馥(2018)。史上最完整水果營養圖鑑：從挑選、清洗、保存到營養素盤點，**家必備的水果選購料理大百科！**。新北市：和平國際出版。

健康養生堂編委會(2015)。**100種水果營養圖典**。新北市：人類文化出版。

於雅婷(2017)。**常見水果圖鑑**。江蘇省：江蘇鳳凰科學技術出版。

蔡金英(2018)。**漢字中的餐具**。上海：人民出版。

二、電子網路資料

痞客邦。夜市的歷史起源。2018年10月21日。

取自 <http://rose77c038.pixnet.net/blog/post/129306160>

阿洲水果行。水果簡介。2018年10月21日。

取自 <https://www.365fruit.com/fruits4.html>

維基百科。富士蘋果。2018年10月21日。

取自 <https://zh.wikipedia.org/wiki/>

維基百科。五爪蘋果。2018年10月21日。

取自 <https://zh.wikipedia.org/wiki/>

維基百科。澳洲青蘋。2018年10月22日。

取自 <https://zh.wikipedia.org/wiki/>

甜牙齒。蘋果種類超可愛圖解大揭秘。2018年10月22日。

取自 <http://onesweettooth.com/apple-types/>

克雷斯是我。蘋果的品格。2018年10月22日。

取自 http://yateousz.blogspot.com/2013/01/blog-post_2195.html