

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

高雄在地農特產創意饅頭

作者：

黃婉瑜。私立樹德家商。三年十一班

劉芸辰。私立樹德家商。三年十一班

黃思評。私立樹德家商。三年十一班

指導老師：

毛德馨老師

壹、前言

一、研究動機

我們運用我們在高職餐飲科中式點心和中餐烹飪課程中所學習到知識及技能，將生活中經常在早餐吃的平凡饅頭，結合高雄最具特色的農特產品，創意製作出具有高雄意象的造型饅頭，藉以推廣高雄在地食材，並融入節能減碳愛地球的概念，用在地當季生產的食物，不但新鮮，還可以縮短食物運輸里程，也可以減少二氧化碳的排放！加上運用食材中的天然色素取代化學食用色素，期望找到最健康也最漂亮的天然顏色。我們選用旗山香蕉、美濃白玉蘿蔔、大樹金鑽鳳梨、燕巢珍珠芭樂、橋頭粉紅佳人火龍果、路竹蕃茄來製作創意造型饅頭，期望將高雄在地特色農產品結合創意元素，發展出更讓人一眼即可看出具有高雄意象及特色的造型饅頭，讓不論是高雄的在地人或到高雄的國內外觀光客都能品嚐到具有高雄意象的創意饅頭。

二、研究目的

- (一) 推廣高雄在地特色農產品-旗山香蕉、美濃白玉蘿蔔、大樹金鑽鳳梨、燕巢珍珠芭樂、橋頭粉紅佳人火龍果、路竹蕃茄。
- (二) 開發具高雄特色農產品意象的創意造型饅頭及特色伴手禮。
- (三) 探討消費者對創意造型打狗饅頭的喜愛程度及購買意願。

三、研究流程



圖 1、研究流程圖(資料來源:研究者自行整理)

四、研究方法

- (一) 文獻探討法：本文由網路資料、書籍、期刊、新聞報導等文獻,藉此瞭解高雄在地特色農產品及饅頭製做相關資訊。
- (二) 實驗觀察法：蒐集10本饅頭食譜配方，近行配方比例分析，選出三種配方比例進行實做實驗，透過官能品評法選擇口感味道最受官能品評小組歡迎之配方進行創意造型設計，拍照記錄,最後製作成品。
- (三) 問卷調查法：透過問卷調查瞭解受試者對「高雄在地農特產創意造型頭」的接受度以及喜好程度,並將結果彙整成統計圖表加以說明與分析。

貳、正文

一、饅頭

饅頭又稱為饅饅、饅饅、蒸餅、饅首等，是中國北方的代表主食之一。「饅頭」一詞最早見於西晉（維基百科，2019）。饅頭的產品特性是口感鬆軟及Q彈均有喜好者，其共通特性應有表面光滑、組織綿密、外表挺立、不皺縮、不裂口、無酸味及異味，具有適當的咀嚼感及韌性。（周清源，2017）。

（一）製作饅頭主要材料

- 1、麵粉：傳統饅頭主要使用中筋麵粉，有些配方會以低筋麵粉取代部分比例，使饅頭口感較為鬆軟。
- 2、濕性材料：基本材料是水，可以鮮奶、蔬果汁等液態材料取代。
- 3、酵母：酵母可分速發乾酵母、乾酵母、新鮮酵母等，或是添加所謂的「老麵」、液種酵母等。
- 4、糖：一般添加白砂糖，糖可增加產品甜味、柔軟度及光亮度。
- 5、油脂：市面上常用的是白油或沙拉油，可以其他油脂替代，如椰子油、葵花油等，但氣味重的油品應避免使用，以免影響饅頭味道。

