

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

「茶」出千層好滋味

作者：

吳昱璇。私立樹德家商。三年 13 班。

杜佩貞。私立樹德家商。三年 13 班。

李家琳。私立樹德家商。三年 13 班。

指導老師：

莊幸寓老師

壹、前言

一、研究背景

『茶源自於中國，傳說神農氏在一棵茶樹下，燒水，稍作休憩；一陣風輕撫過樹枝，幾片落葉飄落在燒開的水中』（Jane Pettigrew, 2001），無意中發現原來加了這個葉子煮過的水喝起來香氣宜人。

隨著科學研究的普及，人們發現了「茶擁有非常豐富的抗氧化成分與茶多酚、茶胺酸、兒茶素等化學成分，有助於增強免疫力」。(琳達·蓋拉德, 2017)。千層蛋糕分為兩種一種是荷蘭千層蛋糕，一種則是我們選擇要做的法式千層蛋糕，其實它『並非「蛋糕體」，比起「蛋糕」更像堆疊的「薄蛋餅皮」，以一層薄餅、一層內餡堆疊而成』。(食譜自由配, 2016)。『法式千層美味的關鍵在那層層堆疊的“薄蛋餅皮”，這種餅皮源自於法國家常甜點Crepes』。(痞客邦, 2020)『在甜點職人卡瑞蒙著作裡提到千層蛋糕來自遠古傳統，因此後人將他視為千層蛋糕的始祖』。(每日頭條, 2019)。



圖 1、蜜香紅茶



圖 2、東方美人茶



圖 3、千層蛋糕

二、研究動機

周遭的同學、家人多數愛吃甜食，甜食吃過多會感到膩，而『茶具有去油解膩的效果』（健康 2.0, 2020），所以我們想以「茶」為主題，選用台灣在地的蜜香紅茶、白毫烏龍茶結合千層蛋糕，來製作這項產品；另外結合了環保的概念，不只使用到茶湯，我們把大眾視為廚餘的「茶渣」加入到法式千層蛋糕的內餡中。運用我們在高職烘焙食品和飲料調製課程中所學習到的知識與技能來製作這項產品。

三、研究目的

- (一)探討添加茶葉製作千層蛋糕『口味』的接受度。
- (二)探討添加茶葉製作千層蛋糕『口感』的接受度。
- (三)探討添加茶葉製作千層蛋糕『香氣』的接受度。
- (四)探討添加茶葉製作千層蛋糕『外觀』的接受度。
- (五)探討添加茶葉製作千層蛋糕『購買意願』。

四、研究流程



圖 4、研究流程圖(資料來源：研究者自行整理)

