

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

地一次芋見一芋頭地瓜麵疙瘩

作者：

鄭怡瑄。私立樹德家商。實餐 336

薛茜文。私立樹德家商。實餐 336

潘景濬。私立樹德家商。實餐 336

指導老師：莊幸寓

## 壹、前言

地瓜跟芋頭，都是富含纖維素與營養的食物，但是因為比較特別的味道而比較不被大眾接受，不是被製成簡單的配菜，不然就是加工製成甜點，所以我們這組希望能把它們製成一道美味又有特色的小吃。

### 一、研究背景

#### (一) 地瓜

「番薯（學名：*Ipomoea batatas*），又名甘薯、紅薯。」（資料來源，維基百科）台灣的番薯大多為黃色和紅色，少數有紫色的番薯出現。番薯除了可以食用還可以製作糖、釀酒製作酒精。

#### (二) 芋頭

芋（學名：*Colocasia esculenta*），俗稱「芋頭」，為天南星科芋屬植物。（資料來源，維基百科）

#### (三) 麵疙瘩

一種麵食，早期中國北方收成不好時，利用些許麵粉跟冷水製成麵糰後，隨手一捏再丟入滾水中，這就成了麵疙瘩，一道美味的小吃。可以重口味、可以清淡，用炒的、用煮的，變化多端。

### 二、研究動機

#### (一) 地瓜、芋頭

芋頭與地瓜富含膳食纖維、礦物質與營養，但不被廣為接受，其實是非常棒的食物，所以說我們想把他的氣味隱藏起來並把營養保留住，再結合其他食物，把它做成一道美味的食物。

#### (二) 麵疙瘩

麵疙瘩看起來不起眼也或許算不上一道主食，但其美味的根本，卻是隱藏不住的，所以我們想把它跟地瓜與芋頭結合，雖然都不起眼但它們的根本都是好的，把他們結合起來重新成爲一道美食。

### 三、研究目的

- 1.研究添加芋頭、地瓜製成麵疙瘩「香氣」之差異。
- 2.研究添加芋頭、地瓜製成麵疙瘩「口味」之差異。
- 3.研究添加芋頭、地瓜製成麵疙瘩「口感」之差異。
- 4.研究添加芋頭、地瓜製成麵疙瘩「甜度」之差異。
- 5.研究添加芋頭、地瓜製成麵疙瘩「購買意願」之影響。

### 四、研究架構

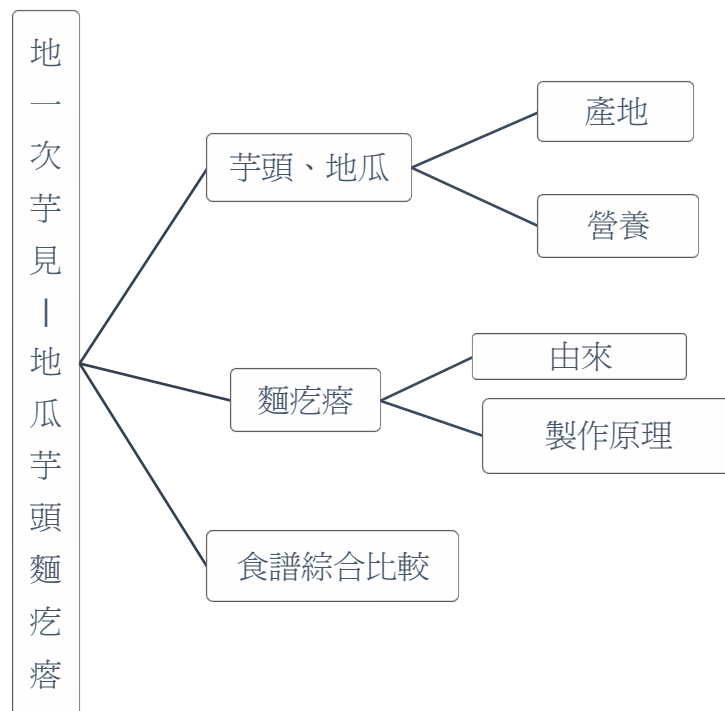


圖 1、研究架構圖

## 五、地瓜、芋頭

### (一) 地瓜的產地

「野生種起源於美洲的熱帶地區，由印第安人人工種植成功，抗病蟲害強，栽培容易。」(資料來源，維基百科)臺灣全年都可種植地瓜，三月到十一月的氣候比較適合地瓜的種植時間，唯獨遇到寒流的時候，地瓜葉和地瓜藤可能會凍傷，倘若改到東北季風的背風面種植會比較好。

