

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

用常見的基茶做茶葉蛋

作者：

黃煜惟。私立樹德家商。高三15班

計柏丞。私立樹德家商。高三15班

賴怡臻。私立樹德家商。高三15班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹●前言

我們用台灣三峽在地的碧螺春綠茶、日月潭的紅茶、阿里山的金萱烏龍茶和台南歸仁的土雞蛋，試著混和創新製作不同口味、色澤、味道的茶葉蛋。

貳●正文

一、碧螺春綠茶

歷史名茶，屬螺形炒菁綠茶。創製於明末清初。當地人稱碧螺春為「嚇煞人香」，有檔不住的奇香，康熙皇帝品飲後覺得味道很好，但名稱不雅，於是提名「碧螺春」，此後其名代代相傳至今。稱為「雀舌」。使碧螺春茶形成了色、香、味、形俱美的獨有風格(俞永明，2011)。

二、日月潭紅茶

歷史名茶，屬條形紅茶，產地在日月潭附近而得名，百多年歷史，原為採摘當地中小業種製造。早在上個世紀的30年代中期，日月潭紅茶的台灣紅茶有大規模發展時期(俞永明，2011)。

三、金萱烏龍茶

新創名茶，又稱竹山金萱，屬烏龍茶。於20世紀80年代後期，是烏龍茶的品種茶名。金萱是1981年由台灣茶葉改良場育成的新品種。金萱品種製成的烏龍茶，俱奶香味而稱(俞永明，2011)。

四、茶葉蛋

茶葉蛋代表中國傳統小點心，江南一帶的人最喜醬油、茶葉及八角、天然香料，將雞蛋滷製成香味透徹的茶葉蛋，因為一顆飽滿溫熱、又可在手中把玩的茶葉蛋象徵元寶，加老火腿一起熬滷；儘管南、北各有異，被視為吉祥的茶葉蛋是農曆年節被視為供奉財神及招待賓客用的最佳食品 (呂素琳，2013)。

(一)茶類相關文獻：

本組同學收集許多與茶類相關的書籍整理如下，並將特性及功效以表格方式呈現重點，分述如下：

表一、茶類文獻特色

用常見的基茶做茶葉蛋

作者	年份	別名	茶類特色
俞永明	2011	日月潭紅茶	(1)形狀粗壯、條索緊結。 (2)色澤深褐。 (3)甜香濃郁。 (4)葉底紅艷明亮。 (5)湯色橘紅色。
俞永明	2011	碧螺春綠茶	(1)外型捲曲成螺狀。 (2)色澤翠綠。 (3)有天然的花果清香。 (4)葉底嫩綠明亮。 (5)湯色嫩綠青色。
潘薇	2008	金萱烏龍茶	(1)形狀緊結、半球型。 (2)色澤砂綠色。 (3)淡奶香。 (4)葉底完整、枝葉相連。 (5)湯色金黃明亮。

資料來源：小組整理

綜上所述，日月潭紅茶的特色是形狀粗壯、條索緊結、色澤深褐、甜香濃郁、葉底紅艷明亮、湯色橘紅色，碧螺春綠茶特色是外型捲曲成螺狀、色澤翠綠、有天然的花果清香、葉底嫩綠明亮、湯色嫩綠青色，金萱烏龍茶特色是形狀緊結、半球型、色澤砂綠色、淡奶香、葉底完整、枝葉相連、湯色金黃明亮。

(二)茶類文獻分析：

表二、茶類文獻分析

茶的品種	年份	分析
日月潭紅茶	2011	(1)外型粗壯、條索緊細。 (2)香氣甜香濃郁、回甘較強。 (3)紅艷明亮。
碧螺春綠茶	2011	(1)外型捲曲呈螺狀。 (2)湯嫩綠清澈。 (3)有天然的花果清香，滋味鮮、甘醇。
金萱烏龍茶	2008	(1)茶葉緊結呈半球形。 (2)乾茶色澤砂綠。 (3)滋味濃醇爽口、有淡奶香。

資料來源：小組整理

用常見的基茶做茶葉蛋

綜上所述，日月潭紅茶的文獻分析，外型粗壯、條索緊細、香氣甜香濃郁、回甘較強、紅艷明亮，碧螺春綠茶外型捲曲呈螺狀、湯嫩綠清澈、有天然的花果清香，滋味鮮、甘醇，金萱烏龍茶茶葉緊結呈半球形、乾茶色澤砂綠、滋味濃醇爽口、有淡奶香。

