

投稿類別:觀光餐旅類

篇名

「薯」分幸「芙」

作者

高子勛。高雄私立樹德家商。正餐 316

王唯甄。高雄私立樹德家商。正餐 316

郭珈君。高雄私立樹德家商。正餐 316

指導老師:林佩瑋老師

壹、前言

一、研究背景

(一)、泡芙：以網路的配方為實驗對象。

(二)、地瓜：市面上有許多品種，本組使用紅色和紫色的地瓜來製作泡芙。

「泡芙是一種來自法國的球形糕點，裡面的材料是注射或者將麵包頂部撕破後加進去，加入的餡料不同，口感也會不同。」(維基百科)

二、研究動機：

地瓜可以做成各種料理，市面上“地瓜泡芙”較少見。

因此本組試著把地瓜融入外皮與內餡，讓大家能吃出，有別於一般泡芙沒有的味道，又能吃到散發地瓜香的泡芙。

三、研究目的：

(一)、研究紫地瓜、紅地瓜製作泡芙之「色澤」的差異。

(二)、研究紫地瓜、紅地瓜製作泡芙之「外觀」的差異。

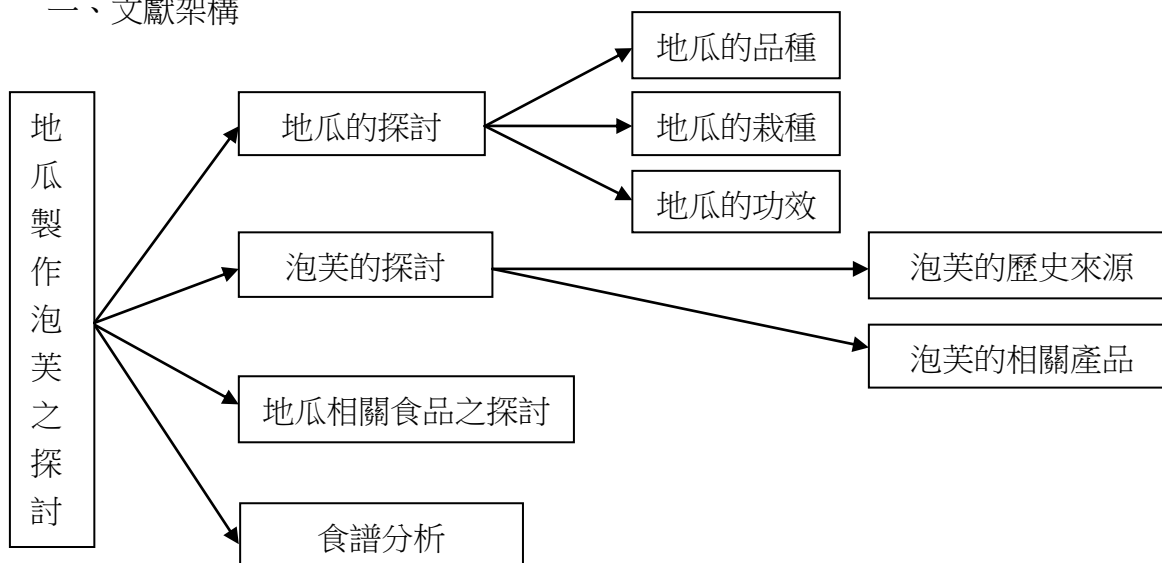
(三)、研究紫地瓜、紅地瓜製作泡芙之「口感」的差異。

(四)、研究紫地瓜、紅地瓜製作泡芙之「整體感覺」的差異。

(五)、研究紫地瓜、紅地瓜製作泡芙之「購買意願」的差異。

貳、正文

一、文獻架構



資料來源:小組自行繪製

圖 1、文獻架構圖

二、地瓜的探討

(一)、地瓜的品種

表 1、地瓜品種介紹

項目	品名	介紹
1	台農 57 號 (黃番薯)	口感綿密、鬆軟。
2	台農 66 號 (紅番薯)	口感細軟，甜度高。
3	白心甘藷	甜度較差，但口感綿密。
4	紫心番薯	又叫芋仔番薯，常用來當作食品加工原料。
5	金石番薯	紫紅色外皮，裡面為金黃色，纖維少、香甜細緻。

資料來源:小組自行繪製

(二) 地瓜的栽種

「一般的栽種方式為”壟作”需要日照充足，通風良好且養分夠的環境。」
(王庆鈺，2010)

(三) 地瓜的功效

「甘薯中含有多糖的混合物，能提高免疫力，促進膽固醇的排泄，降低心血管的發病率，營養價值較高。」(王庆鈺，2010)

三、泡芙的探討：

(一)、泡芙的歷史來源：

「泡芙一開始是以一種搭配湯的鹹麵包出現，內餡是肉泥、乳酪等等，泡芙最初源自法國，也是直布羅陀代表性的美食之一。」(維基百科)