### (二) 芋頭的產地

「最早栽種的印度人約於西元前 5,000 年馴化了來自馬來西亞濕地的野生芋頭，爾後又傳到埃及。」(資料來源，維基百科)在台灣比較有名的芋頭產地為大甲和甲仙。

## 六、麵疙瘩的探討

### (一) 麵疙瘩的起源

「這東西產於荒年，北方人家收成差時，沒那麼多麵粉可製成麵條於是把麵粉加水成麵糊，並隨手一拈後，加入湯水中，就成一塊塊的疙瘩。」(資料來源，Yahoo 奇摩知識+)

### (二) 冷水麵製作原理

麵條製作原理是使用麵粉(通常為中筋麵粉)，加入適當比例的冷水後，再經過攪拌、壓延和鬆弛等步驟後，切割成麵條。冷水麵糰的特性為：「**麵糰性質色澤潔白，爽滑筋道，有彈性、韌性和延伸性。**」

(資料來源，吳等)

## 七、食譜綜合比較

表 1、食譜統整表

	作者(西元)	書名	出版社	麵條特殊材料
1	邱寶鈞(2009)	麵疙瘩 100%料理	雅書堂文化	細地瓜粉

2	金外順(2014)	地瓜上菜: 50 道超 人氣低卡無負擔 食譜	馬可孛羅	豆芽、南瓜
---	-----------	------------------------------	------	-------

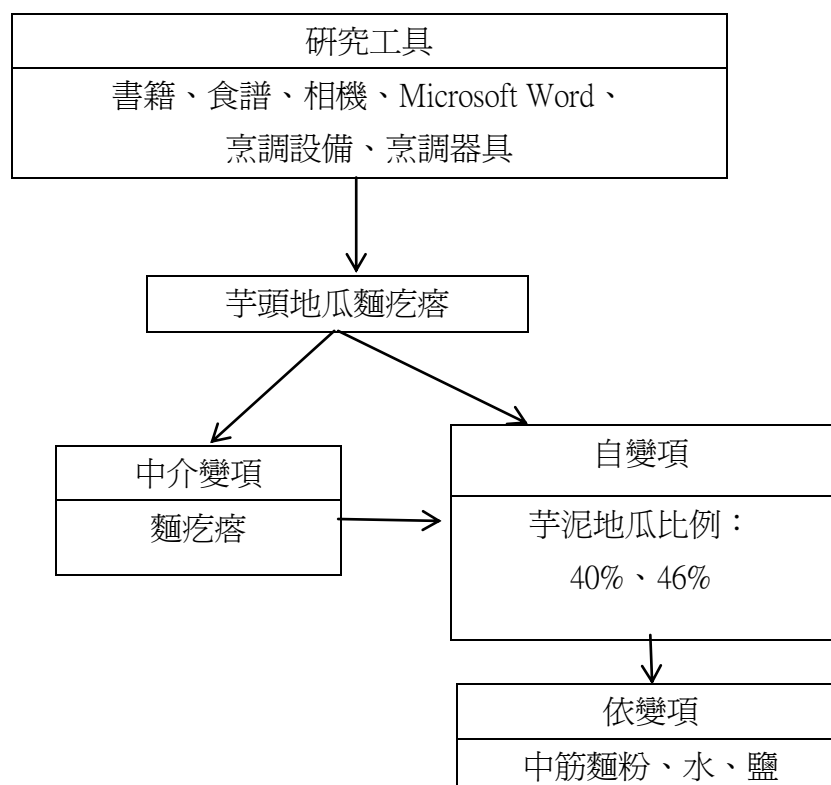
資料來源：研究小組自行整理

綜合以上所敘述的食譜中，我們發現大多數的麵條食譜都是使用細地瓜粉，都未使用芋頭和地瓜組合製作麵條，所以我們研究小組想出要把芋頭和地瓜添加至麵糰中，來做出不一樣的又營養的麵疙瘩。

## 貳、正文

### 一、研究架構

本研究依據便利抽樣法，針對 6 名學生 1 位老師進行開放式問卷，題目為「地一次芋見－芋頭地瓜麵疙瘩」，將成品依照甜度、口感、口味、香氣、購買意願之影響因素來比較差異性；本研究樣本結構由餐飲科學生與老師進行問卷調查之研究差異性。



二、研究工具

圖 2、研究架構圖

表 2、研究器具介紹

			
(一) 鋼盆	(二) 湯匙	(三) 切割鋼刀	(四) 電鍋
			
(五) 砧板	(六) 過篩網	(七) 電子秤	(八) 桿麵棍
			
(九) 量杯	(十) 瓦斯爐		

三、配方表

表 4、芋頭地瓜麵疙瘩配方表 (40%)