（二）製作理論與步驟：

饅頭屬於發酵麵食，製作的重點步驟可分下列幾點：

- 1、攪拌：所有材料混合，使用機器攪拌或手工揉製。麵團軟硬度會影響揉壓過程及成品。
- 2、揉(壓)麵：麵糰揉製基本要求為「三光」，即麵糰光、容器光、手光（孟兆慶，2011），也就是說完好的麵糰需表面光滑不黏手，並有適當的彈性。揉捻方式主要是手工使用擀麵棍或壓麵機反覆壓製。
- 3、整形：常見的整形方法為刀切法及手搓法。
- 4、發酵：主要分一次發酵法（又稱「直接法」）及二次發酵法（又稱「中種法」）。
- 5、熟製：蒸籠或蒸箱須將水加熱到沸騰，再將麵糰放入以中大火蒸熟。大火蒸的饅頭容易縮皺，但表皮光滑、口感彈性佳；小火蒸的饅頭，外型漂亮、口感較黏、彈性較差。（周清源，2017）蒸籠蓋包布或稍微傾斜可避免蒸氣水滴滴到麵糰表面造成坑疤的現象。

二、天然食物色素

現今食安問題備受重視，使用天然的食物所製成的色素才能讓消費者安心食用。蔬果的汁液能達到染色的功效，但是天然蔬果加熱後的顏色容易退色或暗沉，現今台灣已有廠商研發出天然食物所製作出的色粉，並廣為所用。天然色粉製造方式主要為加熱烘乾及冷凍乾燥兩種方式，各顏色可使用之蔬果原料範例整理如下表1：

表 1、天然蔬果色澤整理表

黃色	紅色	紫紅色	咖啡色	綠色	紫色	黑色	藍色
紅蘿蔔 南瓜黃 梔子	紅麴粉	甜菜根 洛神花 紅色火 龍果	可可粉 咖啡粉	抹茶粉 菠菜汁	紫薯粉 紫山藥	竹碳粉 墨魚汁	梔子藍 蝶豆花

(資料來源:自行整理)

三、高雄意象代表蔬果

表 2、高雄意象水果整理表

旗山香蕉		台灣曾有著「香蕉王國」的美譽，而高雄的旗山地區因為有著得天獨厚的氣候與環境優勢，這裡所出產的香蕉品質絕佳，無論口感與香氣都首屈一指在當時全台輸出至日本的香蕉，旗山就佔了總量的六成因此有著「香蕉的故鄉」稱號。
大樹鳳梨		大樹區位居水源保護區，因特有土質及水質，本區出產鳳梨就是特別好吃，大樹區迄今仍有鳳梨王國之美譽。鳳梨含豐富的營養成分如纖維質、鳳梨酶、鳳梨蛋白、及多種礦物質如：鐵、鋅、鎂、鉀、錳、鈉、鈣、磷等。維生素C含量更是蘋果的5倍。
橋頭火龍果		高雄橋頭區的火龍果，因地區土質偏鹼性，區內之土地屬特有泥火山之壤土，含有豐富礦物質及微量元素，加上日照充足降雨少，非常適合耐旱的火龍果生長，所生產的農產品有與眾不同之特殊口感。
燕巢芭樂		燕巢的芭樂之所以會那麼好吃，都是因為跟這裡的土質有相當大的關係，經泥火山岩漿土壤沖積形成，土壤經過分析，發現所含的鈣、磷、鎂偏高。泥火山的土種出來的芭樂，各個翠綠飽滿又大顆，吃起來也特別香甜。
路竹番茄		路竹下坑地區地勢低窪，土壤地質鹽份高、黏稠性高，在民國70年代即全國具知名度的番茄產銷區。番茄內含的茄紅素，其抗氧化的能力是維生素E的10倍左右，是自然界天然類胡蘿蔔素中抗氧化能力最強的營養素之一。甚至有研究表明，番茄紅素對預防前列腺炎很有幫助。
美濃白玉蘿蔔		美濃地區在秋冬季節盛產一種有別於其他品種的蘿蔔，全台灣至今只有在美濃地區種植，此種蘿蔔由於口感獨特，深愛本地農家喜愛，當地人稱為「白玉蘿蔔」

(資料來源：高雄特產館)