(二)、泡芙的相關產品：

表 2、泡芙的介紹

品種	品名	介紹
	波蘿泡芙	又稱為奶酥泡芙泡芙內餡常使用到的卡士達醬配方。
	閃電泡芙	名字的由來是因為這甜點太好吃了，大家吃得快如閃電而得名
	修女泡芙	一大一小的圓形泡芙組成，小圓泡芙作為罩袍帽，大圓泡芙像修女罩袍。
	布列斯特泡芙	為了紀念從巴黎到布雷斯特的單車比賽，而發明了像輪子一樣泡芙。

資料來源:小組自行繪製

四、地瓜相關食品之探討：

表 3、地瓜製作的產品介紹

品種	品名	介紹
	地瓜球	又稱QQ蛋，壓成地瓜泥加入糯米粉即可。
	拔絲地瓜	地瓜、白糖、油製成的一道傳統名菜。
	地瓜酥	口感香脆，是一道老少咸宜的零嘴。

資料來源:小組自行繪製

五、參考食譜

表 4、參考文獻統整表





編號	作者(西元)	書名	出版社
1	大森由紀子(2012)	鹹泡芙&甜泡芙	出版菊文化
2	小林香苗(2013)	手做馬卡龍&法式泡芙	凱林彩印
3	辻東京製菓研究室 (2010)	戚風蛋糕&泡芙	八方出版

編號	作者(西元)	書名	出版社
4	高橋教子(2014)	翻滾吧!泡芙	楓書坊文化
5	大山榮藏(2010)	法式甜點完全烘焙指南	雅書堂文化


資料來源:小組自行繪製

六、製作流程

表 5、實驗製作過程表

	
<p>加入奶油、鹽、水煮至奶油融化。</p>	
	
<p>加入過篩好的低粉與高粉攪拌至出現薄膜。</p>	

「薯」分幸「芙」

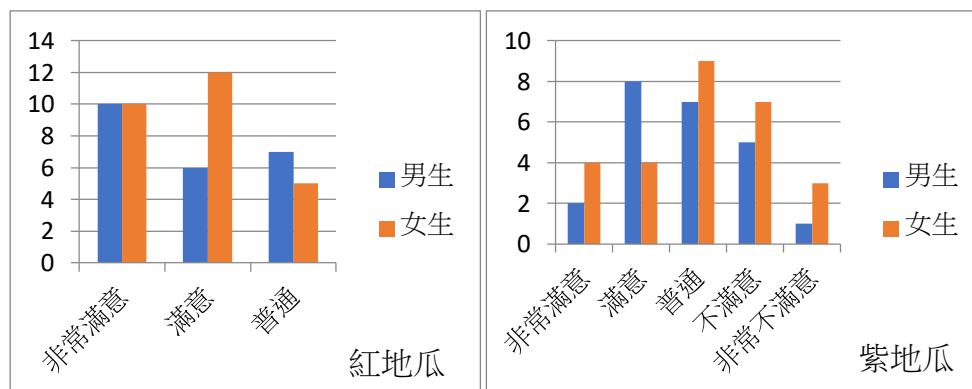
	
<p>加入地瓜泥混和後分次加入雞蛋，加到濃稠度剛好，放入擠花袋擠烤盤上。</p>	
	
<p>溫度：200/200，烤焙時間：35—40 分。</p>	

七、研究結果

一、性別對於創意薯分幸芙感官差異

(一)、我喜歡薯分幸芙的「色澤」

圖一、紅泡芙與紫泡芙色澤男女比較圖



「薯」分幸「芙」

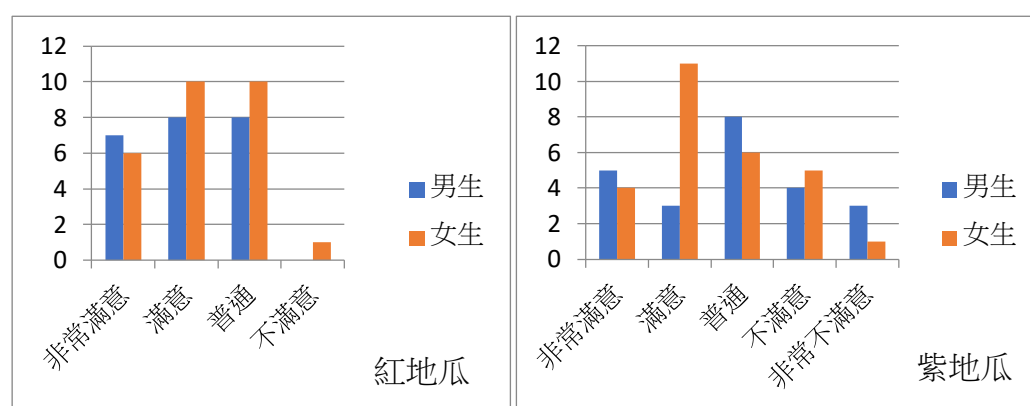
結果顯示滿意紅地瓜泡芙的色澤非常滿意的有 20 人，佔 40%，滿意的有 18 人，佔 36%，普通的有 12 人，佔 24%。