五、研究架構

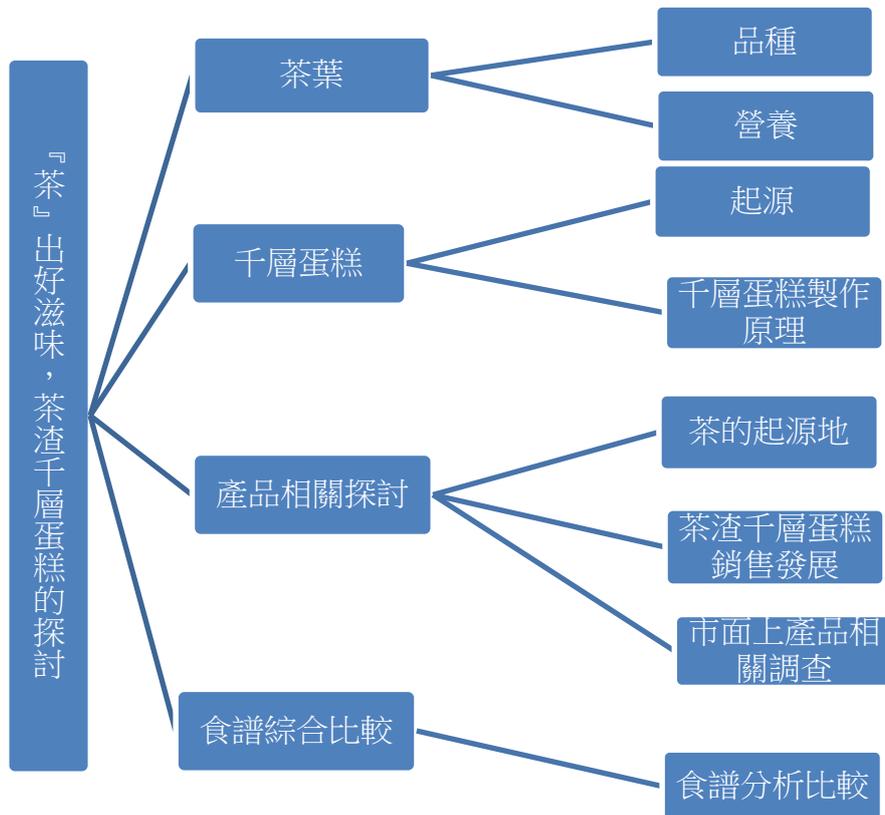


圖 5、研究架構圖(資料來源：研究者自行整理)

六、研究方法

- (一)文獻套討法：本文由網路資料、書籍、期刊、新聞報導等文獻，藉此瞭解茶葉及千層蛋糕製作相關資訊。
- (二)實驗研究法：探討茶葉加入千層蛋糕的製作過程，測試茶葉比例用量對成品的影響，選出口感最佳比例做為本研究之成品。
- (三)問卷調查法：透過問卷調查瞭解受試者對「『茶』出千層好滋味」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、千層蛋糕

『千層蛋糕是一項作工繁複，需要耗費大量時間精力才能完成的精緻甜點』(聯合新聞網，2018)。一塊好的千層蛋糕能讓消費者嘗到層次分明的豐富口感。千層蛋糕因為製作上困難，使得它的價位比一般甜點高一些，但擁有奇特的口感和滋味，仍然吸引許多消費者前往購買。

(一)、製作千層蛋糕主要材料

千層蛋糕材料

- 1 麵粉：選用低筋麵粉，使口感柔軟。
- 2 糖：白砂糖，糖可增加產品風味，並且幫助鮮奶油打發。
- 3 鹽：台鹽高級精鹽。
- 4 濕性材料:大部分使用鮮奶，少部分以茶湯取代。
- 5 蛋：台灣土雞蛋。
- 6 油脂：市面上常見的沙拉油；無鹽奶油。
- 7 鮮奶油：動物性鮮奶油。

(二)、製作理論與步驟

千層蛋糕製作的重點與步驟可分下列幾點

- 1、將低筋麵粉先過篩，加入一半的白砂糖，再加入雞蛋。
- 2、將茶包放置鮮奶內隔水加熱至 80 度。
- 3、分次將鮮奶加入到步驟 1 攪拌均勻。(邊加入邊攪拌)
- 4、將無鹽奶油用烤箱加熱融化，加入到步驟 1 並攪拌。
- 5、將麵糊攪拌至均勻為止，然後過篩，讓麵糊中沒有顆粒。
- 6、將麵糊靜置冷藏 1 小時。
- 7、將鮮奶油加入剩餘的白砂糖打發至硬性發泡。
- 8、鮮奶油加入茶渣攪拌均勻冷藏即可。

「茶」出千層好滋味

- 9、取出冷藏麵糊，準備平底鍋、少許油，使用廚房紙巾抹油，再倒入一湯匙的麵糊後，快速旋轉鍋子讓麵糊平均成圓形。(麵皮大概煎 15-20 片)
- 10、待麵皮涼之後就可以準備組裝。
- 11、準備盤子，放一層皮、抹一層鮮奶油，依此類推，把麵皮跟鮮奶油相互疊起來。(鮮奶油不能抹太多，抹太多切的時候會分離)

