

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

千層豆豆龍-以黑豆漿製作派皮

作者：

高幼穎。私立樹德家商。高三 13 班

李思婷。私立樹德家商。高三 13 班

李綦柔。私立樹德家商。高三 13 班

指導老師：

鄭淑菁老師

壹、前言

一、研究動機

黑豆在中國有五千年種植史，被稱為「豆中之王」、「田中之肉」，是數百種天然食物中最受營養學家推崇食用（每日頭條，2018 <https://kknews.cc/agriculture/zkjbknp.html>）。

而黑豆漿的口味關鍵在於煮豆時間、水豆比例、打磨時間。還有美容養顏的功效。因此本專題便想到以往的千層派餅皮都是加入鮮奶製作而成，於是我們想把鮮奶改成黑豆漿來做個差異，並且探討消費者對於口感的滿意度與接受度。

二、研究目的

- （一）探討黑豆漿對千層派『色澤』的影響。
- （二）探討黑豆漿對千層派『香氣』的影響。
- （三）探討黑豆漿對千層派『味道』的影響。
- （四）探討黑豆漿對千層派『甜度』的影響。
- （五）探討黑豆漿對千層派『購買意願』的影響。

三、研究方法

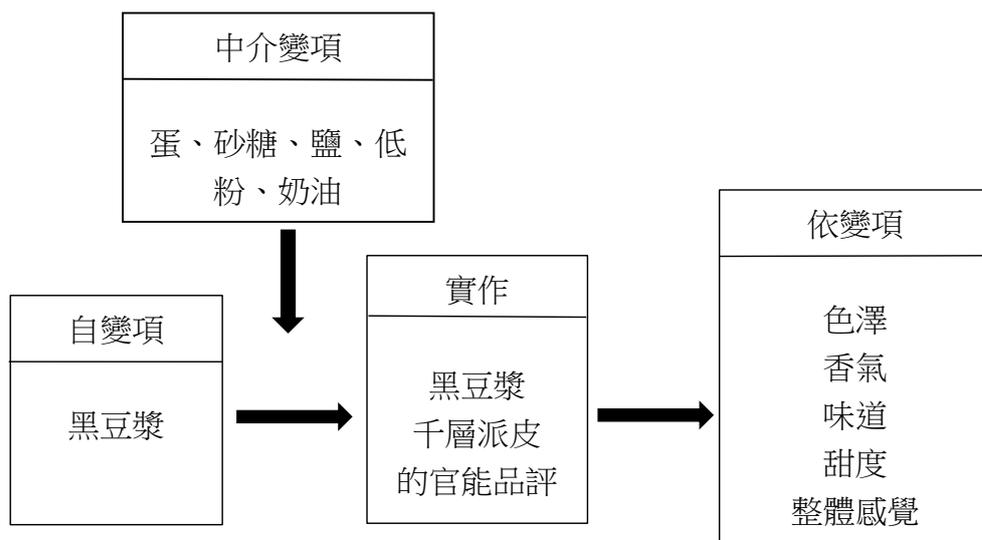


圖 1 研究架構圖

貳、正文

一、文獻架構圖

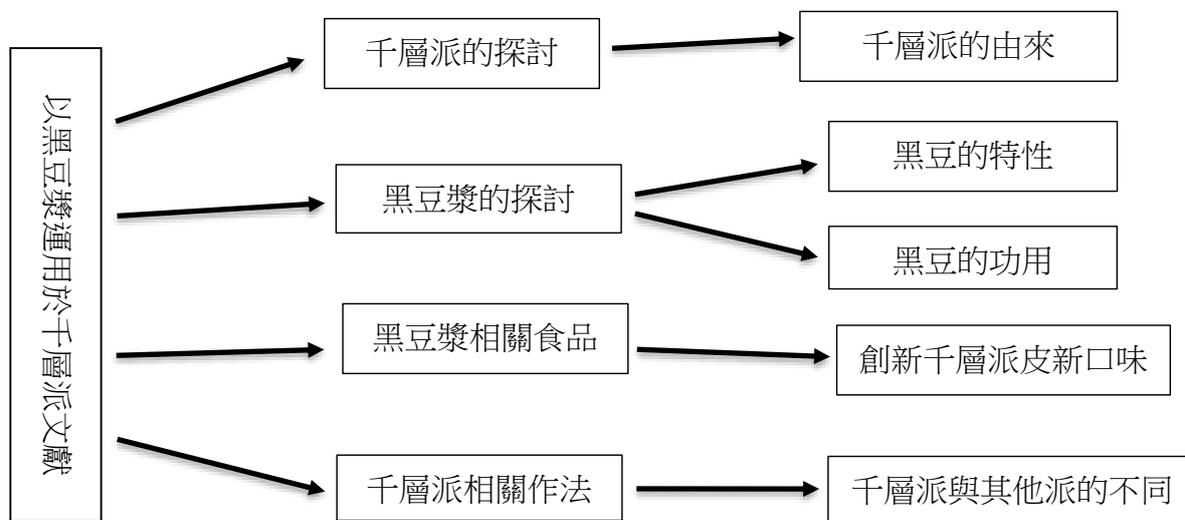


圖 2 文獻架構圖

二、千層派的由來

又稱拿破崙酥、拿破崙蛋糕是一種法國起源的蛋漿甜品，傳統上的法式千層酥是由三層酥皮夾兩層奶油。(午間食客，2014，<https://chioutian.pixnet.net/blog/post/344495105>)。

三、黑豆漿相關文獻

表 1 黑豆漿文獻統整

作者	年份	黑豆的特性和功用