四、產品設計

高雄在地農特產創意饅頭主要是為傳統饅頭注入創新的生命力，為高雄在地特色農產品開發新方向。一般傳統饅頭口味平淡，外形簡單，和華麗繽紛的中西式點心相比，完全無法抗衡；加上台灣較少人以饅頭為三餐中的主食，饅頭在台灣人的心目中，一直是不起眼的存在。我們小組成員透過創意的發想將高雄在地特色農產品意象，外形、口味都充分的融入饅頭中，讓傳統的食物具有新風貌吸引消費者眼光，讓更多人再次記起饅頭是好吃多樣化、送禮自用兩相宜的中華美食。研發六款高雄在地農特產造型饅頭如下表3

表 1、產品設計說明表

高雄在地農特產造型饅頭		
旗山香蕉		旗山香蕉造型饅頭，外皮以天然黃梔子粉染色，香蕉果肉麵糰以香蕉果泥融入，不需添加任何香料，就能讓饅頭飄散天然的香蕉香味，最大特色是可以和真的香蕉一樣剝皮。 
大樹金鑽鳳梨		大樹金鑽鳳梨造型饅頭，饅頭麵糰中以鳳梨汁取代水份，再以天然色粉染色做出鳳梨造型，包入少許的鳳梨桂花餡，微微酸甜的口感與淡淡的鳳梨香是最大的特色。
橋頭火龍果		橋頭火龍果的造型饅頭最大特色是果肉部分麵糰加入炒香的黑芝麻，吃起來口感有微微的甜味加上黑芝麻香氣，非常加分。 
燕巢珍珠芭樂		燕巢珍珠芭樂造型的設計最大特色在芭樂果肉麵糰中加入了蔓越莓乾，蔓越莓的香氣和營養與質樸的饅頭非常契合，蒸的時候就能聞到濃濃的蔓越莓香氣。
路竹蕃茄		路竹番茄特別選用新鮮乾燥的紅麴粉作為麵糰的顏色，既漂亮又養生，造型作成割包的外型，可以夾入各式的配料，如焢肉、烤鴨、漢堡肉排、蔬菜等，好看又好吃。
美濃白玉蘿蔔		美濃白玉蘿蔔，則是以原味饅頭作外型的變化，喜歡原味饅頭的人，可愛造型的白蘿蔔是最佳選擇。

(資料來源:研究者自行整理)

五、高雄在地農特產造型饅頭4P分析

表 4、產品4P分析表

產品	<p>我們商品的特色是以結合高雄在地食材及特色農產品，加上環保節能減碳愛地球概念讓平凡饅頭的華麗轉身，將平凡無奇的白饅頭融入高雄在地特色農產品，創作出旗山香蕉、美濃白玉蘿蔔、大樹金鑽鳳梨、燕巢珍珠芭樂、橋頭粉紅佳人火龍果、路竹蕃茄六種具有高雄農特產品意象的高雄在地農特產造型饅頭，加上堅持好食材，健康無負擔，饅頭要好吃，食材定要用得好(王美姬，2018)，本研究小組堅持全部使用天然食材，無添加、零色素，全手工創作出最天然的造型饅頭。作出有別於市場上傳統的饅頭成品，讓消費者耳目一新，開發潛在的消費客群。</p> <p>在外包裝部份，運用自製蔬果皮再生紙製做；運用天然水果及色素彩色印刷製成包裝袋及包裝盒。</p>	
價格	食材成本	高雄在地農特產饅頭食材成本一粒7元，
	包裝成本	自製回收再生紙袋2元 禮盒35元
	成本率	30%
	售價	單粒饅頭售價30元 六粒一組用禮盒包裝售價299元
通路	行動餐車	  <p>行動餐車結合外送平台</p>
	網路行銷	<p>Facebook粉絲專頁</p> 
推廣	網路行銷	粉絲頁打卡按讚分享送高雄在地農特產饅頭1粒
	多買多送	買十送一 買套組送飲品 特殊節日另有特別優惠專案
	集點卡	滿100元送一點，集滿10點送禮盒一盒

