

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以兩種水果製作湯圓之探討

作者：

劉怡君。高雄市私立樹德家商。餐飲管理科三年十六班。

黃欣涵。高雄市私立樹德家商。餐飲管理科三年十六班。

邱翎語。高雄市私立樹德家商。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

「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，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

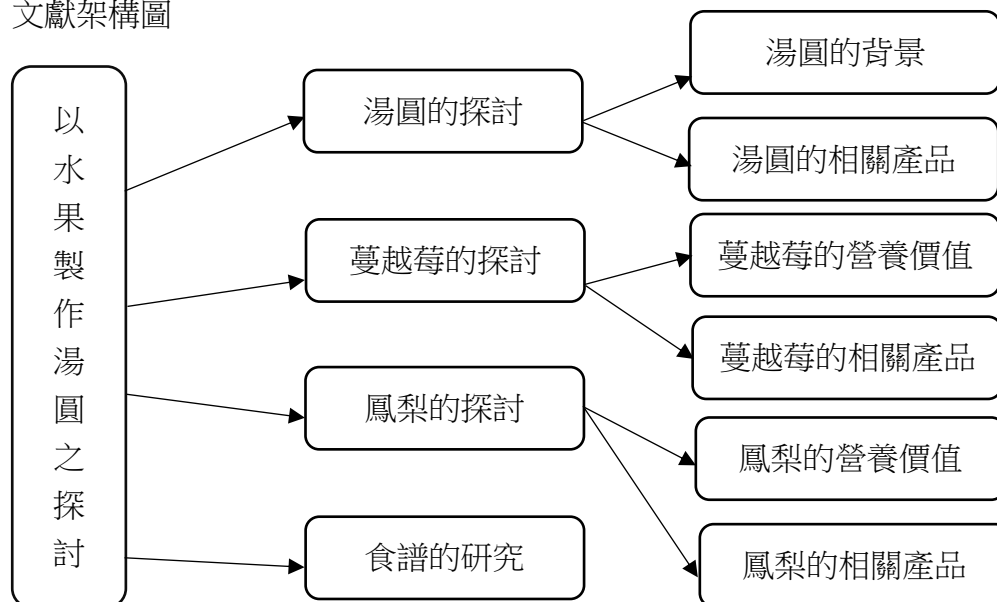
民以食為天是自古以來不變的道理，現在的食安風暴特別的多，人們的黑心產品不斷的流傳和製作，以為平凡中的食品沒有其餘添加物，卻暗藏著可怕的食安危險。市面上的傳統湯圓多用色素來製成，本組思考後採用鳳梨和蔓越莓來取代傳統湯圓的色澤，水果富含營養，還能解決鳳梨旺季過剩的問題。

三、研究目的

- (一)研究將水果融入湯圓的『外觀』之探討。
- (二)研究將水果融入湯圓的『口感』之探討。
- (三)研究將水果融入湯圓的『香氣』之探討。
- (四)研究將水果湯圓販售的『購買意願』之探討。
- (五)研究水果湯圓適不適合在節慶購買。

貳、正文

一、文獻架構圖



(資料來源:本研究繪製)

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：

表一：湯圓乾關產品

名稱	照片	分析
愛玉湯圓		➤ 湯圓搭配愛玉的口感很清爽。

以兩種水果製作湯圓之探討

<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>

(表一資料來源:本研究繪製)

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

表二：蔓越莓的相關產品

名稱	照片	分析
<p>蔓越莓麵包</p>		<p>➤ 將蔓越莓攪拌入麵糰中，帶點酸甜的口感。</p>
<p>蔓越莓餅乾</p>		<p>➤ 蔓越莓使餅乾帶點果香。</p>

以兩種水果製作湯圓之探討

蔓越莓果醬		<ul style="list-style-type: none"> ➤ 將蔓越莓榨成果醬，裏頭還有蔓越莓果肉。
-------	---	---

(表二資料來源:本研究繪製)