二、「茶」出千層好滋味 SWOT 分析表

本研究針對開發「茶」出千層好滋味近型 SWOT 分析，以利分析產品未來之市場可行性。如下表

表 1、SWOT 表

優勢 Strength	劣勢 Weakness
1：.千層蛋糕比一般蛋糕更具有精緻度的甜點。 2.結合環保概念，茶渣再利用。	1.產品製作成本太高。 2.產品製作過程複雜。 3.無添加防腐劑，無法久存。
機會 Opportunity	威脅 Threat
1.不受到各個年齡層的限制，不管男女老少都喜愛。 2.透過網路，產品更容易推廣。	1.隨著物價上漲，產品價格跟著提高，降低消費者購買意願。 2.甜點業的競爭者逐年增加。

(資料來源：研究者自行整理)

三、研究工具及製作流程

表 2、研究工具



設備：瓦斯爐、烤箱、冰箱、攪拌機。

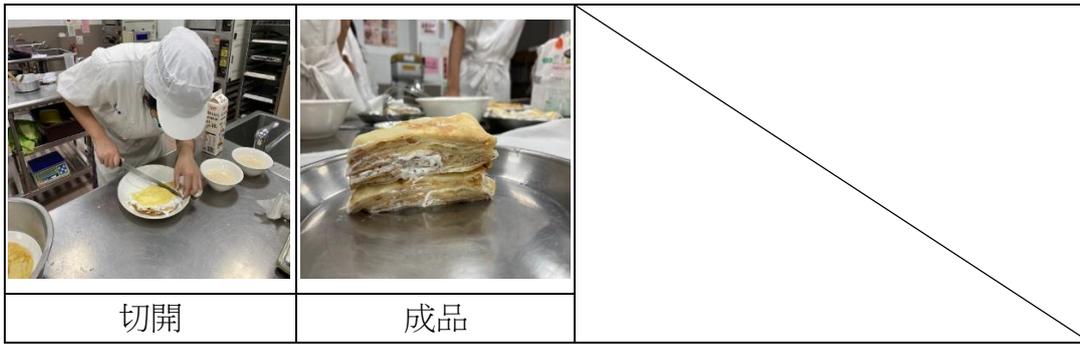
器具：鋼盆、磅秤、剪刀、抹刀、過篩網、刮刀、軟刮板、打蛋器、溫度計。

(資料來源：研究者自行整理)

表 3、製作過程



「茶」出千層好滋味



(資料來源：研究者自行整理)