結果顯示滿意紫地瓜泡芙的色澤非常滿意的有 6 人，佔 12%，滿意的有 12 人，佔 24%，普通的有 16 人，佔 32%。

由此可知紅地瓜泡芙的色澤是比較多人喜愛的

(二)、我喜歡薯分幸芙的「外觀」。

圖二、紅泡芙與紫泡芙外觀男女比較圖



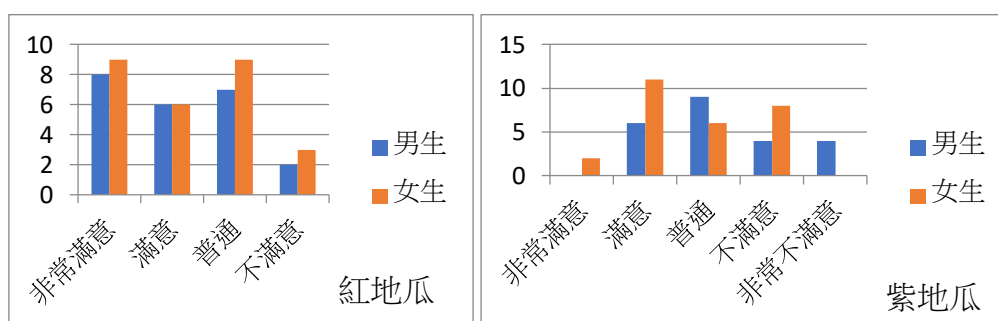
結果顯示滿意紅地瓜泡芙的外觀非常滿意的有 13 人，佔 26%，滿意的有 18 人，佔 36%，普通的有 18 人，佔 36%，不滿意的有 1 人，佔 2%。

結果顯示滿意紫地瓜泡芙的外觀非常滿意的有 9 人，佔 18%，滿意的有 14 人，佔 28%，普通的有 14 人，佔 28%，不滿意的有 9 人，佔 18%，非常不滿意的有 4 人，佔 8%。

由此可知紅地瓜泡芙的外觀是大家比較喜愛的。

(三)、我喜歡薯分幸芙的「整體感覺」

圖三、紅泡芙與紫泡芙整體男女比較圖



「薯」分幸「芙」

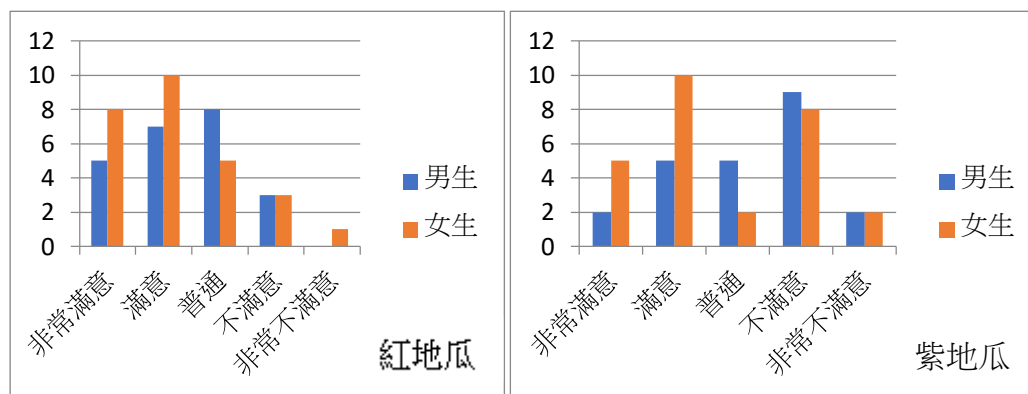
結果顯示紅地瓜泡芙整體非常滿意的有 17 人，佔 34%，滿意的有 12 人，佔 24%，普通的有 16 人，佔 32%，不滿意的有 5 人，佔 10%。

結果顯示紫地瓜泡芙整體非常滿意的有 2 人，佔 4%，滿意的有 17 人，佔 34%，普通的有 15 人，佔 30%，不滿意的有 12 人，佔 24%，非常不滿意的有 4 人，佔 8%。

由此可知紅地瓜泡芙在整體感覺上是受歡迎的。

(四)、我喜歡薯分幸芙的「購買意願」

圖四、紅泡芙與紫泡芙購買意願男女比較圖



結果顯示紅地瓜泡芙購買意願非常滿意的有 13 人，佔 26%，滿意的有 17 人，佔 34%，普通的有 13 人，佔 26%，不滿意的有 6 人，佔 12%，非常不滿意的有 1 人，佔 2%。