二、鳳梨的探討

(一)鳳梨的營養價值

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

(二)鳳梨的相關產品

表三、鳳梨相關產品

名稱	照片	分析
鳳梨酥		<ul style="list-style-type: none"> ➤ 是許多人來台的伴手禮之一。
鳳梨果醋		<ul style="list-style-type: none"> ➤ 酸酸甜甜的口感，有助於腸胃蠕動。
鳳梨披薩		<ul style="list-style-type: none"> ➤ 許多義式料理餐廳都有的一道披薩。

(表三資料來源:本研究繪製)

三、食譜的分析

書名	作者	出版社	相關圖片
冰冰涼涼的夏日小點心	黃鏡蓓	楓葉社文化	 <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	 <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	 <p>圖 4-1-4 芒果奶黃湯圓</p>

(表四資料來源:本研究繪製)

四、研究流程

表五、製作流程

			
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。

以兩種水果製作湯圓之探討

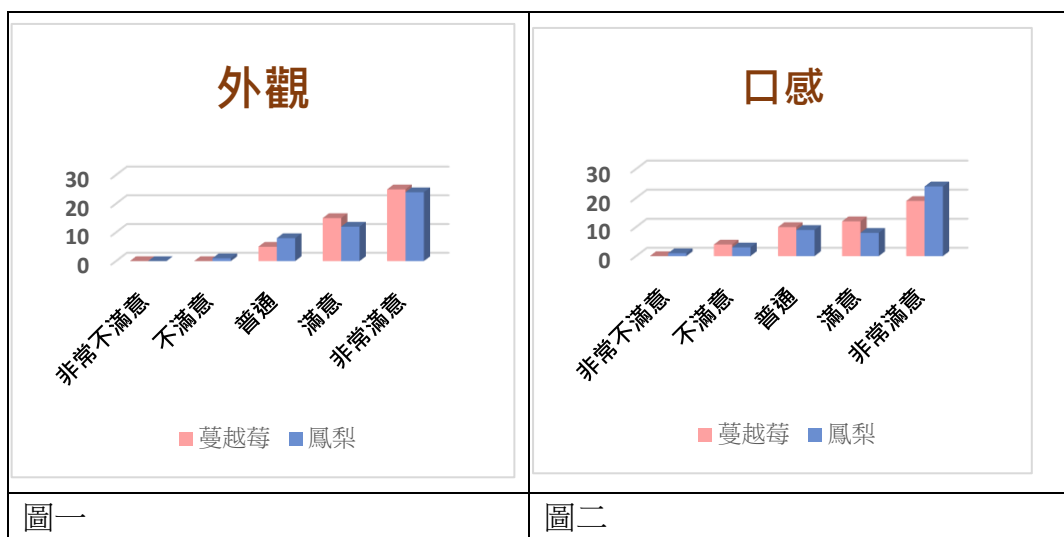
			
<p>放入滾水中，等熟成 浮起。</p>	<p>放入冰水中冰鎮，口 感較 Q 彈。</p>	<p>煮一鍋糖水。</p>	<p>將湯圓放入即完成。</p>

(表五資料來源:本研究繪製)

參、結論

一、資料分析

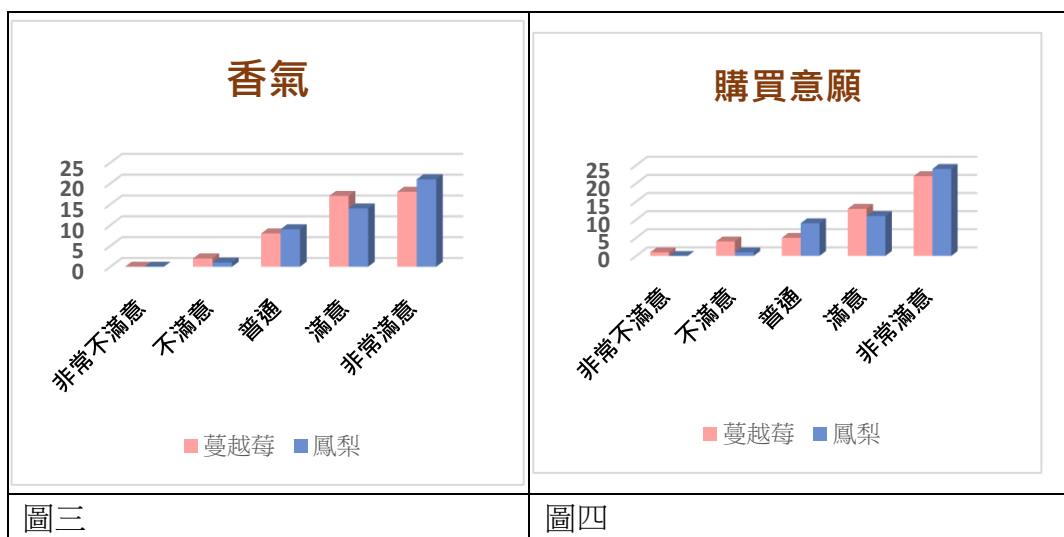
本組根據研究目的，透過實驗研究法，研究對象為樹德家商餐飲科學生，小組官能品評 結果如下：



