

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：
晶晶有胃

作者：
王芮綺。私立樹德家商。三年 13 班
蕭羽恩。私立樹德家商。三年 13 班
顏珮穎。私立樹德家商。三年 13 班

指導老師：
莊幸寓

壹、前言

一、研究背景

水晶餃是許多人都喜愛的食品，有些人當宵夜或點心，有些人則是當火鍋配料，原有的市售產品口味種類也不多，我們希望利用在中西餐課程所學到的技能，在口味上加以運用。



圖 1、水晶餃

二、研究動機

市售水晶餃內餡大多使用太多油脂，所以我們想做較健康的口味—咖哩雞，因為咖哩內富含健康的薑黃，「薑黃具有超強的抗氧化力」(師岡孝次, 2004)，對人體很有幫助，例如：「對肝炎及肝臟障礙有效、有效預防心理壓力型胃潰瘍及十二指腸潰瘍等」(師岡孝次, 2004)。因此我們預計利用咖哩對原有的口味去做改變，這樣一來，我們能吃到不同口味還能吃的健康。

三、研究目的

- (一)比較咖哩水晶餃與原味水晶餃的「色澤」之喜好度比較。
- (二)比較咖哩水晶餃與原味水晶餃的「外觀」之喜好度比較。
- (三)比較咖哩水晶餃與原味水晶餃的「香氣」之喜好度比較。
- (四)比較咖哩水晶餃與原味水晶餃的「口感」之喜好度比較。
- (五)比較咖哩水晶餃與原味水晶餃的「購買意願」比較。

四、研究流程



圖 2、研究流程圖(資料來源：研究者自行整理)

五、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，藉此瞭解水晶餃及咖哩製做相關資訊。

(二) 實驗觀察法：蒐集 5 本咖哩食譜配方，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「晶晶有胃」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、研究架構

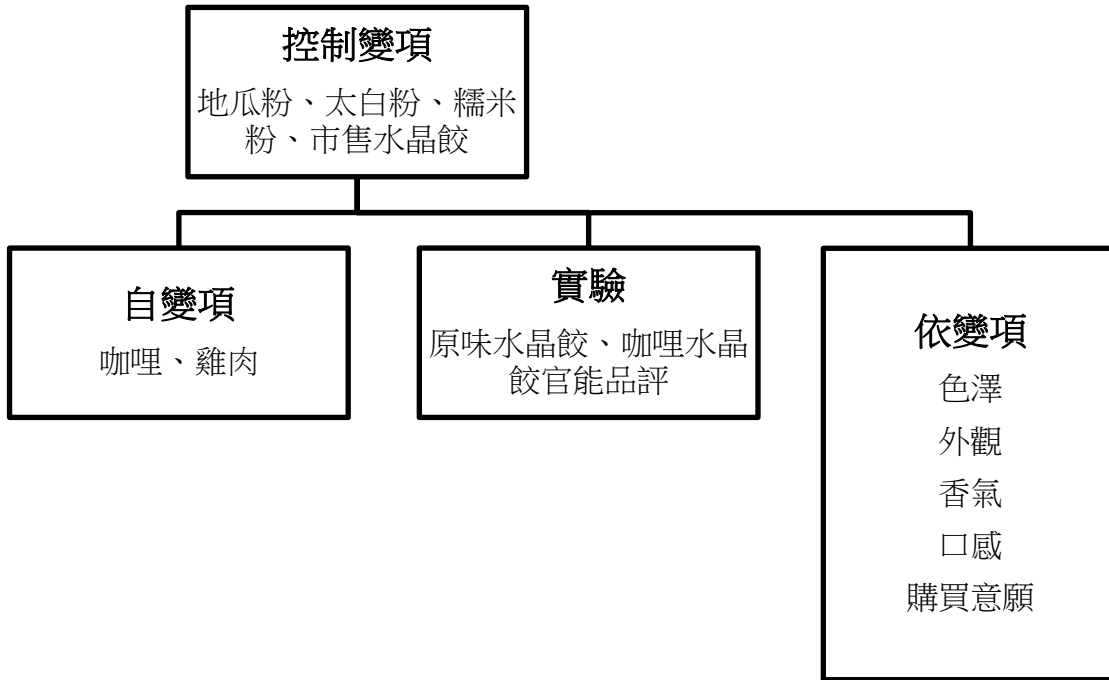


圖 3、研究架構圖(資料來源：研究者自行整理)