(三)茶葉蛋相關書籍之產品：

表三、茶葉蛋相關書籍之產品

作者	年份	茶葉蛋	三色蛋	糖心蛋	生蛋
周智修	2011	是	是	是	否
徐步	2013	是	是	否	是
李元秀	2013	是	是	是	否
陳宗懋	2011	是	是	是	是
王廣智	2013	是	是	是	否
池宗憲	2003	是	是	否	是

資料來源：小組整理

綜上所述，本組利用這六本書及當作研究對象來討論，整理後書籍常見為茶葉蛋為最多，三色蛋、糖心蛋為其次。

(四)茶葉蛋得營養及功效：

表四、茶葉蛋得營養及功效

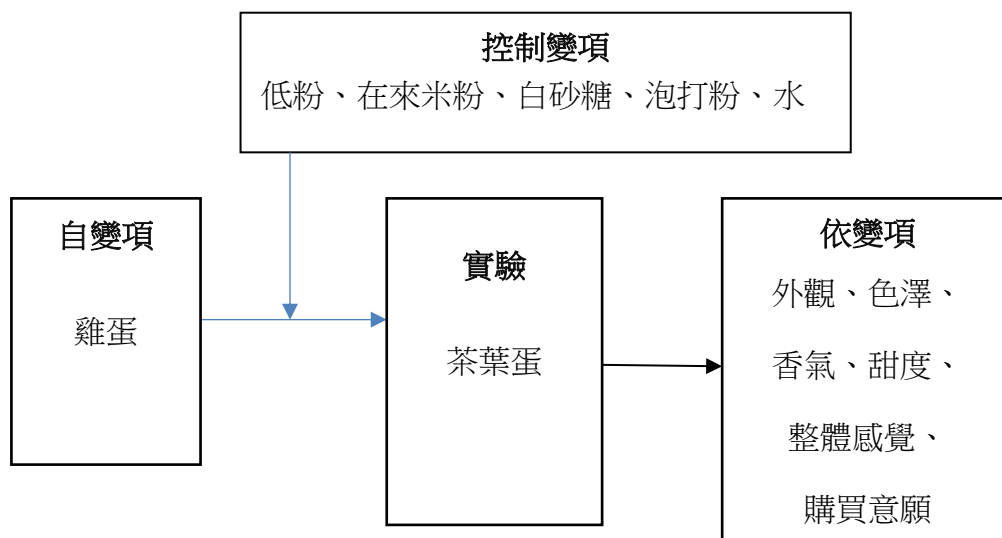
品種	營養及功效
白蛋	(1)與別的蛋顏色不同且沒調味是原味。 (2)烹調過程簡單多元。
紅蛋	(1)表達喜慶的代表。 (2)是用顏料染紅的並非自然的。
土雞蛋	(1)無激素和抗生素殘留。 (2)微量元素高。 (3)促進膽固醇代謝。

資料來源：小組整理

綜上所述，白蛋與別的蛋顏色不同且沒調味是原味、烹調過程簡單多元，紅蛋表達喜慶的代表、是用顏料染紅的並非自然的，土雞蛋無激素和抗生素殘留、微量元素高、促進膽固醇代謝。

