

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

「蕉」響情「仁」夢～
旗山創新「手信」

作者：

陳冠霖。樹德家商。餐飲管理科三年十六班。
蔡慧玟。樹德家商。餐飲管理科三年十六班。

指導老師：

林佩瑋老師

壹、前言

一、研究背景

「香蕉原產地於印度喜馬拉雅山麓，台灣約在 240 年前，自華南引進，一度以高雄最多，而旗山曾是生產香蕉的重鎮。」（廖敏卿，1985）香蕉容易種植，再加上地形氣候符合，一年四季都可種植，導致香蕉產量過剩，農民只能一籌莫展望著成堆的香蕉。

「杏仁瓦片在法文中 Tuile 指屋頂上的瓦片。把剛烤好的餅乾，趁柔軟時，固定在圓柱型的容器上，成彎曲狀，故名為杏仁瓦片。」（東京製果研究室，2010）

二、研究動機

樹德家商餐飲管理科，107 學年度專題製作以『高雄在地食材』為主題，本組以香蕉為主要食材，製作杏仁瓦片，創造新口味。

香蕉的品種很多，我們選用南華蕉（芭蕉）來當主要食材，「芭蕉外型特別、營養成份高、口感較 Q，利用完全成熟的果肉，味道會更加濃郁。」（安世耕，2012）

以下為本組歸納的動機

- （一）、利用香蕉甜度，減低配方中之糖量
- （二）、利用濃稠度，減去蛋黃，降低膽固醇，使消費者吃得健康
- （三）、當香蕉產量過剩時，解決農民困擾，做成杏仁瓦片，來提升香蕉的價值，香蕉所含營養豐富，這樣不僅可吃到營養又可以解決農夫們的困擾
- （四）、目前市面上旗山伴手禮有香蕉蛋糕、香蕉蛋捲、香蕉冰淇淋、所以本組想創新、研發旗山新伴手禮