由圖一所知能明顯認出蔓越莓湯圓色澤則以取代傳統紅色小湯圓。

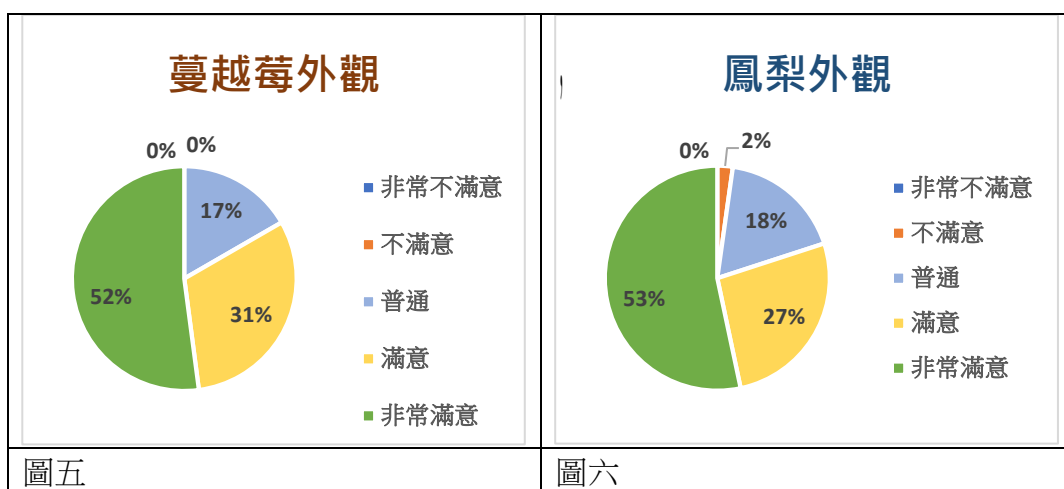
由圖二所知鳳梨湯圓的口感較受大眾喜愛，冰鎮過後的彈牙，且不過酸。

以兩種水果製作湯圓之探討

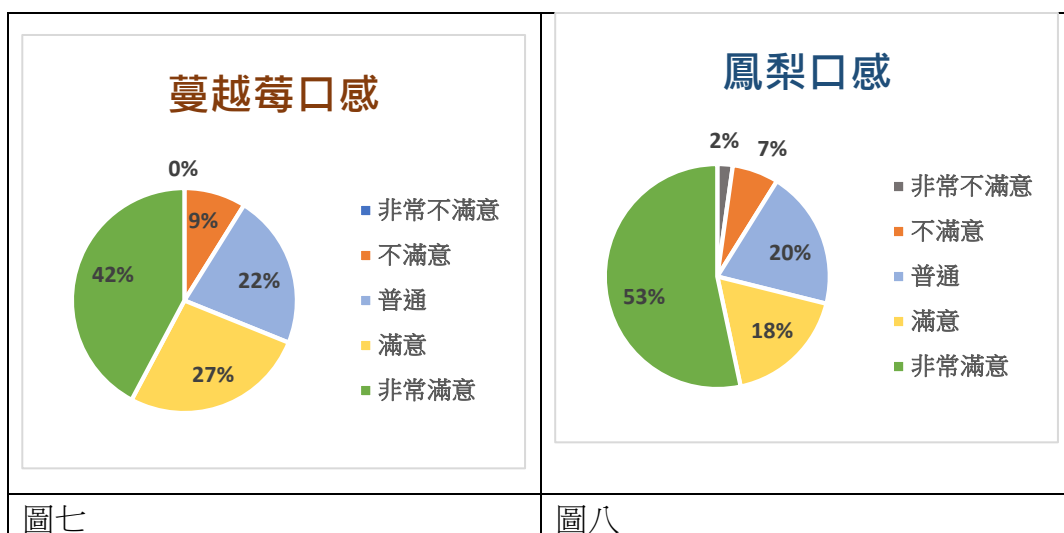


由圖三所知蔓越莓湯圓的果香較充足，能清楚辨認口味。

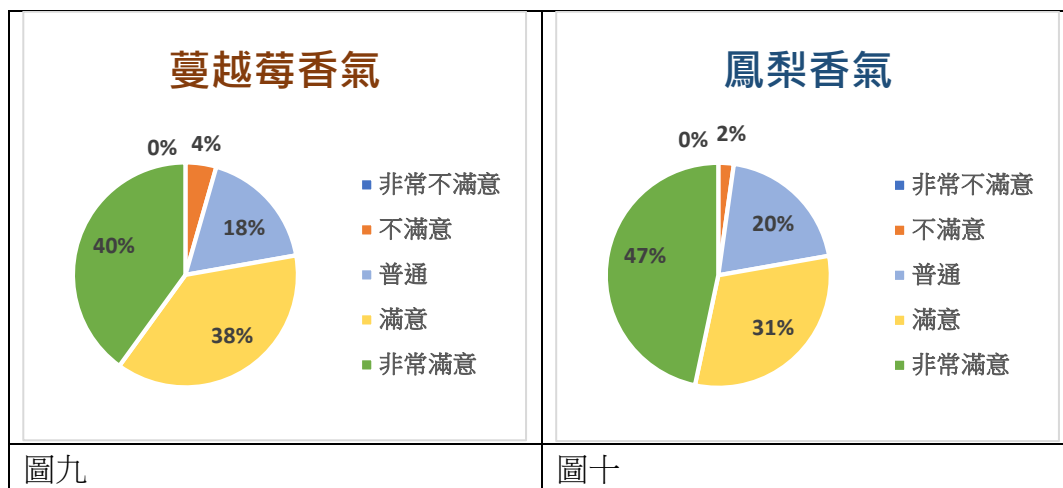
由圖四所知鳳梨湯圓的購買意願較高，可能是口味比較中和的原因。



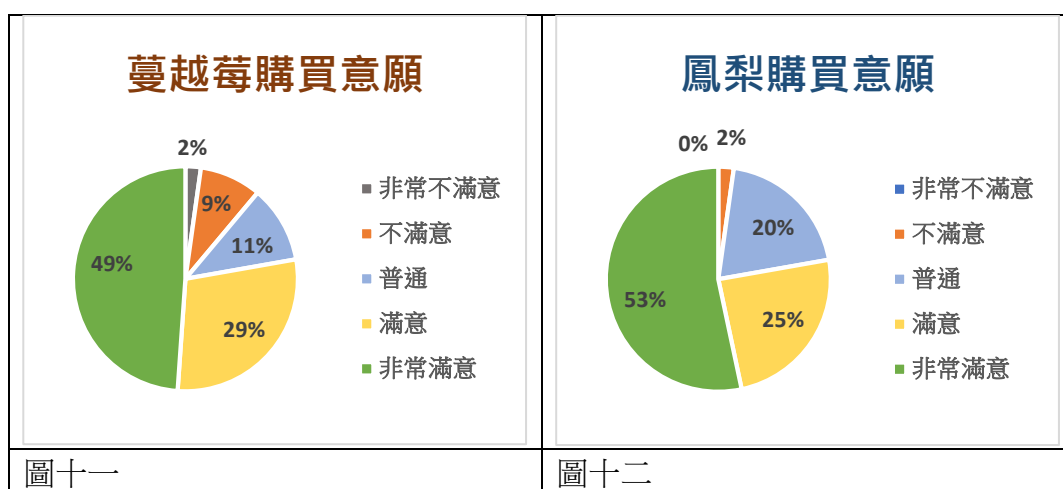
由圖五、六所知鳳梨湯圓外觀較受大眾滿意，能取代市面上白色小湯圓。



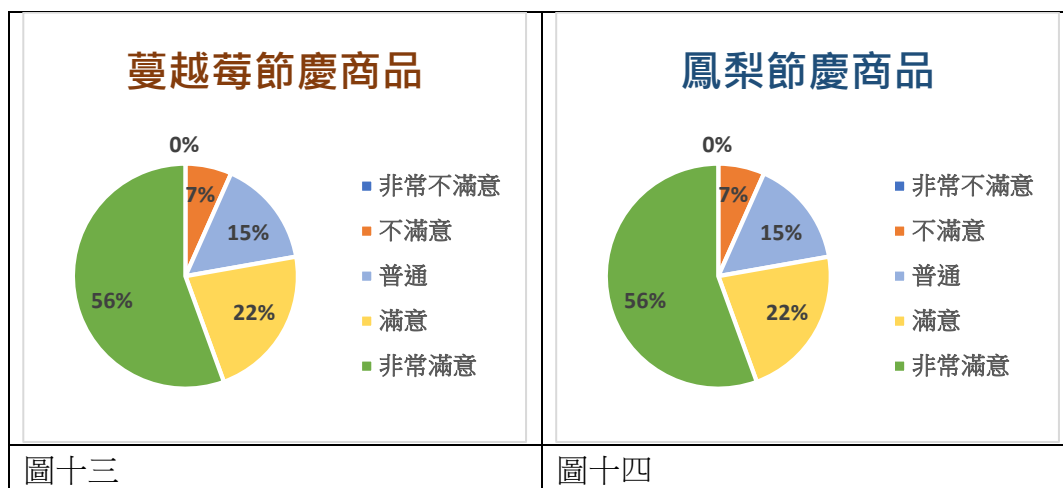