五、研究架構：

用常見的基茶做茶葉蛋



六、茶葉蛋配方材料與做法：

材料:茶葉蛋，凍頂烏龍茶，麥味紅茶，茉香綠茶，醬油。

做法:第一步驟將蛋放入鍋中泡水煮開。

第二步驟再分三鍋分別加入烏龍茶、綠茶、紅茶。

第三步驟加入醬油一起煮。

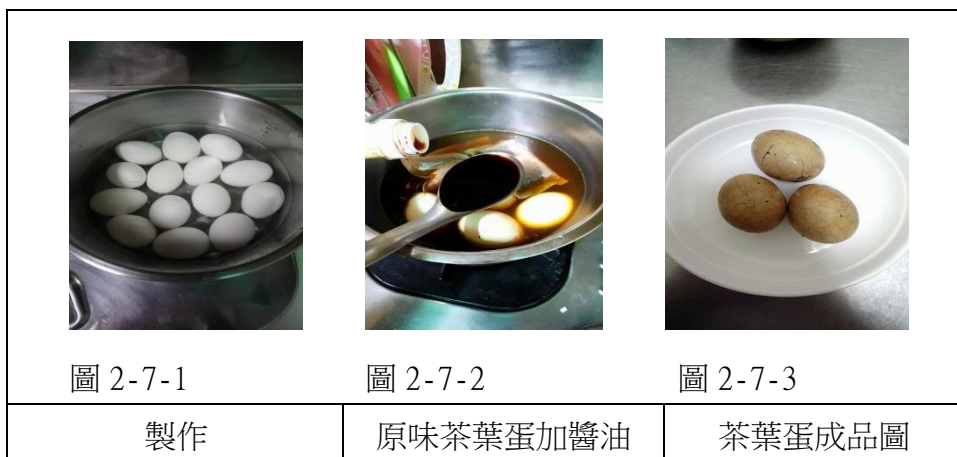
第四步驟在燉煮一下就完成了。

七、研究流程：

表五、茶葉蛋製作流程圖

備階段 107 年 11 月 12 日	
(一)收集相關資料及文獻。	
(二)兩位專業教師，試吃茶葉蛋，確認茶葉蛋之食譜。	
(三)茶葉蛋試作。	
(四)官能品評問卷的編製。	
傳統發糕及紅麴發糕製作	實驗處理 107 年 11 月 12 日

用常見的基茶做茶葉蛋



資料來源：小組整理

參●結論

一、問卷結果

本章將針對茶葉蛋在「色澤」、「香氣」、「甜度」、「整體感覺」「購買意願」之得分統計，以試吃結果進一步分析，試吃人，共 50 人，其統計結果與分析如下：

(一) 對茶葉蛋喜愛分析統計表

喜愛程度種類	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
色澤	人數	0	10	20	10	10
	百分比	0%	20%	40%	20%	20%
香氣	人數	10	10	10	10	10
	百分比	20%	20%	20%	20%	20%
甜度	人數	0	20	10	10	10
	百分比	0%	40%	20%	20%	20%
整體感覺	人數	0	10	10	20	10
	百分比	0%	20%	20%	40%	20%
購買意願	人數	0	10	10	10	20
	百分比	0%	20%	20%	20%	40%

由上表可知，在「色澤」方面認為能接受者佔 40%，有 20%的人持相反之意見；在「香氣」方面能接受者佔 40%、不接受者佔 40%；在「甜度」方面能

用常見的基茶做茶葉蛋

接受者佔 40%、不接受者佔 40%；在「整體感覺」方面能接受者佔 60%、不接受者佔 20%；在「購買意願」方面能接受者佔 60%、不接受者佔 20%。

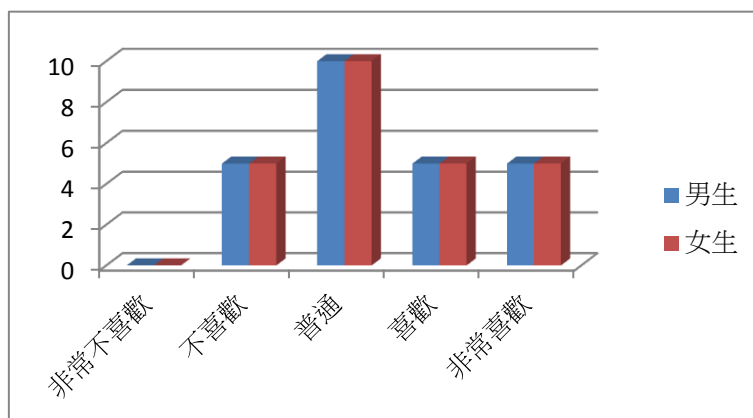
數據顯示，茶葉蛋之「整體感覺」、「購買意願」接受的人佔多數，最後統計茶葉蛋「色澤」、「香氣」、「甜度」40%的人願意接受、40%覺得無法接受，則有20%的普通願意接受。

