

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

某港口味へ BANANA かカップケーキ(杯子蛋糕)－香蕉杯子蛋糕

作者：

曾子安。私立樹德家商。實餐 336

孫嘉宏。私立樹德家商。實餐 336

王威程。私立樹德家商。實餐 336

指導老師：

莊幸寓老師

## 壹、前言

市面上的香蕉蛋糕都使用香蕉泥製作，我們想試試以香蕉不同型態加入杯子蛋糕中的口感、香氣、整體外觀和購買意願有什麼分別，我們選擇使用泥、塊與片三種不同的形態來製作。

### 一、研究背景

香蕉含有豐富的營養價值，有很多維生素是我們需要的。台灣的香蕉世界有名，很多蛋糕師會以水果製作糕點或裝飾。我們想使用台灣在地香蕉，以片狀、塊狀和泥狀加入杯子蛋糕的配方中，呈現不同的口感，讓富有食物纖維和豐富 B 群的香蕉搭配上人人喜愛的杯子蛋糕，製作營養的美味。

### 二、研究動機

香蕉含有豐富營養素的水果，搭配杯子蛋糕，香蕉的香氣能使蛋糕更上一層樓，營養價值也能提高，平常市面上販賣的各式香蕉蛋糕，大部分都是打成香蕉泥加入配方製作，我們想以片狀，塊狀及平常的泥狀製作，改變口感。

