

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

以不同粉類製作湯圓成品差異之探討

作者:

王品棋。私立樹德家商。高三 31 班

蘇美純。私立樹德家商。高三 31 班

指導老師:

王尹均老師

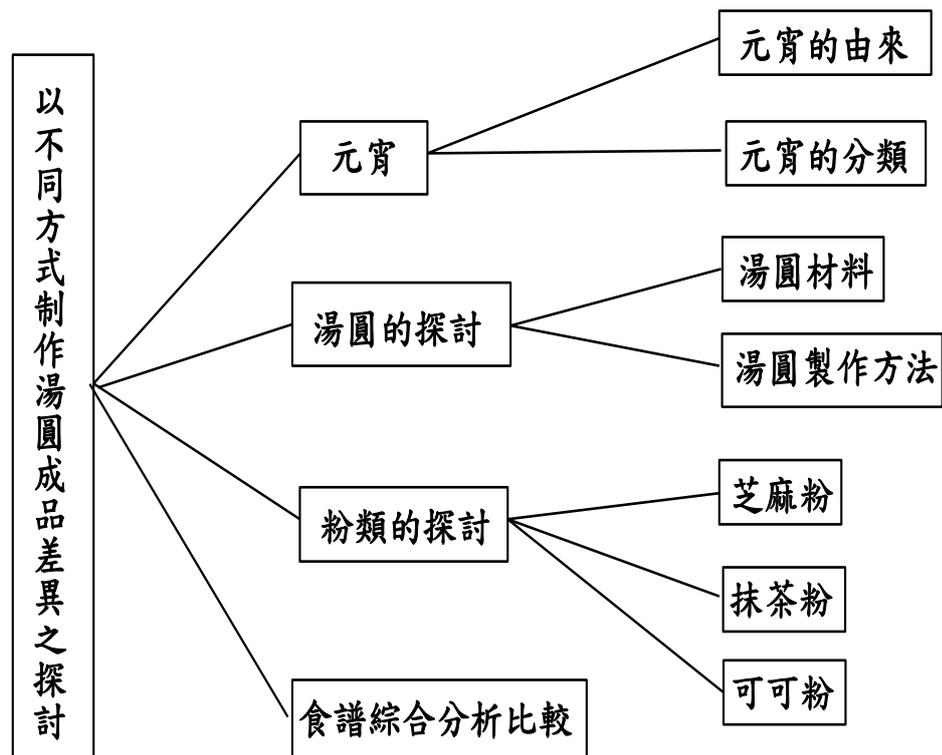
## 壹、前言

宋朝時，民間開始流行一種在元宵節吃的新奇食品，它是用各種果餌做餡，外面用糯米粉搓成球，煮熟後，吃起來香甜可口，饒有風味。因為這種糯米球煮在鍋裡又浮又沉，所以最早叫「浮圓子」。後來有的地區把「浮圓子」改稱「元宵」。人們在元宵節吃這種食物實際上是思念親人，渴望團圓。

湯圓對大家而言有傳統著的刻板印象，認為湯圓就是那些樣子，但我們認為湯圓或許不是只是這樣，應該有更多的變化空間，所以以打破傳統的方式來讓大家感受不一樣的有創意特色的湯圓。

## 貳、正文

根據研究目的進行文獻的蒐集與分析



圖一、文獻架構圖

## 以不同粉類製作湯圓成品差異之探討

### 一、湯圓探討

- (一) 湯圓材料：糯米粉、熱水、冷水、糖、芝麻粉。糯米粉、熱水、冷水、糖、抹茶粉。糯米粉、熱水、冷水、糖、可可粉。有各式不同的配方。
- (二) 湯圓作方法：鍋子放瓦斯爐，開小火，倒糖，鍋熱了之後要一直翻炒，炒到糖有點稠就可以加水了，輕輕攪一攪，等滾，試喝甜度，再加水或糖，滾後就可以放入湯圓，湯圓浮起後再煮約 3 分鐘就完成了。

### 二、粉類探討

- (一) 芝麻粉:是胡麻科胡麻屬植物，遍布世界上的熱帶地區，以黑芝麻研磨成粉。
- (二) 抹茶粉:碾磨成微粉狀的綠茶，茶葉在採摘前需要覆蓋三周，而採摘後需要蒸青，使顏色更加翠綠。粉碎過程則用天然石磨最佳。
- (三) 可可粉:由可可餅脫脂粉碎之後的粉狀物，從可可樹結出的豆荚里取出的可可豆，經發酵、粗碎、去皮等工序得到的可可豆碎片。