(二)性別對茶葉蛋喜愛分析

喜愛程度種類	性別	非常不喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
色澤	男	0	5	10	5	5
	女	0	5	10	5	5
香氣	男	2	2	2	2	2
	女	8	8	8	8	8
甜度	男	0	2	2	2	2
	女	0	18	8	8	8
整體感覺	男	0	2	2	12	2
	女	0	8	8	8	8
購買意願	男	0	4	4	4	4
	女	0	6	6	6	16

二、茶葉對茶葉蛋比較分析

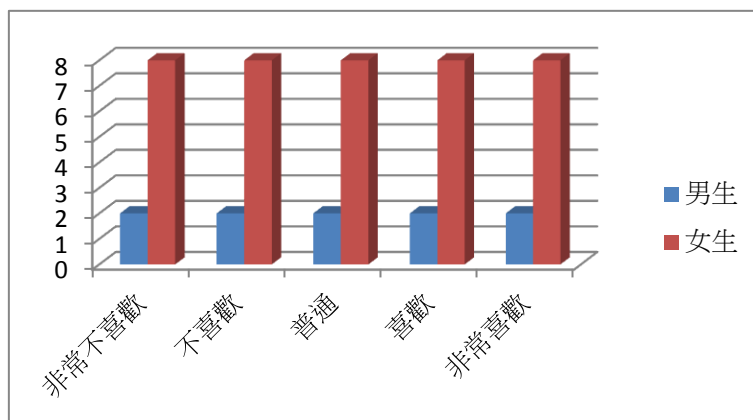
(一)「色澤」比較分析長條圖。



用常見的基茶做茶葉蛋

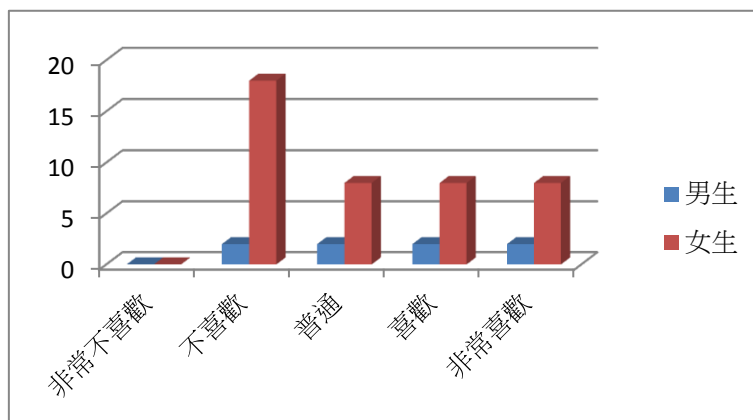
在「茶葉對茶葉蛋「色澤」比較分析」選項中，40%(20 人)覺得茶葉蛋色澤比較喜歡，其中男生佔(10 人)、女生佔(10 人)；另外 20% (10 人)則認為茶葉色澤比較喜歡，男生、女生各有 5 人認為茶葉色澤比較喜歡。

(二) 「香氣」比較分析長條圖。



在「茶葉對茶葉蛋「香氣」比較分析」選項中，40%(20 人)覺得茶葉蛋香氣比較喜歡，其中男生佔(4 人)、女生佔(16 人)；另外 40% (20 人)則認為茶葉香氣比較喜歡，男生有 2 人、女生有 8 人認為茶葉香氣比較喜歡。

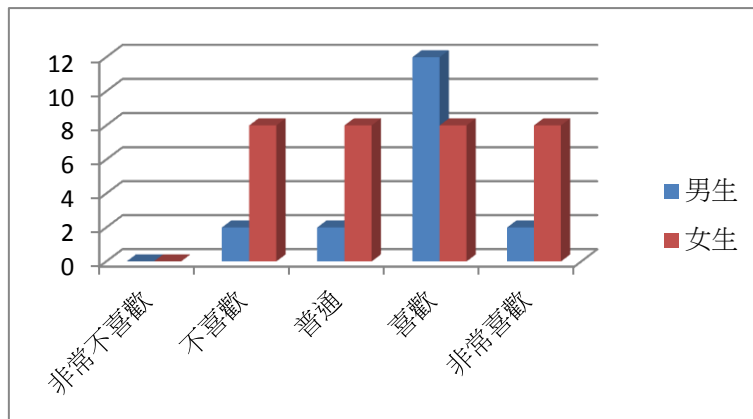
(三) 「甜度」比較分析長條圖。



在「茶葉對茶葉蛋「甜度」比較分析」選項中，40%(20 人)覺得茶葉蛋甜度比較喜歡，其中男生佔(2 人)、女生佔(8 人)；另外 40% (20 人)則認為茶葉甜度比較喜歡，男生有 2 人、女生 18 人認為茶葉甜度比較喜歡。