### 三、研究目的

這次研究，想把市面上看過的香蕉蛋糕做點變化，讓一般以香蕉泥製作的香蕉蛋糕換個方式呈現。

本次研究，我們以片狀，塊狀，以及原先的泥狀來進行探討

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「口感」之差異

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「香氣」之差異

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「整體喜好」之差異

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「購買意願」之差異

#### 四、研究架構

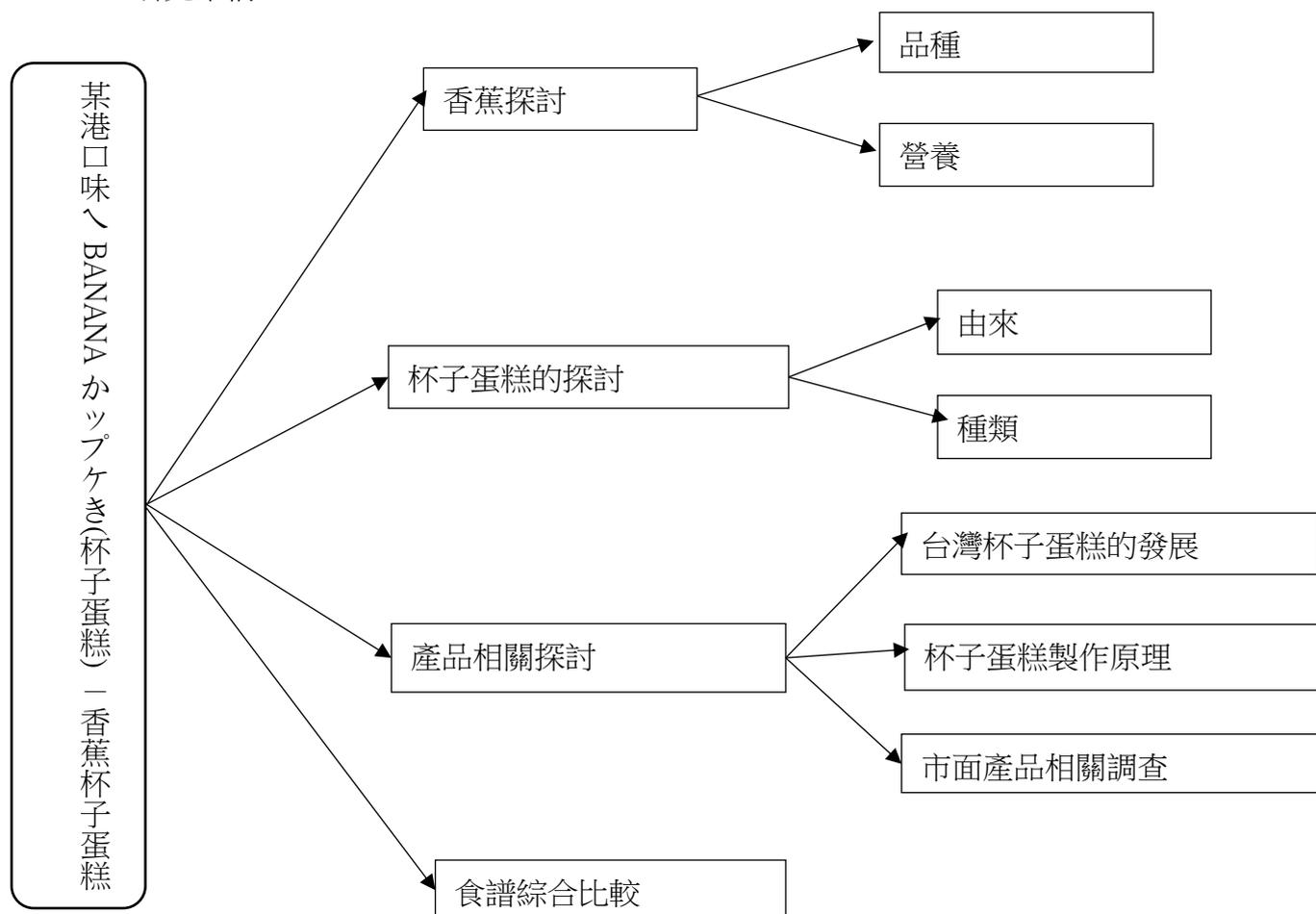


圖 1、文獻架構圖

#### 五、香蕉探討

##### (一)香蕉的品種.

1. 北蕉：形狀呈現弓形，果肉是淡黃色，吃起來口感較細，味道甜較香。
2. 旦蕉：果指短圓，皮極薄，果肉呈橙黃色，肉質滑順，甜度高，微帶香氣。
3. 紅皮蕉：果皮呈暗紅色，肉質較軟，味甜而香，較少見所以價格較高。
4. 寶島蕉：果皮呈鮮黃色，顏色均勻，果肉呈乳白色，味道香甜。

資料來源：百度百科

##### (二)香蕉的營養

「**香蕉含有一種活性物質**」，可以增強我們的體力以及新陳代謝，香蕉還含有許多的維他命都對人體有益，如：維他命 B2 可促進我們的身體健康成長，香蕉內還含有另一種物質可以和維他命 B2 產生和諧作用；**雖然它的熱量比較高，但是能減緩疲勞**」。

## 六、杯子蛋糕探討

### (一)杯子蛋糕的由來

「**杯子蛋糕源自於 19 世紀的美國**」，先人們將杯子蛋糕之所以稱之為杯子蛋糕的原因有兩個，第一是外型就跟杯子相似，第二則是它的製作流程大多都是使用杯子去秤量。整個想法具說是來自於「muffin-馬芬」，以一個人的份量做為單位。「**杯子蛋糕在早期又被人稱為數字蛋糕，因為製作的方法能全靠數字去記憶**」，例如：「一杯的奶油+兩杯糖+三杯麵粉+四顆蛋+一杯牛奶+一匙小蘇打」，方便小巧又容易製作，因此非常流行。

資料來源：痞客邦-食物。典

### (二)杯子蛋糕的種類

- 1.起司類：口感綿密，入口即化。
- 2.奶油麵糊類：油脂含量高，口感較微扎實。
- 3.乳沫麵糊類：又稱清蛋糕，幾乎不含任何油脂，口感鬆軟。
- 4.預拌粉麵糊類；口感更加鬆軟。

資料來源：YAHOO 奇摩知識+

## 七、產品相關探討

### (一)台灣杯子蛋糕的發展

杯子蛋糕原不是市面流行的糕點，是北美兒童最愛的點心，那時「家庭的溫馨」與「小時候的回憶」是杯子蛋糕給予人們最重要的印象。

杯子蛋糕發起的契機是 Magnolia Bakery，紐約 West Village 的復古烘焙坊。一次突發奇想，把剩下的蛋糕麵糊倒入杯子蛋糕模，奇蹟就此誕生。漸漸的杯子蛋糕變的比常規蛋糕更受人們歡迎，最蓬勃發展的一段時間是 911 恐怖攻擊後，當時美國社會渴望安全感，這感覺來自一段輕鬆、甜蜜的時光，這些都是童年擁有的。杯子蛋糕與最開始的童年印象做連結，帶給美國人安慰，自 90 年代末發展至 2018 年代以來，杯子蛋糕已經是大眾化、全球化的食品。

### (二)杯子蛋糕製作原理

杯子蛋糕屬麵糊類蛋糕，「**高溫短時間烤焙較適合，定溫 190 度，烤焙 15~20 分鐘即**

可」(吳嘉琪, 2007); 輕奶油類所使用的化學膨大劑多, 麵糊比重輕, 重奶油類化學膨大劑的量少, 麵糊比重較重, 烤焙時, 「**爐溫太低, 蛋糕容易形成頂部下陷、收縮, 內部組織粗糙且氣孔大**」(吳嘉琪, 2007)。若爐溫太高時, 產品頂部會隆起, 中間造成裂口, 口感乾燥且硬實。