材料名稱	百分比	公克
中筋麵粉	27	100
水	32	120
鹽	1	5
芋頭、地瓜	40	150

表 5、芋頭地瓜麵疙瘩配方 (46%)

材料名稱	百分比	公克
中筋麵粉	27	100
水	24	90
鹽	1	5
芋頭、地瓜	48	180

四、實驗方法

表 6、實驗過程

		
<p>1.將全部材料秤好備用，中筋麵粉過篩。</p>		
		
<p>2.將地瓜與芋頭共同蒸熟，熟了之後分別用過篩網壓成泥。</p>		
		
<p>3.將所有材料揉成麵糰，靜置 15 分鐘鬆弛。</p>		
		
<p>4.切割，將地瓜麵糰與芋頭麵糰捏在一起，之後用清水煮熟。</p>		

### 五、研究比較

試做完產品分別由 6 位同學 1 位老師進行試吃，分數如下：

表 7、小組品評結果一（使用地瓜芋頭比例 40%）

分數 選項	非常不 喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
香氣	0	2	3	2	0
口味	0	3	3	1	0
口感	0	1	3	3	0
甜度差異	0	2	2	3	0
購買意願	0	1	4	2	0

針對小組進行品評試吃後的結論如下：

- 1.口味：在口味的部分，選擇不喜歡的共有 3 位，顯示在目前的配方裡芋頭地瓜麵疙瘩入口之後的味道，並沒有明顯地出現，因而產生了期待落差。
- 2.口感：在口感的部分，選擇喜歡的共有 3 位，顯示了在改變配方之後添加地瓜泥之後，在口感方面上並沒有太大影響。
- 3.甜度：在甜度的部分，選擇喜歡的共有 3 位，顯示在添加芋頭、地瓜製成麵疙瘩之後的味道，是可以被接受的。
- 4.購買意願：在購買意願的部分，選擇普通的共有 4 位，顯示添加芋頭、地瓜之後的麵疙瘩，並沒有特別地吸引人。

表 8、小組品評結果一（使用地瓜芋頭比例 46%）

分數 選項	非常不 喜歡	不喜歡	普通	喜歡	非常喜歡
香氣	0	2	3	1	1
口味	0	2	2	3	0
口感	0	1	4	2	0
甜度差異	0	1	3	3	0
購買意願	0	2	3	2	0



針對小組進行品評試吃後的結論如下：

- 1.香氣：在香氣的部分，相較於結果一，多了一位非常喜歡，顯示在於改變配方之後香味部分有進步。
- 2.口味：在口味的部分，選擇喜歡的有三個，顯示在改變配方調整比例後，口味有達到預想。
- 3.甜度：在甜度的部分，相較於結果一，少了一位不喜歡，顯示在改變配方之後，甜度部分更讓人可以接受。
- 4.口感：在口感的部分，選擇不喜歡的共有 3 位，顯示了在改變配方之後，口感受到了影響。

## 參、結論

### 一、問題：

- 1.第一次製作的麵疙瘩中，芋頭跟地瓜放得太少，使得香氣沒有出現。
- 2.在芋頭麵糰跟地瓜麵糰的接合上不太理想，使得賣像不好。
- 3.在第二次製作裡頭的麵疙瘩，各個組員捏的大小不一。

### 二、解決方法：

- 1.我們改變了配方裡的芋頭跟地瓜的比例，把 40%提升到 48%。
- 2.我們改變了捏合的方式，改變成半邊芋頭半邊地瓜。
- 3.我們討論好捏的大小與克數，來達到產品品質統一。
- 4.結果二相較於結果一，在各個不足的部分，都作出改善，並且數據也顯示出喜歡的人變多了，所以結果二的配方是大眾比較可以接受的。

## 肆、引註資料

吳昆崙、林鴻崇、孫靖玲、余燕姍（2012）。**中式麵食實作**。台中市：廣懋圖書股份有限公司。

電子網路資料

（芋頭的介紹、產地）維基百科，自由的百科全書。2018年11月10日，取自  
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8A%8B>

（地瓜的介紹、產地）維基百科，自由的百科全書。2018年11月10日，取自  
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%95%AA%E8%96%AF>

（麵條的製作）食力 foodNEXT，食事求實的知識頻道。2018年11月10日，取自  
<https://www.foodnext.net/science/machining/paper/4975367931>