(資料來源:自行整理)

六、高雄在地農特產造型饅頭SWOT分析表

本研究針對開發之高雄在地農特產創意造型饅頭近行SWOT分析，以利分析產品未來之市場存在可行性，如下表2：

表 5、SWOT表

優勢Strength	劣勢Weakness
1.產品製作簡單且成本較低，利於大量生產 2.外觀融入高雄在地食材，增加創意度，吸引消費者目光。 3.使用紅麴粉、黃梔子粉..等天然色素且不添加香精、香料，健康安心	1.饅頭味道上較無吸引力 2.無添加防腐劑，不能保存太久
機會Opportunity	威脅Threat
1.網路發達，新產品容易被推廣出去，建立Facebook、Instagram粉絲專頁，曝光機率高 2.透過此產品推動高雄觀光 3.提供市面上較具特色的伴手禮	1.產品容易模仿，競爭者較多 2.外包裝價格及通路可能會改變，導致伴手禮成本提高

(資料來源:研究者自行整理)

七、LOGO設計及產品包裝

表 6、產品LOGO設計及產品包裝

產品LOGO設計	
	<p>我們代表著高雄六種在地食材意象的創意饅頭，有燕巢的芭樂，旗山的香蕉，橋頭的火龍果，路竹的番茄，美濃的白蘿蔔，大樹的鳳梨，用橘色代表溫暖富創造力的高雄，期望人們可以感受到高雄的魅力，中間的農夫代表高雄的小農，既可愛又熱情。</p>
再生紙拓印	
	<p>產品包裝規劃採袋裝與禮盒兩種型式，均選用回收再生紙材製作。包裝袋以方便消費者攜回享用為設計原則，正面印有產品LOGO，背面貼上產品說明，介紹原料與保存期限等，另於袋面以食材拓印進行美化。</p>
紙盒設計	
	<p>紙盒內採隔間設計，分別放置六種造型饅頭；將產品及食用說明印製在盒底，不另印說明紙卡，以符合環保觀念；禮盒紙袋同樣以食材拓印裝飾，具有簡約美。</p>



(資料來源:自行設計)

八、研究工具及製作流程

表 7、研究工具表及饅頭麵糰配方

設備：攪拌機、發酵箱、蒸籠、果汁機 器具：鋼盆、切麵刀、磅秤、擀麵棍、翻糖工具組，水彩刷筆、造紙版塑膠框 消耗品：饅頭紙					
配方一適合白饅頭 中筋麵粉300g飲用水140g 速發酵母粉3g細砂糖30g食 用油8cc		配方二適合造型饅頭 中筋麵粉280g全脂鮮奶150g 速發酵母粉3g細砂糖30g橄 欖油7cc		配方三適合機器饅頭 中筋麵粉250g飲用水150g奶 粉50g酵母粉3g細砂糖20g蜂 蜜20g	
偏硬、組織細緻充實、孔洞均勻有彈性		軟硬適中、組織細緻、成品較柔軟有彈性		偏軟、組織孔洞稍大、成品蓬鬆彈性少	
造型饅頭、環保包裝再生紙製做流程說明					
打麵糰	至擴展階	分割50公克	捏塑造型	成品完成	
蔬果皮曬乾	收集回收紙	果汁機打均質	造紙版再生紙	將紙陰乾	