### (三)市面產品相關調查

#### 香蕉杯子蛋糕

作法：

1. 將蛋白蛋黃分開, 玉米粉和麵粉混合, 香蕉搗成泥, 烤箱預熱 140 度。
2. 準備鍋子倒入植物油, 加熱至有油紋出現先關火。
3. 油鍋倒入麵粉及玉米粉, 快速拌均入牛奶攪均, 入香蕉泥, 蛋黃分 3 到 4 次倒入慢慢拌成蛋黃麵糊。
4. 另外拿一個盆子放入冰蛋白, 分次加入砂糖打發蛋白。
5. 蛋黃糊和蛋白糊輕拌成麵糊。
6. 麵糊裝入蛋糕紙杯約 9 分滿, 進烤箱前先將麵糊底部敲幾下, 讓空氣出來。
7. 入烤, 140 度 20 分鐘, 150 度 15 分鐘, 160 度 10 分鐘。
8. 出爐後蛋糕由上往下輕敲一兩下比較不會凹陷, 即完成。

材料：

香蕉、蛋黃、冰蛋白、細砂、牛奶、低筋麵粉、玉米粉、植物油。

資料來源：愛料理(2018)

## 八、食譜綜合比較

表 1、杯子蛋糕食譜綜合統整

作者(西元)	書名	出版社	杯子蛋糕特殊材料
飯田順子 (2016/04/07)	絕佳比例杯子蛋糕	邦聯文化	鹹麵糊
旭屋出版書籍編輯部 (2016/01/16)	頂尖甜點師的 磅蛋糕自信作	瑞昇	無鹽奶油、砂糖
田安石 (2017/04/07)	田安石的低糖廚房	幸福文化	可消化性澱粉
林俐岑 (2017/09/19)	減糖烘焙	橙實文化	植物油與堅果
周淑玲 (2015/05/05)	健康手做輕蛋糕 Q & A	大境	雞蛋、砂糖

## 貳、正文

### 一、研究架構

本研究根據便利抽樣法，以小組品評。題目為「某港口味へ BANANA かップケーキ(杯子蛋糕)－香蕉杯子蛋糕」，將成品依口感、香氣、整體喜好、購買意願之影響因素，比較差異性；研究樣本以小組及一名老師試吃，進行問卷研究之差異性。

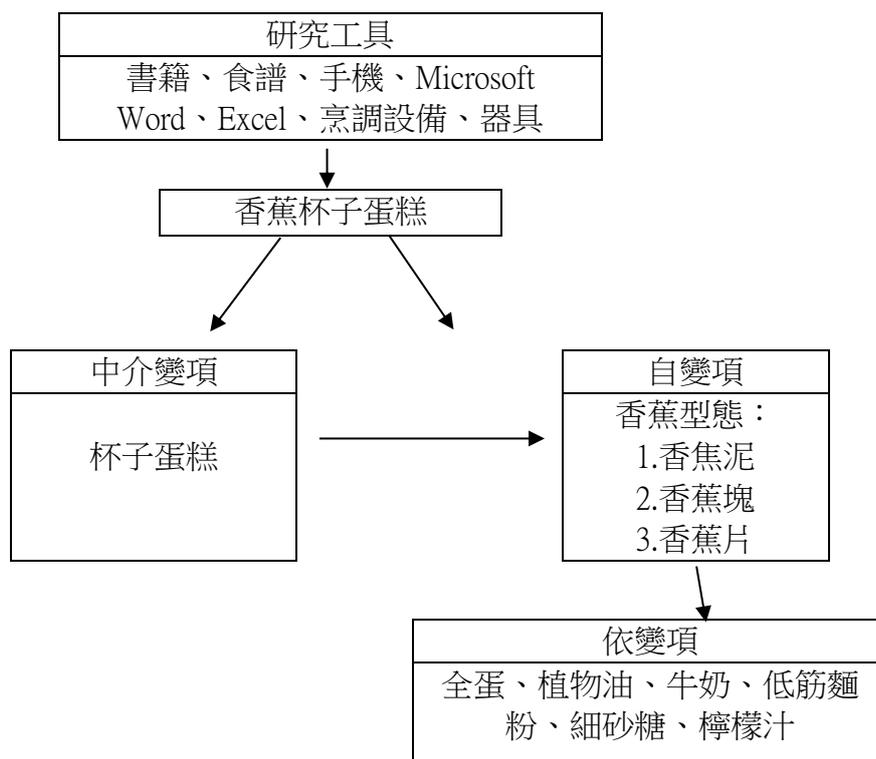
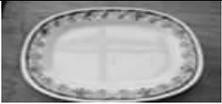