表 4、配方表

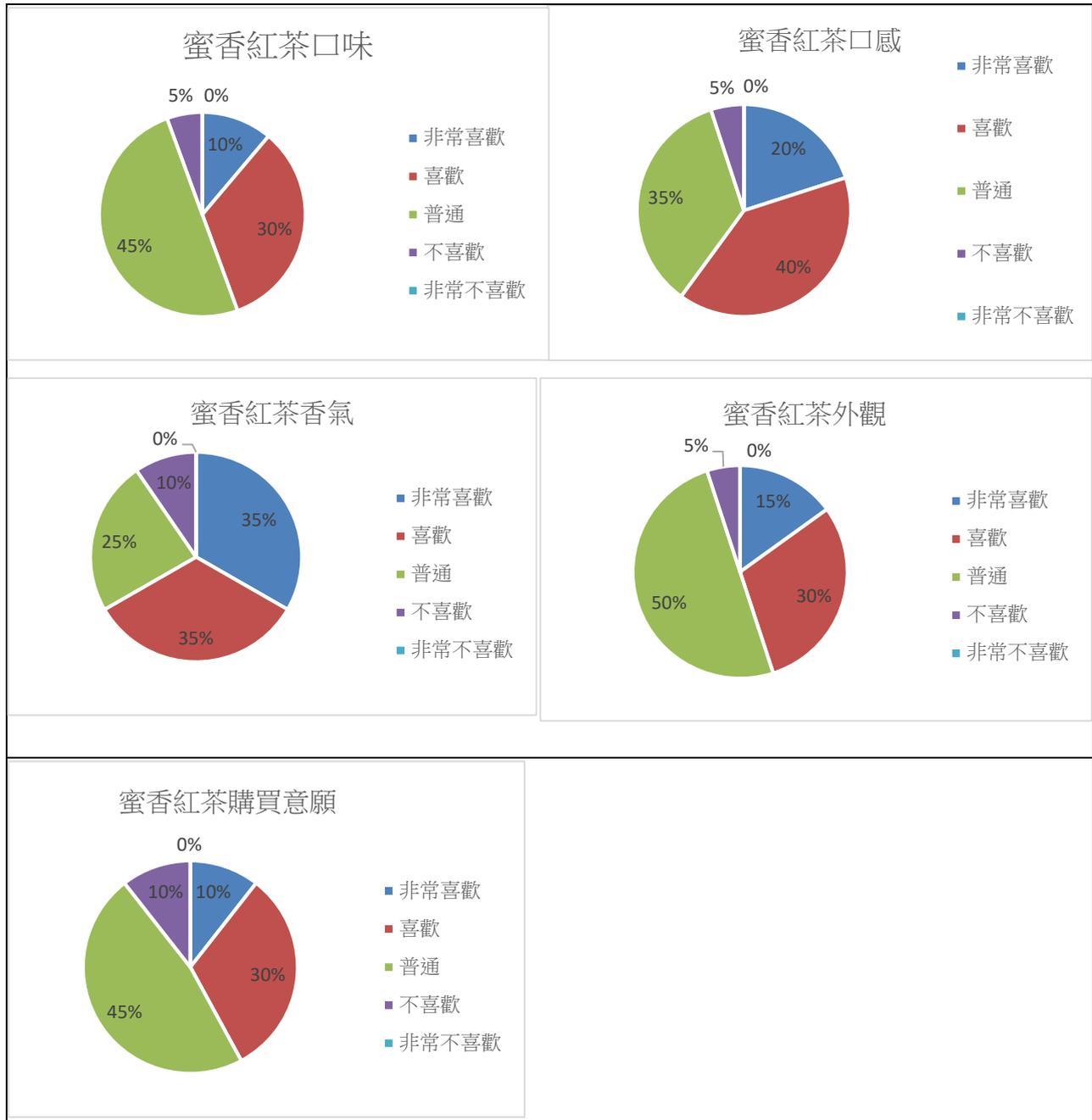
名稱	烘焙百分比	公克	名稱	烘焙百分比	公克
低筋麵粉	37%	240	低筋麵粉	37%	240
細砂糖	26%	170	細砂糖	26%	170
雞蛋	31%	200	雞蛋	31%	200
牛奶	100%	650	牛奶	100%	650
無鹽奶油	8%	50	無鹽奶油	8%	50
鮮奶油	92%	600	鮮奶油	92%	600
蜜香紅茶	2%	8	白毫烏龍茶	2%	8

(資料來源:研究者自行整理)