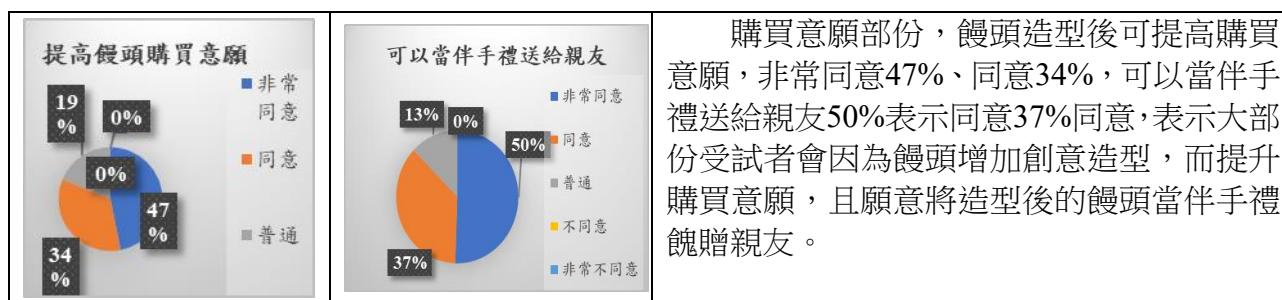
(資料來源:自行整)

九、研究對象與問卷分析

本研究透過問卷調查，以一般消費者做為調查對象，採不記名方式進行問卷發放，用以了解消費者對於高雄在地農特產造型饅頭商品之是否具有環保概念，代表高雄意象，喜愛程度及購買意願，於108年12月在高雄著名觀光景點蓮池潭實施，發放問卷100份，回收96份，廢卷4份，回收率96%。

表 8、問卷分析表

基本資料			
<p>性別</p> <p>55% 女生 45% 男生</p>	<p>年齡</p> <p>13% 12-15歲 4% 16-25歲 23% 26-35歲 27% 36-45歲 33% 46-55歲</p>	<p>職業</p> <p>3% 軍公教 16% 農業 37% 服務業 30% 自由業 9% 其他</p>	<p>食用饅頭頻率</p> <p>8% 每天三餐 1% 每天一餐 23% 一週3-5次 39% 一週1次 25% 其他</p>
<p>在性別方面，55%女性受訪者稍多餘45%男性；職業部份以服務業37%最多，自由業30%次之；73%受訪者年齡分布在16-45歲；食用饅頭頻率以偶而吃一次最多佔39%，兩週三到五次25%次之。</p>			
喜愛程度			
<p>外觀</p> <p>71% 非常喜歡 26% 喜歡 3% 普通 0% 不喜歡</p>	<p>口感</p> <p>71% 非常喜歡 26% 喜歡 2% 普通 1% 不喜歡 0% 非常不喜歡</p>	<p>香氣</p> <p>18% 非常喜歡 24% 喜歡 58% 普通 0% 不喜歡</p>	<p>整體包裝</p> <p>83% 非常喜歡 17% 喜歡 0% 普通 0% 不喜歡</p>
<p>喜愛程度部份，受訪者在外觀非常喜歡71%、喜歡26%普通3%，口感非常喜歡71%、喜歡26%、普通2%，不喜歡1%，香氣非常喜歡18%、喜歡24%、普通58%，整體包裝83%非常喜歡17%喜歡。可以看出大部份受試者喜愛高雄在地農特產造型饅頭。</p>			
高雄特色與環保概念			
<p>代表高雄在地食材</p> <p>54% 非常同意 34% 同意 11% 普通 1% 不同意</p>	<p>符合節能減碳環保概念</p> <p>94% 非常同意 6% 同意 0% 普通 0% 不同意</p>	<p>提高饅頭購買意願</p> <p>47% 非常同意 34% 同意 19% 普通 0% 不同意</p>	<p>符合節能減碳環保概念</p> <p>94% 非常同意 6% 同意 0% 普通 0% 不同意</p>
<p>六種蔬果代表高雄在地農特產食材部份，有54%表示非常同意，34%同意，因此有八成以上的受訪者認同六種蔬果可以代表高雄在地特色食材。符合節能減碳環保概念部份則是所有94%表示非常同意6%表示同意，所有受試者都認同高雄在地農特產造型饅頭商品符合節能減碳環保概念。</p>			
購買意願			



(資料來源:自行整理)