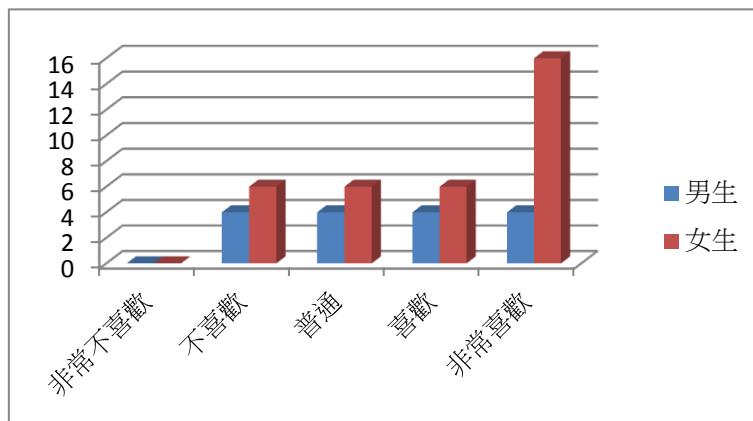
(四) 「整體感覺」比較分析長條圖。

用常見的基茶做茶葉蛋



在「茶葉對茶葉蛋「整體感覺」比較分析」選項中，60%(30 人)覺得茶葉蛋在整體感覺中比較喜歡，其中男生佔(14 人)、女生佔(16 人)；另外 40% (10 人) 則認為茶葉在整體感覺中比較喜歡，男生有 2 人、女生有 8 人認為茶葉在整體感覺中比較喜歡。

(五)「購買意願」比較分析長條圖。



在「茶葉對茶葉蛋「購買意願」比較分析」選項中，60%(30 人) 覺得茶葉蛋在購買意願中比較喜歡，其中男生佔(8 人)、女生佔(22 人)；另外 20% (10 人) 則認為茶葉在購買意願中比較喜歡，男生有 4 人、女生有 6 人認為茶葉在中購買意願比較喜歡。

根據研究方法與實驗結果，將茶葉對茶葉蛋色澤、香氣、甜度、整體感覺、購買意願的影響，綜合整理得到以下五點研究分析：

三、研究分析：

(一) 在色澤上，我們知道基茶所做出的茶葉蛋在色澤方面比一般茶葉蛋還深，是因為基茶的茶葉色素的關係。

(二) 在香氣方面，我們發現用基茶所做出的茶葉蛋聞起來有一股茶香味，是

用常見的基茶做茶葉蛋

因為我們用了不同的茶葉來製做茶葉蛋。

(三) 在甜度上，我們發現基茶做成的茶葉蛋吃起來比較甜，因為裡面的茶葉讓味道變甜了。

(四) 在整體感覺上，基茶做成的茶葉蛋味道比較好，創新的口感也比一般茶葉蛋受歡迎。

(五) 在購買意願上，基茶做成的茶葉蛋能夠吸引更多人來買，也比一般茶葉蛋受歡迎。

四、建議：

(一)本組這次所完成的茶葉蛋成品外觀上，外表還不夠漂亮跟完整，希望下次能再做的更好。

(二)這次所使用的只有三種茶葉跟醬油做調味，下次可以試著用不同的茶葉以及調味料來創新製做。

(三)這次的做法只是用普通的方法來製作茶葉蛋，下次有機會可以參考其他的食譜書來參考做出創新的茶葉蛋

肆●引註資料

俞永明(2011)，品茶圖鑑，臺北:笛滕出版

潘微(2008)，輕鬆品飲烏龍茶，臺北:塞尚圖文

JJ 5 色廚(2018)，萬用鍋，零失敗料理 2，臺北:布克文化

Amanda(2016)，電鍋料理王，台中:晨星出版

楊桃文化(2015)，滷肉滷味燉補大收錄，台北:楊桃文化

呂素琳(2013)，60 道我們最想念也最想學會的傳統家常菜，台北:皇冠