三、研究目的

- （一）、研究香蕉融入杏仁瓦片之「香氣」的差異
- （二）、研究香蕉融入杏仁瓦片之「口感」的差異
- （三）、研究香蕉融入杏仁瓦片之「外觀」的差異

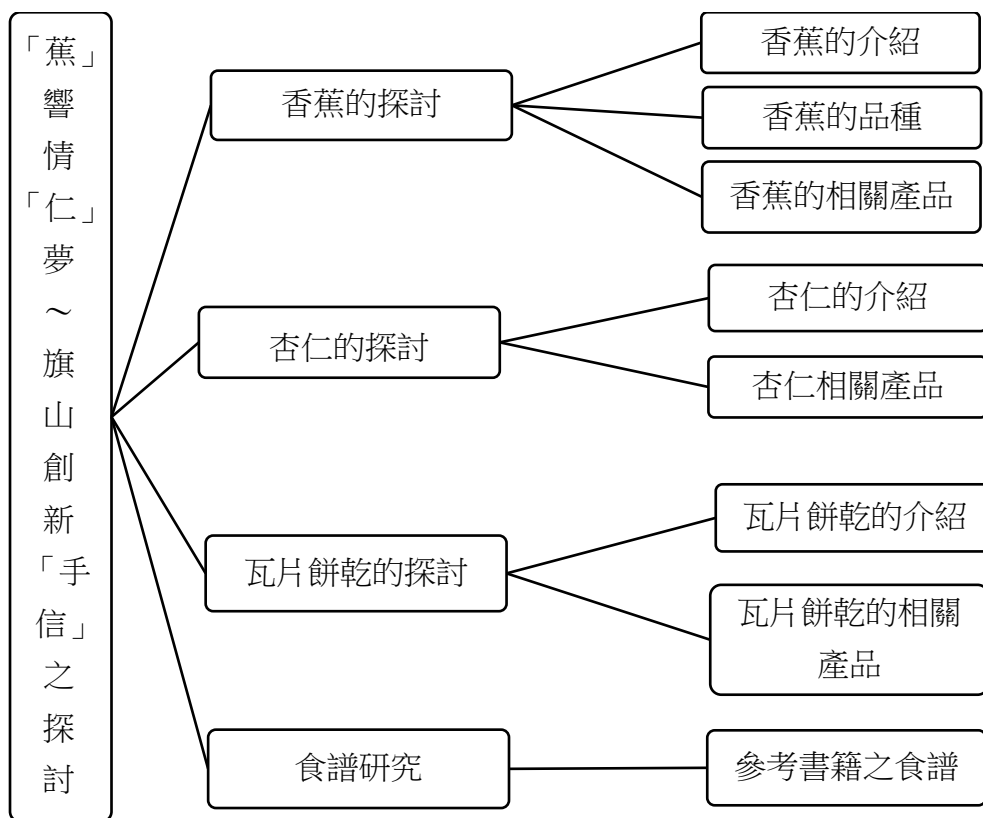
(四)、研究香蕉融入杏仁瓦片之「購買意願」的差異

四、解釋名詞

- (一)、香蕉：本組採用南華蕉（芭蕉）來當配方材料，「外型特別、營養份高、口感較Q，利用完全成熟的果肉，使味道會更加濃郁。」（廖敏卿，1985）
- (二)、杏仁片：「杏仁分為甜杏仁和苦杏仁兩種，本組採用甜杏仁，味道微甜細膩，多用於食用，具有潤肺、止渴的效果。」（孫樹俠，2015）
- (三)、手信：是澳門人對伴手禮的說法，這些伴手禮的禮品往往並非價值不斐的名貴物品，而是藉此以表達人與人之間情感的聯繫。

貳、正文

一、文獻架構圖



圖一、文獻架構圖

資料來源：研究小組自行編製

二、香蕉的探討

(一) 香蕉的介紹

「香蕉原產地在大陸南方及印度。因環境適宜，生長極佳，是外匯收入的重要來源，而獲得香蕉國王的美稱。」(董淑芬，2008)

(二) 香蕉的品種

- 1、北蕉：尾巴較尖，蕉香濃郁口感佳
- 2、山蕉：口感甜中帶著微酸，果肉較Q
- 3、呂宋蕉：有特殊的香氣，口感綿密、微酸.
- 4、芭蕉：外形短胖，完全成熟的果肉吃起來又甜又Q
- 5、紅皮蕉：未熟時外皮呈咖啡色，熟透時果皮則為紅蘋果色、果肉有蘋果香
- 6、皇后蕉：甜度中等但味道較香，外形較細
- 7、旦蕉：短的有如拇指，長的大如一般香蕉，口感滑Q
- 8、玫瑰蕉：佛手蕉之稱，果肉成熟呈淺黃色，風味香甜、口感佳，有淡淡的玫瑰香

資料來源:研究小組自行整理

(三) 香蕉的相關產品

表一、香蕉相關產品

拔絲香蕉	香蕉巧克力	香蕉蛋捲
		

資料來源:研究小組自行整理

二、杏仁的探討

(一) 杏仁的介紹

「杏仁中含蛋白質、維生素、鈣、磷、鐵等營養成分，人們稱杏仁為抗癌之果，含有豐富的脂肪油，可降低膽固醇。」(孫樹俠，2015)

(二) 杏仁相關產品

表二、杏仁相關產品

杏仁牛軋糖	杏仁豆腐	杏仁餅乾
		

資料來源:研究小組自行整理

三、瓦片餅乾的探討

(一) 瓦片餅乾的介紹

「瓦片使用比較鬆軟的油紙麵糊，用刀具抹開，烘烤後形成柔軟的薄片形，在凝固之前進一步造型，成半捲筒如同瓦片。」(全國工商聯烘焙業公會，2009)