圖 2、研究架構圖

表 2、工具列表

		
(一)鍋子	(二)篩網	(三)打蛋器
		

(四)盤子 	(五)電子秤 	(六)烤盤 
(七)杯子蛋糕模具	(八)紙模	(九)刮棒

## 二、配方表

表 3、使用配方表

名稱	烘焙百分比	公克
全蛋	100	200
植物油	20	40
香蕉泥	40	80
牛奶	15	30
低筋麵粉	40	80
細砂糖	23	45
檸檬汁	3	5

表 4、使用配方表

名稱	烘焙百分比	公克
全蛋	100	200
植物油	20	40
香蕉塊	40	80
牛奶	15	30
低筋麵粉	40	80
細砂糖	23	45
檸檬汁	3	5

表 5、使用配方表

名稱	烘焙百分比	公克
全蛋	100	200
植物油	20	40
香蕉片	40	80
牛奶	15	30
低筋麵粉	40	80
細砂糖	23	45
檸檬汁	3	5

資料來源：研究小組自行整理

## 三、實驗過程

表 6、實驗實作過程

			
1. 杯子蛋糕紙模先入馬芬模中，烤箱預熱 110 度。	2. 秤各項材料，蛋黃和蛋白分開，香蕉分別製成所需的型態。	3. 小火加熱植物油，油紋浮出後關火，篩入低筋麵粉。	4. 拌至均勻無顆粒，再依序加入蛋黃及牛奶。(香蕉泥加入拌均)

			
5.蛋白打製粗泡，加入檸檬汁及分次加入糖，打至有光澤，拉起前端有小勾狀即可。	6.分次將蛋白霜入蛋黃糊盆，輕、快拌均。 (易沉澱，要從底部翻起)	7.完成的蛋糕糊是滑落時有緞帶般摺痕的濃稠度，不是很稀、流動性高的狀態喔!	8.蛋糕糊注入模具，約 8-9 分滿(香蕉塊、片須平均加入麵糊)左右輕晃整平，震出氣泡。
			
9.入烤箱以 100 度考 20 分鐘，調高至 110 度再烤 20 分鐘，麵糊應變非液態。	10.以 120 度再烤 10 分鐘，130 度再烤 10 分鐘。	11.再繼續以 140 度烤 10 分鐘，調至 150 度後再烤 5 至 10 分鐘，此時應膨脹。	12.出爐後，烤盤重摔一次，移出蛋糕放置涼架，也可再灑上糖粉以及裝飾物。

資料來源：研究小組自行整理

#### 四、研究比較

表 7、香蕉泥杯子蛋糕的各項喜愛程度的比較

喜愛程度 產品特徵	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
口感	5	1	1	0	0
香氣	6	1	0	0	0
整體喜好	5	2	0	0	0
購買意願	4	3	0	0	0

表 8、香蕉塊杯子蛋糕的各項喜愛程度的比較

喜愛程度 產品特徵	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
口感	0	1	3	1	2
香氣	0	0	2	2	3
整體喜好	0	0	2	3	2
購買意願	0	0	3	2	2

表 9、香蕉片杯子蛋糕的各項喜愛程度的比較

喜愛程度 產品特徵	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
口感	0	1	2	1	3
香氣	0	1	4	2	0

整體喜好	0	0	3	2	2
購買意願	0	0	2	4	1

- 1.香蕉要放到氧化變黑或製作前放置冰箱氧化，製作起來較沒有酸味，味道比較甜、較有香蕉味。
- 2.最後在攪拌麵糊時，動作要輕、速度要夠快，以免拌出筋性，導致成品口感變差。
- 3.烤盤入烤箱前先在工作台上輕敲兩下，將麵糊往下，以免留下空氣在裡面，導致口感變差。
- 4.泥狀的口感較濕潤，香氣較明顯，接受度較高；片狀的口感較乾，吃的到較濃郁的香蕉口感；塊狀的口感也較乾，分布較均勻。
- 5.小組品評後，進行 100 人試吃問卷調查，由於香蕉塊杯子蛋糕試吃評分不佳，故 100 人試吃以片、泥為主。