宋芬玫	2010	1.有保健、防老抗衰、延年益壽的功用。 2.具有醫療、食療特殊功能。
歐陽禹	1986	1.具有解毒、利尿、退燒、止渴、消除腫脹、治療喉嚨痛之藥效。
三悅文化企劃	2001	1.為解毒兼滋養之藥、能補腎、活血、消腫止痛之功效。
張步桃	1995	1.可滋養強壯、消浮腫、美髮、解毒、健胃之功效。

千層豆豆龍—以黑豆漿製作派皮

黨毅	1994	1.補腎滋陰、養血明目、解毒清熱、補脾益氣之功效。 2.適用於肝腎陰虛、消渴多飲、脾虛、黃疸。
楊淑媚	2009	1.具有補腎益陰、解毒、補血安神、潤肺清熱之功效。

資料來源：研究小組自行整

綜上所述，黑豆具有解毒、補腎、補血、消腫止痛之功效，是很好的養生食材，適用於肝腎陰虛、消渴多飲、脾虛、黃疸之症狀者。

表 2 黑豆漿之相關產品

		
爆漿海鹽奶蓋黑豆糙米蛋糕	黑豆漿堅果饅頭	黑豆漿紅藜全麥饅頭

以 Google 搜尋圖片關鍵字：黑豆漿相關甜點而得

四、千層派皮食譜文獻

透過千層派皮相關食譜的收集與整理，以表格方式呈現食譜配方中之材料、調味料與『鮮奶』是否改成黑豆漿，分述如下：

表 3 千層派皮文獻統整

編號	書名	作者	材料	調味料	使用黑豆漿
1	丘比特的甜點	許正忠	1.低粉 200g 2.奶油 480g 3.全蛋 3 顆	糖粉 240g	是
2	做西點最快樂	賴淑萍	1.低粉 320g 2.奶油 170g 3.冷水 290g	鹽 15 g	否
3	家庭簡易美食-西點	梁淑嫻	1.低粉 180g 2.奶水 1/8 杯 3.雞蛋 1 顆	鹽 1/4 匙	是

千層豆龍—以黑豆漿製作派皮

4	手作法式千層蛋糕	鄭清松	1.全蛋 220 g 2.鮮奶 460 g 3.低粉 160 g	砂糖 30 g 鹽 2 g	是
5	名家西點蛋糕精選	張文良	1.低粉 200 g 2.奶油 450g	鹽 1 小匙	否