由圖七、八所知鳳梨湯圓口感能受大眾喜愛，冰鎮過後口感會更加彈牙。



由圖九、十所知鳳梨湯圓較受大眾喜愛且的果香充足，能清楚辨認口味。



由圖十一、十二所知鳳梨湯圓的購買意願較蔓越莓湯圓來的高，較受喜愛。



由圖十三、十四所知鳳梨湯圓在節慶是適合購買且受大眾喜愛的。

(一) 蔓越莓湯圓官能品評

表六：蔓越莓湯圓官能品評差異總表

分數 選項	非常不喜歡 1	不喜歡 2	普通 3	喜歡 4	非常喜歡 5
外觀	0	0	5	15	25
香氣	0	2	8	17	18
口感	0	4	10	12	19
購買意願	1	4	5	13	22
節慶商品	0	3	7	10	25

(表六：資料來源本研究繪製)

(二) 鳳梨湯圓官能品評

表七：鳳梨湯圓官能品評差異總表

分數 選項	非常不喜歡 1	不喜歡 2	普通 3	喜歡 4	非常喜歡 5
外觀	0	1	8	12	24
香氣	0	1	9	14	21
口感	1	3	9	8	24
購買意願	0	1	9	11	24
節慶商品	0	3	7	10	25

(表七：資料來源本研究繪製)

二、結果與討論

- (一) 第一次做的湯圓形狀不圓，湯圓也過於反酸。
- (二) 因為蔓越莓太酸，導致有些許的人不大喜歡，則購買意願降低。
- (三) 第二次試做湯圓形狀出來了，可是湯圓味道太淡。

三、建議

- (一) 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。
- (二) 香氣：水果天生富含果香，聞起來有淡淡的香氣。
- (三) 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。
- (四) 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>