### 參、結論

本研究問卷樣本數 100 人，以樹 X 家商學生為消費者品評對象，男女不拘。

#### 一、香蕉杯子蛋糕比較差異表

表、10 香蕉杯子蛋糕比較差異表

問卷題目	同意程度	非常不同意	不同意	普通	同意	非常同意
<b>(一)口感</b>						
1.您對於添加香焦泥之杯子蛋糕口感較喜歡	人數	0	3	25	40	32
	百分比	0%	3%	25%	40%	32%
2.您對於添加香焦片之杯子蛋糕口感較喜歡	人數	0	10	44	37	9
	百分比	0%	10%	44%	37%	9%
<b>(二)香氣</b>						
1.您對於添加香焦泥之杯子蛋糕香氣較喜歡	人數	0	7	33	36	24
	百分比	0%	7%	33%	36%	24%
2.您對於添加香焦片之杯子蛋糕口香氣較喜歡	人數	0	13	34	34	19
	百分比	0%	13%	34%	34%	19%
<b>(三)整體喜好</b>						
1.您對於添加香焦泥之杯子蛋糕整體喜好較喜歡	人數	0	6	24	46	24
	百分比	0%	6%	24%	46%	24%
2.您對於添加香焦片之杯子蛋糕整體喜好較喜歡	人數	1	11	41	31	16
	百分比	1%	11%	41%	31%	16%
<b>(四)購買意願</b>						
1.您對於添加香焦泥之杯子	人數	0	4	28	41	27

蛋糕購買意願較喜歡	百分比	0%	4%	28%	41%	27%
2.您對於添加香蕉片之杯子蛋糕購買意願較喜歡	人數	4	11	42	27	16
	百分比	4%	11%	42%	27%	16%

## 二、結果與討論

根據研究方法與實驗結果，將不同編號的香蕉杯子蛋糕的口感、香氣、整體喜好、購買意願的影響，總整理得到以下四點結論：

- 1.在口感上，我們發現添加香蕉泥的杯子蛋糕(72 人)口感比添加香蕉片的杯子蛋糕(46 人)來的好，因為添加香蕉泥的杯子蛋糕口感較佳。
- 2.在香氣上，我們發現添加香蕉泥的杯子蛋糕(60 人)香氣比添加香蕉片的杯子蛋糕(53 人)是差不多的，但是添加香蕉泥的杯子蛋糕較有香氣。
- 3.在整體喜好上，我們發現添加香蕉泥的杯子蛋糕(70 人)整體喜好比添加香蕉片的杯子蛋糕(47 人)接受度高。
- 4.在購買意願上，樹德家商學生對於添加香蕉泥杯子蛋糕(68 人)的購買意願較高，添加香蕉片的杯子蛋糕相較就比較低。

## 三、建議

根據研究結論，添加不同型態的香蕉在杯子蛋糕裡的口感、香氣、整體喜好、購買意願方面都有不同的差異；另外針對未來相關研究提出建議，綜合整理得到以下四點建議。

- 1、本研究僅針對樹德家商學生，不足以代表大眾，希望後續研究者可將研究層面擴展至一般民眾，藉以了解以不同型態的香蕉製作杯子蛋糕之市場接受度。
- 2、香蕉可以試著研究加入其他不同元素，例如：餅乾、布丁、麵包等其他元素，探討其差異性，與民眾喜愛程度。
- 3、入烤箱前，輕敲考模，將氣泡敲出，成品的氣孔較少，烘烤時，在烤盤下方放置一些水，成品會較綿密、蓬鬆。
- 4、可以調整香蕉型態的比例，對杯子蛋糕成品的影響，無論是口感或是香氣，都有所差異。

## 肆、引註資料

作者（出版年）。書名。出版地：出版者  
 吳嘉琪(2007)。烘焙食品製作實習 I。台中市：廣懋圖書。

電子網路資料

財團法人-台灣癌症基金會。2018年11月5日，取自

<https://www.canceraway.org.tw/page.asp?IDno=339>

痞客邦-食物。典。2018年10月7日，取自

<https://food2013.pixnet.net/blog/post/317153777->

<https://food2013.pixnet.net/blog/post/317153777-%E6%9D%AF%E5%AD%A0%E8%9B%8B%E7%B3%95cupcake%E7%9A%84%E7%94%B1%E4%B>

[E%86](https://food2013.pixnet.net/blog/post/317153777-%E6%9D%AF%E5%AD%A0%E8%9B%8B%E7%B3%95cupcake%E7%9A%84%E7%94%B)

百度百科。2018年10月7日，取自

<https://www.baimi.org.tw/agro3.html>