

投稿類別：

觀光餐旅類

篇名：

花好月圓人團圓

作者：

張芳綺。樹德家商。高三 16 班

江欣諭。樹德家商。高三 16 班

焦楷雯。樹德家商。高三 16 班

指導老師：

林佩瑋老師

壹、前言

一、研究背景

「湯圓起源於宋朝，歷史悠久，因為烹煮時會在鍋裡載浮載沉，所以有了「浮元子」的稱號。元宵節或冬至時都有吃湯圓的習俗，象徵著合家團圓。」(中華華文教育網，2013)

「中國人的傳統習俗，在冬至喜慶都會煮湯圓吃，象徵一家團圓的意思，每吃下一口湯圓，就像擁有一份完整的祝福。」(小三，2015)。

二、研究動機

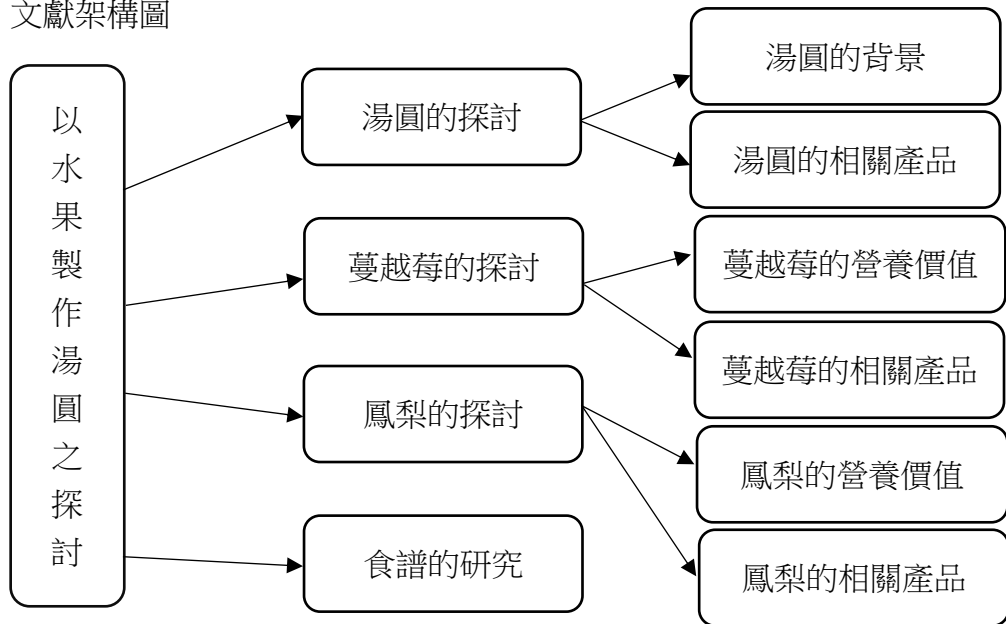
民以食為天是自古以來不變的道理，現在的食安風暴特別的多，人們的黑心產品不斷的流傳和製作，以為平凡中的食品沒有其餘添加物，卻暗藏著可怕的食安危險。市面上的傳統湯圓多用色素來製成，本組思考後採用鳳梨和蔓越莓來取代傳統湯圓的色澤，水果富含營養，還能解決鳳梨旺季過剩的問題。

三、研究目的

- (一).研究將水果融入湯圓的『色澤』之探討。
- (二).研究將水果融入湯圓的『香氣』之探討。
- (三).研究將水果融入湯圓的『口感』之探討。
- (四).研究將水果湯圓販售的『購買意願』之探討。

貳、正文

一、文獻架構圖



資料來源：研究小組自行整理

一、湯圓的探討

(一).湯圓的背景：

「中國人的傳統習俗，在冬至喜慶都會煮湯圓吃，象徵一家團圓的意思，每吃下一口湯圓，就像擁有一份完整的祝福」。(小三，2015)。

(二).湯圓的相關產品

名稱	照片	分析
----	----	----

花好月圓人團圓

<p>愛玉湯圓</p>		<p>➤ 湯圓搭配愛玉的口感很清爽。</p>
<p>烤湯圓</p>		<p>➤ 烤過的湯圓比較 Q 也比較有嚼勁。</p>
<p>湯圓燒冷冰</p>		<p>➤ 熱的湯圓配上剉冰有上冷下熱的感覺。</p>