二、研究步驟

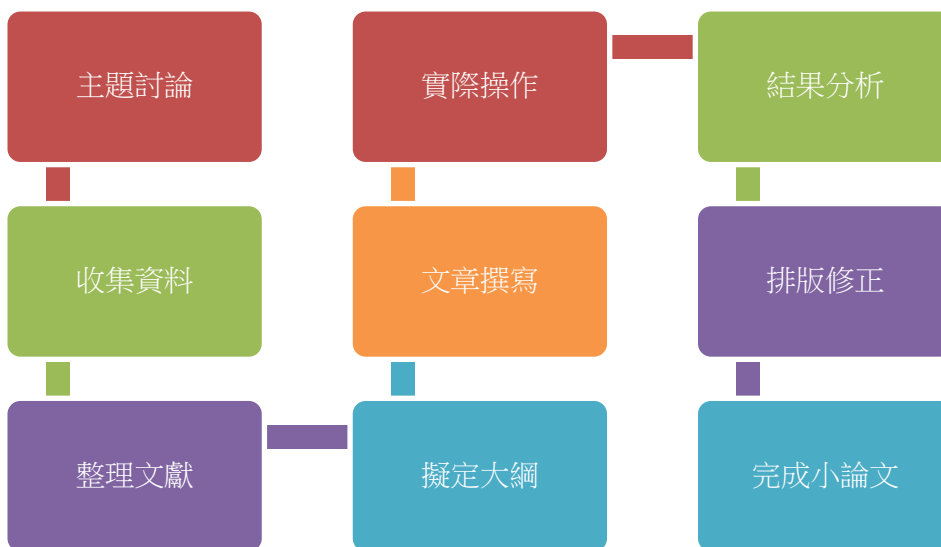


圖 4、研究步驟流程圖(資料來源：研究者自行整理)

三、水晶餃

水晶餃大部分與餃子相同。在魏晉南北朝時即有名為「餛飩」的水餃，至宋朝、元朝時，餃子又因為外觀，被喚作「角子」、「角兒」(生活誌，2019)，水晶餃是廣東早茶常見點心，水晶餃產品特性是晶瑩透亮，Q 彈滑嫩，具有咀嚼感。

(一)製做水晶餃主要材料

- 1.糯米粉：高度吸水性，黏度較粘米粉高，糯米粉口感煙韌。
- 2.太白粉：讓食物看起來有光澤，口感滑嫩。
- 3.地瓜粉：一般呈顆粒狀，以粗粒地瓜粉為佳。
- 4.咖哩：含薑黃素，天然抗氧化劑，是天然色素。
- 5.菠菜：富含豐富葉酸，可以預防心血管疾病。
- 6.洋蔥：含維生素 C,有辛辣味。
- 7.雞肉：改變內餡的口感，原本內餡豬肉有腥味。
- 8.油脂：市面上常使用的油脂是沙拉油，可以使用較健康的油脂代替，例如葵花油、橄欖油，使麵團較不易乾燥變硬。

(二)製作理論與步驟：

水晶餃以燙麵法做出，製作過程重點為以下幾點：

- 1.切割：菠菜切段、洋蔥切末、雞肉切小丁。
- 2.取得外皮顏色：將菠菜放入滾水殺菁，再放入果汁機加水打成菠菜汁。
- 3.餡料：熱油熱鍋將洋蔥末炒至軟，放入雞肉炒至金黃，加入咖哩粉和水炒至收汁，即可起鍋備用。
- 4.燙麵：將菠菜汁煮至沸騰加入粉中。
- 5.揉(壓)麵糰：揉壓方式主要是以手工，使用桿麵棍壓製。「麵團揉製基本要求為「三光」，即麵糰光、容器光、手光」(孟兆慶，2011)。
- 6.整型：常見的整型為分割、搓揉。
- 7.包餡：將炒好的內餡包起來。
- 8.熟製：使用蒸籠將水加熱至沸騰，將包好的水晶餃放至盤子抹香油，再放入夾層以中大火蒸熟，放入盤中食用。

四、晶晶有胃 SWOT 分析表

本研究針對開發之晶晶有胃進行 SWOT 分析，以利分析產品未來之市場存在可行性，如下表 1：

表 1、SWOT 表

優勢 Strength	劣勢 Weakness
1.內餡添加薑黃且使用天然色素染色，不添加香精，健康安心 2.產品製作簡單	1.沒有添加防腐劑，不宜久放 2.外皮無變化較無吸引力
機會 Opportunity	威脅 Threat
1.利用網路推廣建立網站曝光機率高 2.機會：利用傳單製造曝光機會	1.食材成本高，導致販售價格偏高 2.易容易複製

(資料來源：研究者自行整理)