參、結論

本組專題採用高雄在地較具特色六種蔬果：旗山香蕉、美濃白玉蘿蔔、大樹金鑽鳳梨、燕巢珍珠芭樂、橋頭粉紅佳人火龍果及路竹蕃茄，結合中式傳統麵點：饅頭，結合創造出造型饅頭，獨特的蔬果造型，很容易吸引消費者的目光，讓消費者眼睛為之一亮之餘，更讓高雄意象及特色蔬果深植於消費者的心中；而利用回收之再生紙進行包裝，結合環保概念亦深受消費者青睞：

- 一、喜愛程度部份：不論在外觀、口感、整體包裝，大部分消費者都表示非常喜歡或喜歡，許多平常不太吃饅頭的人，會因為饅頭造型變得比較可愛，而覺得喜歡；口感部份，高雄在地農特產造型饅頭因經過手工反覆揉壓，口感較市售機器製作的口感紮實許多，較受消費者喜愛；符合環保的再生紙包裝加上在地農特產的蔬果美美的拓印，讓消費者非常喜歡。
- 二、環保概念部份：近年來環保意識高漲，人們除了思考著如何重複再利用各種資源，更推廣著『食在地、食當季』的零碳排飲食觀念；高雄在地農特產造型饅頭選用的首先是鼎鼎有名的旗山香蕉，其次是高雄美濃的白玉蘿蔔，燕巢的珍珠芭樂，大樹金鑽鳳梨與路竹的番茄也是頂港有名聲、下港有出名的明星品種，再加上近年來橋頭推廣種植的粉紅佳人火龍果，利用上述六種在地蔬果配合再生紙包裝，整體商品環保概念相當豐富，很受消費者的認同。
- 三、購買意願部份：大多數的消費者一開始被可愛的造型吸引了目光，嚐過之後更被紮實的口感所收服，可愛又好吃的商品，特別又具備了高雄在地特色，因此當消費者思考著要送一個別具風格的伴手禮時，本商品將是一個很棒的選擇。

四、建議：

可增加更多樣的高雄在地農特展蔬果造型及口味，如荔枝、蜜棗等開發為季節限定商品。藉由參與各地區的農特產品推廣特賣會，小農市集、甚至食品展、美食展覽等場合，讓消費者更加認識此類型產品。本產品以蔬果原色作為顏色來源，後續研究者可嘗試使用其他新鮮食材自行萃取製成色料，增加產品的豐富度。本次問卷調查之受試對象以單一風景區蓮池潭為主，後續研究者可考慮再擴大受試者區域範圍，增進研究之可信度。議業者可將本產品結合飯店、旅遊業推廣給國外遊客，使產品走向國際化、拓展國際市場。

肆、引註資料

一、書籍資料

王美姬(2018)。卡哇伊立體造型饅頭。台北：朱雀。

王美姬(2018)。美姬老師的幸福手作立體造型饅頭寶典。台北：日日幸福。

周清源(2017)。國寶級大師的中式麵食聖經。台北：三采。

孟兆慶(2011)。孟老師的中式麵食。台北：揚智。

二、網路資料

火龍果-中文百科在線，2019年10月30日，取自<https://pitayas.pixnet.net/blog/post/346713713>

行動餐車，2019年10月29日，<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AAND9GcRvu1zdi0hNDRV-3KnKyOoLnzv4f6CBtnliPgNAjBa-MyT5rAkh>

鳳梨簡介，2019年10月29日，取自<http://miniserver2.skps.tn.edu.tw/research/02.html>

高雄特產館，2019年12月30日，取自<https://www.google.com/search?q>

路竹四寶，2019年10月24日，取自網址<https://lujhudist.kcg.gov.tw/cp.aspx?n=5762F41C60B42701>高雄市美濃區公所，2019年10月22日，取自網址<https://meinong-district.kcg.gov.tw/?Guid=c9b168ac-20c1-3566-aa1a-0354403de9a2>

燕巢泥火山土質種芭樂，2019年11月3日，取自<https://news.ebc.net.tw/news/living/158528>