資料來源：研究小組自行整理

二、蔓越莓的探討

(一).蔓越莓的營養價值

「在 18 世紀，蔓越莓已成為當時藥草師們重要的藥草秘方之一，以治療腸胃不適、腹瀉和發炎的狀況，並製作漱口水治療口腔發炎。」(張慧敏，2009)

(二).蔓越莓的相關產品

名稱	照片	分析
蔓越莓麵包		➤ 將蔓越莓攪拌入麵糰中，帶點酸甜的口感。
蔓越莓餅乾		➤ 蔓越莓使餅乾帶點果香。
蔓越莓果醬		➤ 將蔓越莓榨成果醬，裏頭還有蔓越莓果肉。

資料來源：研究小組自行整理

三、鳳梨的探討

(一).鳳梨的營養價值

「鳳梨中含有維生素 B1 可以消除疲勞，還能增進食慾其中的蛋白酶鳳梨中內含的糖蛋白質酵素，可改善腹瀉、消化不良。」(陳彥甫，2014)。

(二).鳳梨的相關產品

名稱	照片	分析
鳳梨酥	 A photograph of several round, golden-brown pineapple cakes (鳳梨酥) on a white rectangular plate. One cake is cut in half, revealing a filling of pineapple and a small amount of red jam or filling.	➤ 是許多人來台的伴手禮之一。
鳳梨果醋	 A photograph of a small, clear glass bottle of pineapple vinegar (鳳梨果醋) with a white label and a gold-colored cap.	➤ 酸酸甜甜的口感，有助於腸胃蠕動。
鳳梨披薩	 A photograph of a round pizza topped with pineapple slices, pepperoni, and melted cheese, served on a wooden pizza peel.	➤ 許多義式料理餐廳都有的一道披薩。

資料來源：研究小組自行整理

四、食譜的分析

書名	作者	出版社	出版年份	材料	相關圖片
冰冰涼涼的夏日小點心	黃鏡蘊	楓葉社文化	2010 年	地瓜 糯米粉 砂糖	 <p>圖 4-1-1 地瓜湯圓</p>
湯圓與糯米糰子	小三	萬里機構出版有限公司	2016 年	火龍果 糯米粉	 <p>圖 4-1-3 火龍果湯圓</p>
金牌甜品王	李慧君	飲食天地出版社	2013 年	芒果 糯米粉 奶黃 砂糖 水。	 <p>圖 4-1-4 芒果奶黃湯圓</p>

資料來源：研究小組自行整理

五、研究流程

			
將水果和糖、水攪成果汁。	將果汁倒入糯米粉中。	用手揉捏均勻成團。	將麵團分割成小圓。
			
放入滾水中，等熟成浮起。	放入冰水中冰鎮，口感較Q彈。	煮一鍋糖水。	將湯圓放入即完成。

資料來源：研究小組自行整理

參、結論

一、資料分析

選項 \ 分數	非常不喜歡 1	不喜歡 2	普通 3	喜歡 4	非常喜歡 5
色澤	0	0	0	0	10
香氣	0	0	5	0	5
口感	0	0	2	3	5
購買意願	0	0	0	2	8

資料來源：研究小組自行整理

1. 第一次做的湯圓形狀不圓，湯圓也過於反酸。
2. 因為蔓越莓太酸，導致有些許的人不大喜歡。
3. 第二次試做湯圓形狀出來了，可是湯圓味道太淡。

二、結果與討論

1. 色澤：剛好以水果的天然，來取代市面上用色素來製成的湯圓顏色。
2. 香氣：水果天生富含果香，聞起來有淡淡的香氣。
3. 口感：冰鎮過後的湯圓比較 Q，吃起來雖然偏酸，可是是好吃的。
4. 購買意願：市面上較少見水果味湯圓，有嚐鮮意願的人會想嘗試。

肆、引註資料

書籍資料：

小三(2015)。湯圓、糯米糰變化出 62 種甜品。台北：橘子出版有限公司。

小三(2016)。湯圓與糯米糰子。新北：萬里機構出版有限公司。

李慧君(2013)。金牌甜品王。台北：飲食天地出版社。

林二少(2013)。舌尖上的台灣小吃。台北：三聯書房。

黃鏡蘊(2010)。冰冰涼涼的夏日小點心。台中：楓葉社文化。

陳彥甫(2014)。水果營養圖典。台北：康鑑文化。

張慧敏(2009)。蔓越莓的好功效。新北：正義出版社。

網路資料：

中華華文教育網。2013年02月06日。取自

<http://www.hwjyw.com/TheYearOfSnake/content/2013/02/06/27134.shtml>