### 三、食譜綜合分析比較

表一、食譜綜合分析表

	書名	作者	出版社	食譜使用
1	湯圓、糯米糰變化 62 種甜品!	小三	橘子	湯圓
2	中式點心製作訣竅	黎國雄	人類智庫	湯圓
3	中式點心家庭味	杜佳穎	上優文化	湯圓
4	我的第一堂中式點心課	葉志偉	旗林文化	湯圓

四、食譜表

表二、食譜表

產品名稱:湯圓			
配 方	控制變項	變項食材	作法
	糯米粉	芝麻粉	1.糯米粉加芝麻粉、抹茶粉、可可粉
	糖	可可粉	2.加水拌至成糰。
	水	抹茶粉	3.搓成一小顆。
			4.鍋子放瓦斯爐，開小火，倒糖。
			5.鍋熱了之後要一直翻炒。
			6.炒到糖有點稠就加水。
			7.輕輕攪一攪，等水滾試喝甜度。
			8.滾後就可以放入湯圓。
			9.湯圓浮起後再煮約 3 分鐘即可。

五、準備材料

糯米粉	砂糖	芝麻粉
		
可可粉	抹茶粉	水
		

圖二、材料圖

六、製作流程

表三、製作可可粉口味湯圓流程表

1. 倒入糯米粉可可粉	2. 倒入水	3. 揉成糰
		
4. 搓成小顆	5. 水煮滾	6. 放入湯圓
		
7. 湯圓浮起後撈起	8. 放入糖水	9. 完成
		

以不同粉類製作湯圓成品差異之探討

表四、製作芝麻粉口味湯圓流程表

1. 倒入糯米粉芝麻粉	2. 倒入水	3. 揉成糰
		
4. 搓成小顆	5. 水煮滾	6. 放入湯圓
		
7. 湯圓浮起後撈起	8. 放入糖水	9. 完成
		

表五、製作抹茶粉口味湯圓流程表

1. 倒入糯米粉抹茶粉	2. 倒入水	3. 揉成糰
		
4. 搓成小顆	5. 水煮滾	6. 放入湯圓
		
7. 湯圓浮起後撈起	8. 放入糖水	9. 完成
		

七、研究分析比較

表六、性別對湯圓外觀較可口味程度計次表

口味-性別	男生	女生	總計
芝麻粉	18	21	39
抹茶粉	19	25	44
可可粉	8	9	17
總計	45	55	100

表七、性別對湯圓香氣最香口味程度計次表

口味-性別	男生	女生	總計
芝麻粉	18	22	40
抹茶粉	23	23	46
可可粉	4	10	14
總計	45	55	100

表八、性別對口感湯圓吃起來比較順口程度計次表

口味-性別	男生	女生	總計
芝麻粉	15	19	34
抹茶粉	15	21	36
可可粉	15	15	30
總計	45	55	100

表九、性別對購買意願會推薦購買程度計次表

口味-性別	男生	女生	總計
芝麻粉	13	23	36
抹茶粉	20	26	46
可可粉	12	6	18
總計	45	55	100

## 參、結論

我們可以從以上四個研究分析比較表上來看到

- (一) 在外觀上選擇芝麻粉的有 39 人、抹茶粉的有 44 人、可可粉的有 17 人
- (二) 在香氣上選擇芝麻粉的有 40 人、抹茶粉的有 46 人、可可粉的有 14 人
- (三) 在口感上選擇芝麻粉的有 34 人、抹茶粉的有 36 人、可可粉的有 30 人
- (四) 在購買意願上選擇芝麻粉的有 36 人、抹茶粉的有 46 人、可可粉的有 18 人。

根據以上的研究分析比較表，我們可以看到芝麻粉口味比較受大家歡迎；相對而言，可可粉就沒那麼受大家的喜愛。

## 肆、引註資料

### 一、書籍資料

- 小三 (2015)。湯圓、糯米糰變化 62 種甜品!。台灣：橘子。
- 黎國雄(2014)。中式點心製作訣竅。台灣:人類智庫
- 杜佳穎(2014)。中式點心家庭味。台灣:上優文化
- 葉志偉(2009)。我的第一堂中式點心課。台灣:旗林文化

### 二、網路資料

- 湯圓維基百科。2019 年 3 月 1 日，取自  
<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%B9%AF%E5%9C%93>
- 冬至湯圓健康煮、聰明吃。2019 年 3 月 1 日，取自  
<https://www.hpa.gov.tw/Pages/Detail.aspx?nodeid=1131&pid=2358>