五、研究工具及製作流程

表 2、研究工具表及水晶餃內餡配方

					
設備：蒸籠鍋，果汁機 器具：鋼盆，磅秤，桿麵棍，包餡匙，馬口碗，炒菜鍋，炒菜鏟					
配方一	配方二	配方三			
地瓜粉半杯、太白粉 2 杯、澄粉 1 杯、開水 2 杯半、沙拉油 1/4 杯	澄粉 40g、玉米粉 5g 油、熱水、鹽少許	地瓜粉、太白粉、糯米粉(4：2：1)、熱水 2-3 碗、油少許			
Q 度尚可，久煮容易軟爛	無 Q 度，也無韌性，口感不佳	Q 度最佳，口感尚可，久煮不爛			
水晶餃製做流程說明					
					
切割	取得外皮顏色	餡料	燙麵	揉(壓)麵糰	
					
整形	包餡	成品完成			

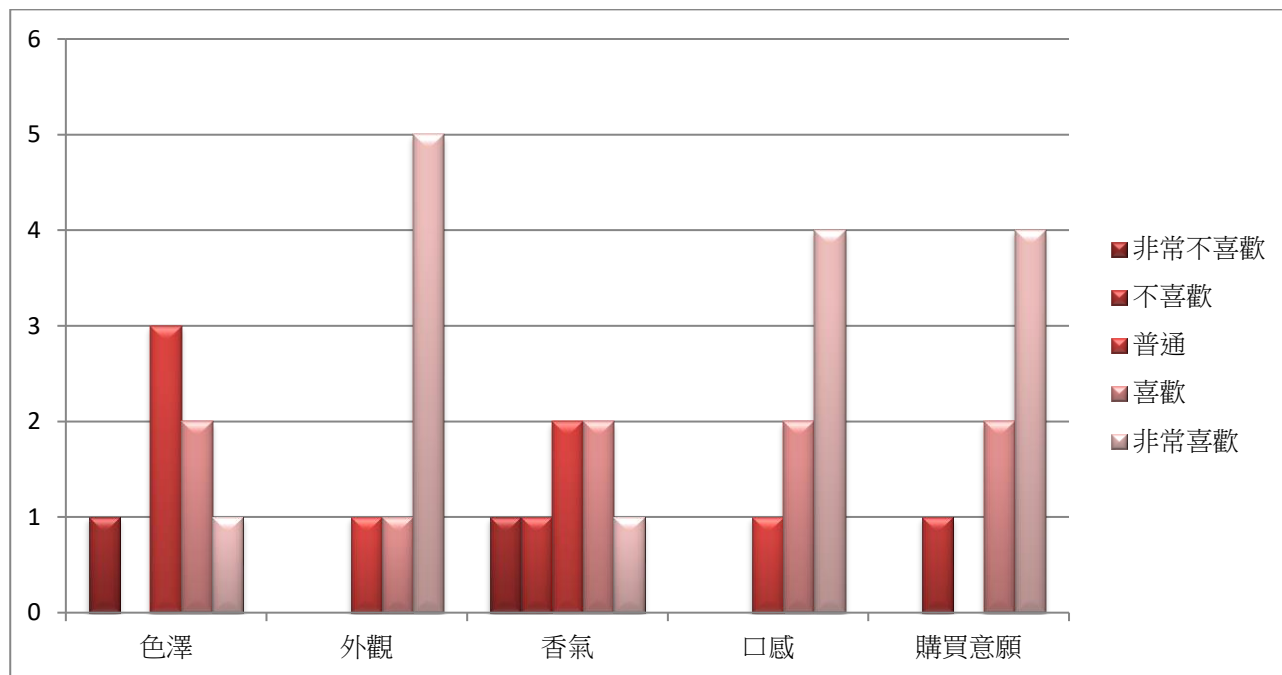
(資料來源：研究者自行整理)

六、研究對象與問卷分析

(一) 小組品評結果：

試做完產品分別由 1 位老師、6 位同學進行試吃，分數如下：

表 3、問卷分析表



(資料來源：研究者自行整理)

參、結論

(一) 透過小組品評結果，得知產品好壞：

優點：

外皮 Q 彈有韌性，久煮不爛。內餡口味搭配外皮口味不會古怪。

缺點：外皮太厚、顏色太深導致不透

(二) 改善方法：

在桿外皮時，桿薄一點，不要讓表皮太厚。在取用菠菜改變外皮顏色時，量減少，讓表皮顏色可以淺一點。

肆、引註資料

一、書籍資料

晶晶有胃

孟兆慶 (2011)。孟老師的中式麵食。台北：揚智
師岡孝次(2004)。薑黃的秘密。台北：青春。

二、網路資料

水晶餃，生活誌，2020年10月10日，取：<https://blog.icook.tw/posts/136298>