(二) 瓦片餅乾的相關產品

表三、瓦片餅乾相關產品

椰子瓦片	檸檬瓦片	蕾絲瓦片
		

資料來源:研究小組自行整理

四、食譜研究

(一) 食譜綜合分析比較

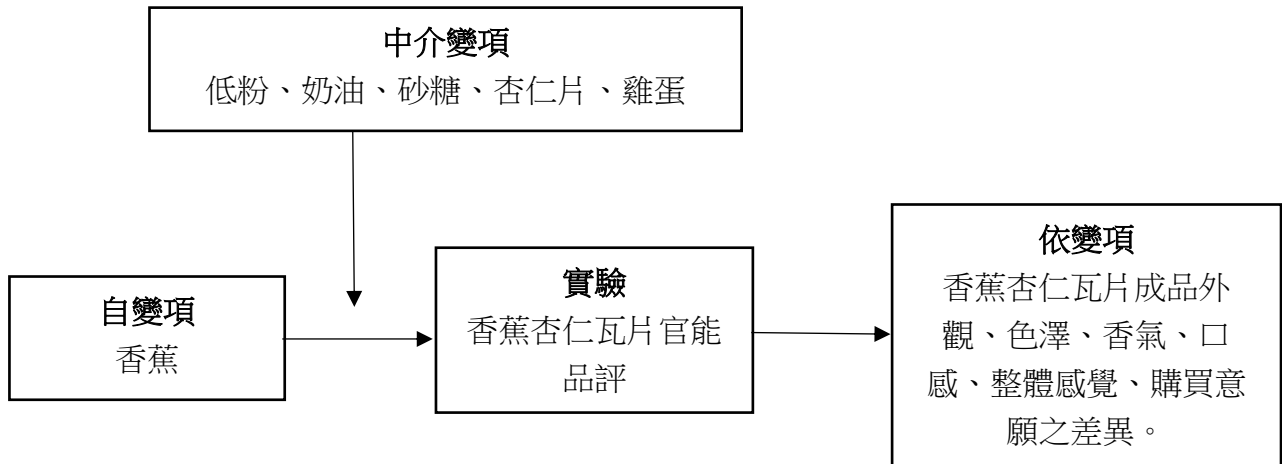
表四、食譜分析比較

	書名	作者	出版社	特殊口味
1	新手入門小餅乾	李湘庭	楊桃文化	否
2	健康簡易西點	何正雄	台灣餐飲	柳橙皮屑

3	餅乾&酥餅	東京製果研究	八方文化	香草精
4	最適合烘焙的新手點心	郭士弘	楊桃文化	否
5	幸福烘焙的第一本書	Jeanica	朱雀文化	否

資料來源:研究小組自行整理

五、研究架構









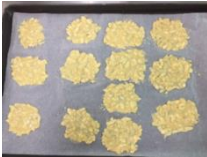
圖二、研究架構圖

資料來源:研究小組自行編製

六、研究流程

(一) 製作流程




表五、製作流程表

(一) 秤材料	(二) 蛋白跟糖打至融化	(三) 香蕉打成泥	(四) 奶油隔水融化	(五) 奶油加入拌勻
				
(六) 香蕉加入拌勻	(七) 加入過篩的粉類拌勻	(八) 加入杏仁片	(九) 整形→烤焙 160/160°C	(十) 成品
				

資料來源:研究小組自行編製

(二) 配方實作

表六、配方實作表

	原配方	第一次	第二次	第三次
細砂糖	120	120	100	100
蛋白	56	6	6	65
全蛋	100	100	100	
奶油	32	32	32	32
杏仁片	216	216	216	216
低粉	50	65	65	65
香蕉		50	50	90
合計	574	589	579	568
成品照				
成品敘述	這是市面上較常看到的杏仁瓦片，本組結合旗山香蕉製作杏仁瓦片。 1.改善產量過剩問題。 2.研發旗山新手信。	第一次實作 1.加入香蕉，減少蛋白量。 2.成品味道較不濃郁。	第二次實作 1.利用香蕉糖分，降低糖量。 2.成品口感不變，甜份降低。	第三次實作 1.增加香蕉用量。 2.增加蛋白量，取代全蛋，降低膽固醇。 3.成品香蕉味濃郁。