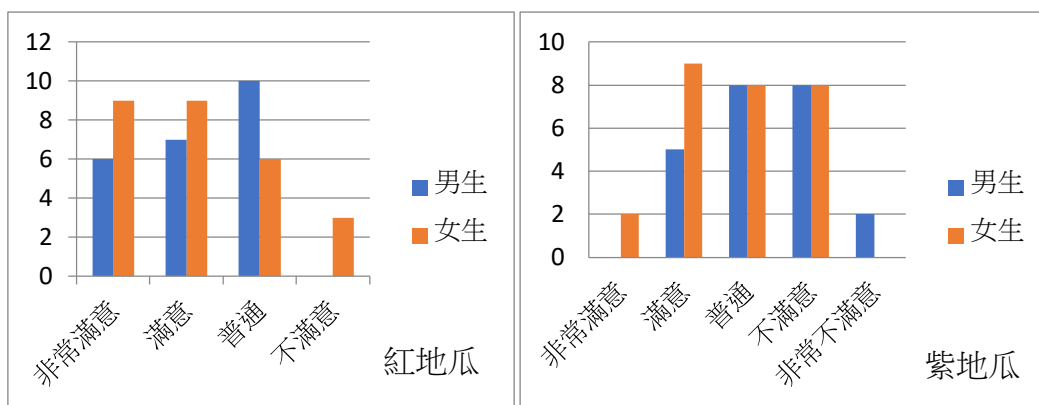
結果顯示紫地瓜泡芙購買意願非常滿意的有 7 人，佔 14%，滿意的有 15 人，佔 30%，普通的有 7 人，佔 14%，不滿意的有 17 人，佔 34%，非常不滿意的有 4 人，佔 8%。

由此可知紅地瓜泡芙在外販售是會被接受的。

(五)、我喜歡薯分幸芙的「口感」

圖五、紅泡芙與紫泡芙口感男女比較圖

「薯」分幸「芙」



結果顯示滿意紅地瓜泡芙的口感非常滿意的有 15 人，佔 30%，滿意的有 16 人，佔 32%，普通的 16 人，佔 32%，不滿意的有 3 人，佔 6%。

結果顯示滿意紫地瓜泡芙的口感非常滿意的有 2 人，佔 4%，滿意的有 14 人，佔 28%，普通的 16 人，佔 32%，不滿意的有 16 人，佔 32%，非常不滿意有 2 人，佔 4%。

由此可知紅地瓜泡芙在口感上是可以被接受的，在加入地瓜的奶油也不甜膩。

參、結論與建議

一、結論

根據研究方法與實驗結果，將薯分幸芙外觀、色澤、口感、整體而言、購買意願的影響，綜合整理得到以下五點結論：

- (一) 在外觀、色澤上，我們發現薯分幸芙的外觀、色澤看起來好看，因地瓜天然的色素，使泡芙的外觀較為好看。
- (二) 在色澤上，我們發現紅地瓜比紫地瓜好看。
- (三) 在口感上，我們發現紅地瓜口感好吃。
- (四) 在整體感覺上，發現紅地瓜受歡迎。
- (五) 在購買意願上，樹德家商學生對於地瓜泡芙之購買意願及接受程度偏高。

二、建議

根據研究結論，地瓜加入泡芙內餡與外皮在外觀、色澤、口感、整體而言、購買意願方面分數較高；另外針對未來相關研究者提出建議，綜合整理得到以下三點建議：

(一) 本研究僅針對樹德家商高三之學生，不足以代表大眾，希望後續研究者可將研究層面擴大至一般大眾，藉以了解地瓜泡芙之市場接受度及推廣可行性。

(二) 泡芙可以試著研究加入其他不同之蔬果，例如：南瓜、西瓜等元素，探討其口感上差異，與大眾喜愛程度。

(三) 可以探討減少糖量，對薯分幸芙有所影響，破除人們對泡芙的刻板印象，已達健康養生觀念。

肆、引註資料

書籍資料：

大森由紀子(2012)。鹹泡芙&甜泡芙。台北市：出版菊文化。

小林香苗(2013)。手做馬卡龍&法式泡芙。台北市：凱林彩印。

辻東京製菓研究室(2010)。戚風蛋糕&泡芙。台北市：八方出版。

高僑教子(2014)。翻滾吧!泡芙。新北市：楓書坊文化。

大山榮藏(2010)。法式甜點完全烘焙指南。台北市：雅書堂文化。

王庆鈺(2010)。大田作物。長春市：吉林出版。

網路資料：

維基百科－泡芙歷史來源：<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E6%B3%A1%E8>