資料來源：研究小組自行整理

綜上所述，可以發現這 5 本書裡有幾本是可以把『鮮奶』改成黑豆漿或『添加黑豆漿』。

五、研究設計

(一)實驗對象

本實驗以品評評分表針對組員為研究對象請受訪者品嚐黑豆漿千層派並填寫問卷。

(二)實驗方法

1、文獻調查法

利用圖書館蒐集有關各式黑豆漿千層派的相關資料，加以篩選及整理，並分析及討論。

2、問卷調查法

利用填寫問卷的方式來收集受訪者實際品嚐本組實際製作之產品的感想。

3、實作法

先整理出問卷資料之分析結果，了解大眾對黑豆漿千層派的看法，並在成品上加以改善後，在實際製作成品，已進行正式問卷調查，了解產品是否改變大眾對黑豆漿千層派的看法。

(三)研究菜餚：以黑豆漿製作黑豆漿千層派

(四)研究食譜：

表 4 黑豆漿千層派之食譜表

主材料	調味料	作法
低粉 160g 蛋 220 g 黑豆漿 460 g 奶油 60 g	鹽 2 g 細砂糖 50 g	1. 奶油加熱融化，低粉過篩。 2. 砂糖、鹽、低粉攪拌均勻，再加入蛋拌均成麵糊。 3. 再倒入黑豆漿(分多次倒入麵糊裡，再加入奶油(分 2 次倒入拌均))。 4. 覆蓋保鮮膜密封，冷藏靜置 30 鐘(放到隔夜會比較好)。 5. 用不沾的平底鍋，中火加熱(麵糊約 30 g)。 6. 待麵皮漸漸凝固、表面略上色。 7. 將煎好的派皮一片片放涼。 8. 派皮冷卻後在塗上鮮奶油。

(五)研究器具

表 5 設備及器具

			
爐台-進行烹調實驗之設施	鋼盆-製作麵糊之器具	砧板-切成品用的器具	電子秤-用於秤材料之器具
			
過篩器-用於過篩麵粉之器具	圓盤-用於盛裝成品之器具	抹平刀-用於塗鮮奶油之器具	打蛋器-用於打蛋、打鮮奶油、麵糊之器具

(六)製作流程

表 6 材料準備

	
<p>1.低粉、鹽、砂糖、蛋、融化奶油、黑豆漿秤好備用。</p>	<p>2.動物性鮮奶油、冰水、砂糖攪拌均勻備用。</p>

表 7 黑豆漿派皮的製作

			
<p>1.麵粉過篩，再加入砂糖、鹽稍微拌均。</p>	<p>2.雞蛋拌均再倒入步驟 3 攪拌均勻。</p>	<p>3.黑豆漿分多次倒入麵糊中拌均。</p>	<p>4.將奶油分兩次加入麵糊中攪拌均勻。</p>
			
<p>5.用保鮮膜完全貼著麵糊表面封好。</p>	<p>6.再封一層保鮮膜冷藏 30 鐘。</p>	<p>7.取出麵糊，用打蛋器充分拌均。</p>	<p>8.倒入一杓麵糊，快速轉動平底鍋，均勻散成薄餅。</p>
			
<p>9.麵糊煎至邊緣有翹起來時，翻面再煎熟即可取出。</p>	<p>10.派皮放涼後，塗上鮮奶油。</p>		

六、研究流程

表 8 研究流程表

備階段 108 年 7 月~10 月	
(一) 收集相關資訊及文獻。 (二) 確認產品之食譜。 (三) 黑豆漿千層派是試作。 (四) 官能品評評分表的編製。	
黑豆漿千層派的製作	實驗處理 108 年 10 月
	