四、研究對象與問卷分析

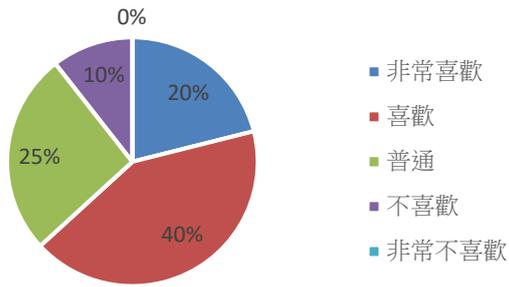
試做完產品分別由 1 位老師、6 位同學進行試吃，數據如下：

表 5、問卷分析

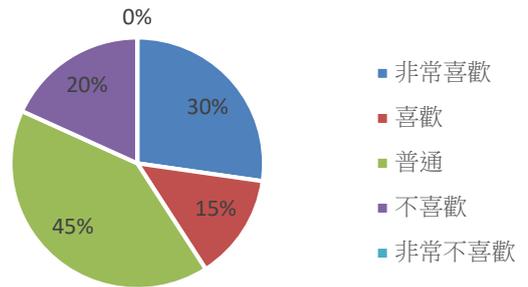


「茶」出千層好滋味

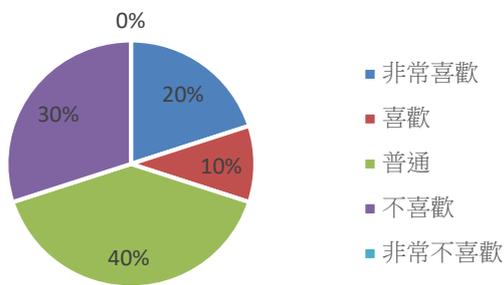
白毫烏龍茶口味



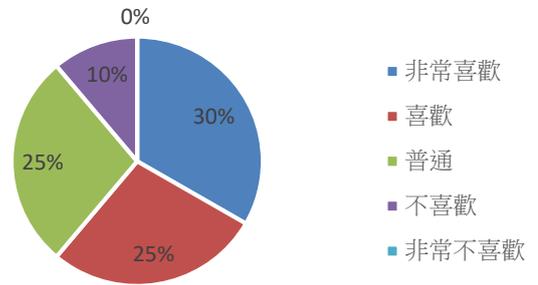
白毫烏龍茶口感



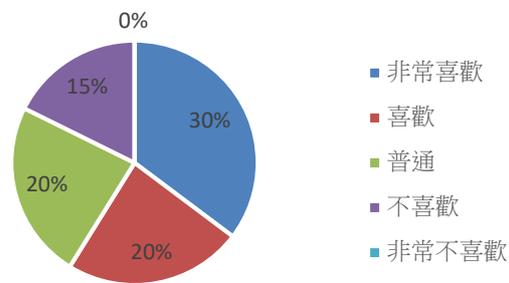
白毫烏龍茶香氣



白毫烏龍茶外觀



白毫烏龍茶購買意願



(資料來源:研究者自行整理)

參、結論

本組專題採用台灣在地茶類：蜜香紅茶、白豪烏龍茶，結合法式甜點千層蛋糕，創造茶葉千層蛋糕。

經過這次實作我們發現：

- 1、千層蛋糕的麵皮只需要薄抹少量的鮮奶油，因此我們改變茶包的比例，改進鮮奶油內餡不夠有濃郁茶香味這點。
- 2、成品麵皮味道過重，因此我們決定添加香草精去除味道。
- 3、外觀過於單調，因此我們決定擺上裝飾物。

肆、引註資料

一、書籍資料

Jane Pettigrew（主編）（2001）。名茶品賞首冊。香港：萬里機構。

琳達.蓋拉德（2017）。茶.百科。新北市：楓書坊。

相原一吉（2012）。西點，基礎的基礎 60 個零失敗訣竅、9 種實用麵糰、12 種萬用醬料、43 款經典配方。台北市：朱雀文化。

本間節子（2012）。優格甜點廚房 32 到健康優個食譜。台北市：文創市集。

福田淳子（2014）。基本 7 材料做的自然原味西點。台北市：邦聯文化。

二、網路資料

每日頭條，2019 年 6 月 16 日，取自 <https://kknews.cc/food/8ggn54q.html>

食譜自由配，2016 年 10 月 18 日，取自 <https://food.ltn.com.tw/article/4836>

痞客邦，2020 年 10 月 18 日，取自 <https://i7456456.pixnet.net/blog/post/323771365>

健康 2.0，2020 年 9 月 30 日，取自 <https://health.tvbs.com.tw/regimen/325460>

自由時報，2016 年 10 月 18 日，取自 <https://food.ltn.com.tw/article/4836>