資料來源:研究小組自行編製

參、結論

一、資料分析

表七、資料分析表

評價	非常不滿意	不滿意	普通	滿意	非常滿意
香氣	0	0	2	1	7
口感	0	0	2	5	3
外觀	0	0	3	5	2
購買意願	0	0	0	4	6

資料來源:研究小組自行編製

「蕉」響情「仁」夢～
旗山創新「手信」

- (一) 第一次實作香蕉用量較少味道叫不濃郁，且餅乾整體偏甜。
- (二) 第二次實作增加香蕉用量減低糖量味道較第一次濃郁且甜度適中。
- (三) 第三次實做增加香蕉用量取代蛋黃，烤焙時較不易著色，需中溫慢烤，顏色偏深。

二、結果與討論

- (一) 香氣:在香氣部分，選擇(非常滿意)的共有 7 位，表示添加香蕉後的杏仁瓦片，可顯現出味道是大家喜愛的。
- (二) 口感:在口感部分，選擇(滿意)的共有 5 位，表示添加香蕉後的杏仁瓦片，可顯現出脆度是被接受的。
- (三) 外觀:在外觀部分，選擇(滿意)的共有 5 位，表示添加香蕉後的杏仁瓦片，可顯現出色澤是被接受的。
- (四) 購買意願:在購買部分，選擇(非常滿意)的共有 6 位，表示添加香蕉後的杏仁瓦片，可顯現出購買意願偏高。

肆、引註資料

- 安世耕(2012)。如何吃香蕉最健康。新北市，世茂出版社。
- 董淑芬(2008)。台灣嚴選蔬果 108 味。台北市，腳丫文化。
- 孫樹俠(2015)。100 種水果營養突點，食療圖鑑。新北市，人類智庫出版。
- 廖敏卿(1985)。台灣水果集。台北市，淑馨出版。
- 何正雄(1998)。健康簡易西點。台北市，台灣餐飲出版。
- Jeanica(2017)。幸福烘培的第一本書。台北市，朱雀文化。
- 郭士弘(2016)。最適合烘焙新手的點心。台北市，楊桃文化事業。
- 李湘庭(2015)。新手入門小餅乾。台北市，楊桃文化事業。
- 東京製果研究室(2010)。餅乾&酥餅。台北市，八方出版股份有限公司
- 全國工商聯烘焙業公會(2009)。2018 年 10 月 16 日，取自
<https://books.google.com.tw/books?id=d7qBDQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=%E5%85%A8%E5%9C%8B%E5%B7%A5%E5%95%86%E8%81%AF%E7%83%98%E7%84%99%E6%A5%AD%E5%85%AC%E6%9C%83&hl=zh-TW&sa=X&ved=0ahUKewjq-pqyqMzeAhUIa94KHVpbAJsQ6AEIJzAA#v=snippet&q=%E7%93%A6%E7%89%87&f=false>

附錄一

親愛的受訪者，您好：

我們是樹德家商餐飲管理科的學生。感謝您參與本問卷的調查，本問卷主題是【「蕉」響情「仁」夢～旗山創新「手信」】，本組研究香蕉融入杏仁瓦片，解決香蕉產量過剩的問題，並將他創新、研發成新伴手禮。

內容請詳細閱讀後勾選並依照試吃後的感想回答即可，您寶貴的意見將是本研究的重要參考來源，此問卷僅供研究使用，感謝您協助填寫這份問卷。

樹德家商餐飲管理科

指導老師：林佩瑋老師

組員：陳冠霖、蔡慧玟

一、基本資料

- 1.性別： 男 女
2.年級：一年級 二年級 三年級
3.是否喜歡吃瓦片餅乾: 是 否

二、官能品評表問卷

	非 常 不 同 意	不 同 意	普 通	同 意	非 常 同 意
1. 香蕉融入杏仁瓦片之「香氣」。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 香蕉融入杏仁瓦片之「口感」。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 香蕉融入杏仁瓦片之「外觀」。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 香蕉融入杏仁瓦片之「購買意願」。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

※ 本問卷到此結束，感謝你的協助！