製作	成品圖
資訊分析及選寫專題 108 年 10 月	
1. 品評計分表資料分析。 2. 以 Word 文書處理書寫專題內容。	

參、結論

對黑豆漿千層派皮的「色澤」、「香氣」、「味道」、「甜度」、「整體感覺」之得分統計，以試吃結果進一步分析，來源是 51 人統計結果與分析如下：

(一)在「我覺得黑豆漿千層派之『色澤』比較好看」，研究結果顯示如下

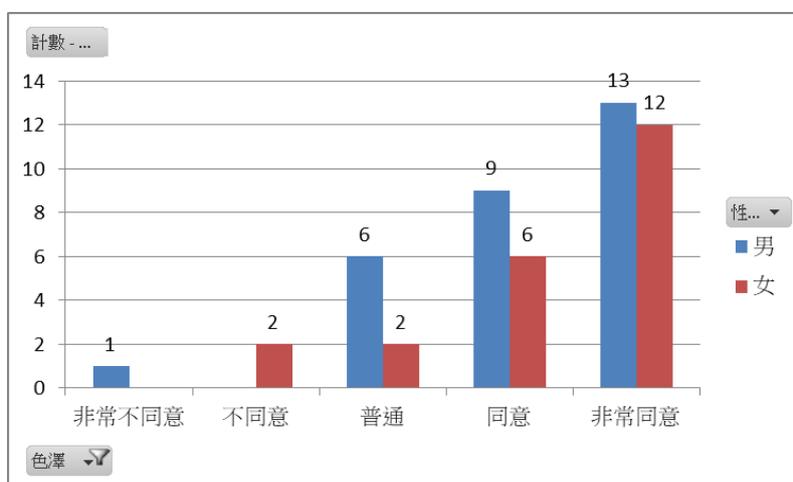


圖 3 我覺得黑豆漿千層派之『色澤』比較好看長條圖

在「我覺得黑豆漿千層派之『色澤』比較好看」選項中，(78%)40人比較喜歡黑豆漿千層派的色澤，以男生居多。

(二) 在「我比較喜歡黑豆漿千層派之『香氣』比較香」，研究結果顯示如下

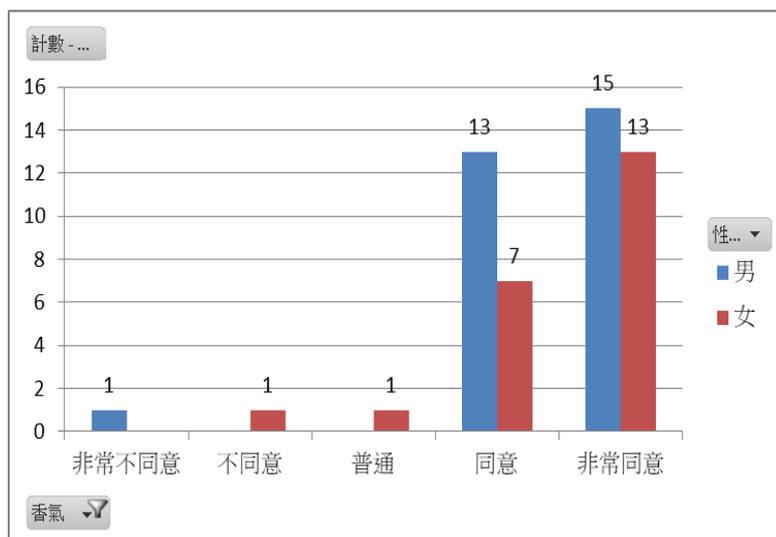


圖 4 我比較喜歡黑豆漿千層派之『香氣』比較香長條圖

在「我比較喜歡黑豆漿千層派之『香氣』比較香」選項中，(94%)48人比較喜歡黑豆漿千層派的香氣，以男生居多(28人)。

(三) 在「我覺得黑豆漿千層派之『味道』吃起來還可以」，研究結果顯示如下

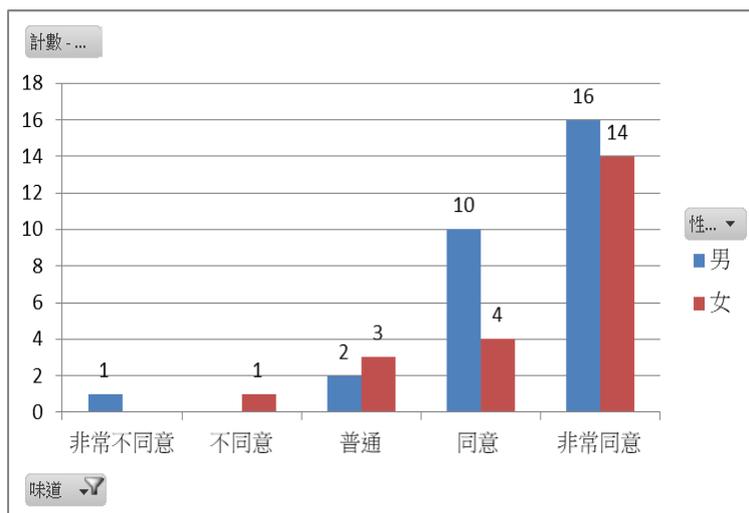


圖 5 我覺得黑豆漿千層派之『味道』吃起來還可以長條圖

在「我覺得黑豆漿千層派之『味道』吃起來還可以」選項中，(86%)44人認為黑豆漿千層派比較可口，以男生居多(26人)。

(四) 在「我覺得黑豆漿千層派之『甜度』沒有很甜」，研究結果顯示如下

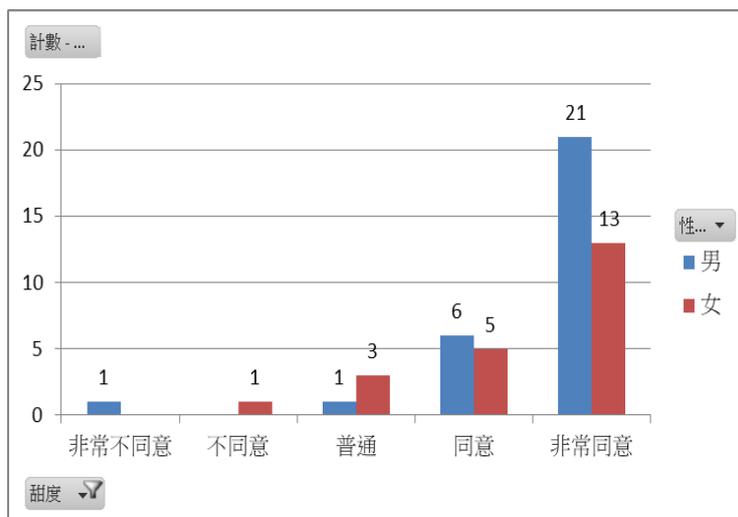


圖 6 我覺得黑豆漿千層派之『甜度』沒有很甜長條圖

在「我覺得黑豆漿千層派之『甜度』沒有很甜」選項中，(88%)45 人比較喜歡黑豆漿千層派的甜度，以男生居多(27 人)。

(五) 在「我覺得黑豆漿千層派之『整體感覺』比較好」，研究結果顯示如下

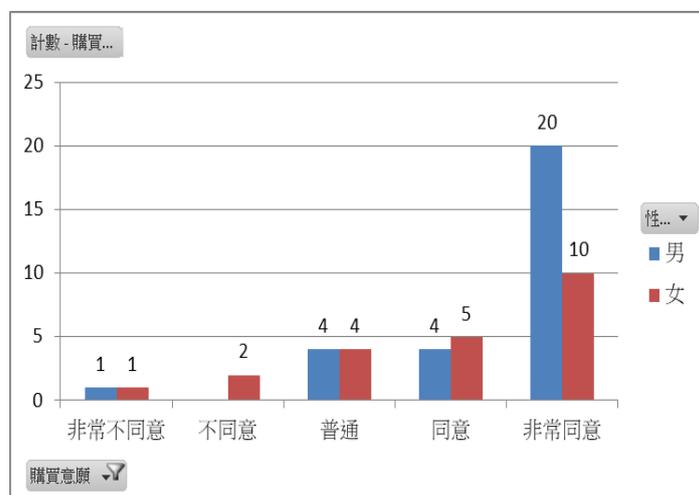


圖 7 我覺得黑豆漿千層派之『整體感覺』比較好長條圖

在「我覺得黑豆漿千層派之『整體感覺』比較好」選項中，(76%)39 人願意購買黑豆漿千層派，有(6%)3 人不願意購買，(16%)8 人覺得還可以考慮購買。

肆、引註資料

千層豆豆龍－以黑豆漿製作派皮

- 許正忠（1999）。**丘比特的甜點**。台北市：大境文化。
- 張文良（1999）。**名家西點蛋糕精選**。台北市：暢文出版社。
- 梁淑嫻（1995）。**家庭簡易美食-西點**。台北市：躍昇文化。
- 鄭清松（2018）。**手作法式千層蛋糕**。新北市：膳書房文化。
- 賴淑萍（2000）。**做西點最快樂**。台北市：朱雀文化。
- 午間食客。2019年10月24日，取自 <https://chioutian.pixnet.net/blog/post/344495105>
- 每日頭條。2019年10月24日，取自 <https://kknews.cc/agriculture/zkjbknp.html>