

投稿類別: 觀光餐旅類

篇名：

榴得青山在，不怕沒柴燒-以榴槤做榴槤銅鑼燒內餡之探討

作者：

王可欣。私立樹德家商。高三 14 班

侯詠莘。私立樹德家商。高三 14 班

莊逸華。私立樹德家商。高三 14 班

指導老師：

毛德馨老師

## 壹、前言

### 一、研究動機與目的

榴槿的品種有很多，例如馬來西亞的貓山王、泰國的托曼尼、越南的金枕.....等。而我們會選用榴槿做我們這次的主題主要是因為我們發現，在東南亞國家被譽為「水果之王」的榴槿，營養非常豐富，100 克榴槿中含量有「熱量 147 卡、蛋白質 1.47 克、脂肪 5.33 克、糖類 27.09 克、維生素 B20.13 毫克、維生素 C19.7 毫克，還有許多微量元素，包括鉀」(維基百科，2020)，在大眾的感官上面喜愛程度非常兩極化，有人認為它非常的香而且越吃越上癮，但卻有人認為它奇臭無比而不敢嘗試，更有國家禁止人民帶榴槿進出公共場所，為此我們決定製作一個產品來讓那些人可以接受榴槿。

而我們決定用銅鑼燒的原因是因為市面上銅鑼燒的內餡有很多種，但卻沒有人用榴槿當作內餡所以我們希望榴槿家銅鑼燒可以變成一個特別又富有創意的新產品，讓不敢吃榴槿的人可以接受同時喜歡吃榴槿的人也可以選擇我們的榴槿銅鑼燒。而我們首先要解決的是榴槿的臭味，翻閱書籍發現加入奶製品可以讓榴槿的奶味更加突出，所以我們決定以牛奶加入榴槿來做成榴槿銅鑼燒的內餡，以能在銅鑼燒中享受榴槿的口並降低榴槿的獨特氣味為目標。

### 二、研究目的

- (一)研究榴槿做榴槿銅鑼燒內餡的「口感」。
- (二)研究榴槿做榴槿銅鑼燒內餡的「味道」。
- (三) 研究榴槿做榴槿銅鑼燒內餡的「喜愛程度」。

### 三、研究方法:

(一)文獻探討法:利用圖書館蒐集來的有關銅鑼燒或是榴槿的相關資料，進行篩選，整理分析和討論。

(二)問卷調查法:我們用問卷調查法調查 15~18 歲的青少年對榴槿銅鑼燒的味道、口感及喜愛程度進行分析並做成圓餅圖。

#### 四、研究流程



圖 1、研究流程圖

(資料來源：研究者自行繪製)

#### 貳、正文

##### 一、榴槿的探討

(一) 榴槿的品種有很多，例如馬來西亞的貓山王、泰國的托曼尼、金枕、甲侖、越南的金枕、干堯等都生長於東南亞國家。而榴槿也擁有很多的營養素例如「**維他命 A** 可以幫助成長對眼睛也很有幫助，也擁有**維他命 B** 可以幫助消化和代謝。(陳彥甫，1979)」

##### (三)榴槿的相關產品

名稱	圖片	做法
榴槿奶昔		把榴槿果肉放入食物調理機內並加入牛奶，攪勻後加入牛奶冰淇淋攪勻，倒入杯子內，放上一些榴槿果肉，完成。

<p>榴槿蛋糕卷</p>		<p><b>蛋黃蛋白分離</b> 把牛奶、玉米油和低筋麵粉過篩放入蛋黃盆內拌勻，蛋白加幾滴醋分次加入砂糖打至濕性發泡，取一些蛋白放入蛋黃盆內拌勻，拌勻後剩下的蛋白同樣步驟加入蛋黃內，入爐烤，榴槿肉加牛奶打成榴槿泥，蛋糕抹上榴槿泥捲起放入冰箱冷藏，完成。</p>
--------------	---	--

(資料來源:研究者自行整理)

## 二、銅鑼燒的探討：

(一) 銅鑼燒是在日本平安時代有一位軍人受傷時受到了民眾的幫助，為了感謝恩人便拿了一個銅鑼當作感謝的禮物，因為銅鑼的底部是平的可以當作平底鍋使用，能煎出簡單的小點心回贈，又因為形狀跟銅鑼很像，所以又稱銅鑼燒。

### (二) 銅鑼燒的相關產品

名稱	圖片	做法
<p>卡士達半月燒</p>		<p>全蛋加入細砂糖打發到硬性發泡，取少許的麵糊和沙拉油拌勻，後再倒回剩下的麵糊中拌勻，加入鮮奶拌勻。最後加入麵粉、泡打粉拌勻，瓦斯爐開小火，鍋子抹油。舀入麵糊，蓋鍋蓋煎，翻面後蓋鍋蓋煎。擠上卡士達醬，捲起完成。</p>

銅鑼燒冰淇淋		<p>蛋白、蛋黃分開。蛋黃鍋加入蜂蜜、牛奶拌勻後加入過篩的粉類。</p> <p>蛋白，加入些許砂糖，邊打發，邊加入剩餘的砂糖。</p> <p>蛋白霜與蛋黃鍋拌勻。鍋中抹上些許的奶油，倒入約一匙的麵糊，煎至兩面呈金黃。</p> <p>銅鑼燒稍微冷卻夾入自己喜歡的口味的冰淇淋。就變成銅鑼燒冰淇淋了</p>
--------	---	---

(資料來源:研究者自行整理)

### 三、食譜研究

表 1、食譜研究與分析表

參考配方	阿芳的陪孩子做點心 蔡季芳(2010)	49 道美味團購手工點心 自己也能動手做 國明(2016)	我的甜點時間: 新手不敗 100 堂課 版田阿希子、左瑞瑤(2017)
	低筋麵粉 120g 蛋 2 個 砂糖 90g 牛奶 40g 泡打粉 1 小匙 蜂蜜 30g	低筋麵粉 120g 蛋 2 個 砂糖 90g 牛奶 40g 泡打粉 1 小匙 蜂蜜 15g	低筋麵粉 120g 蛋 2 個 砂糖 90g 牛奶 40g 小蘇打 1 小匙 蜂蜜 30g
分析	<p>1.泡打粉的膨脹性比小蘇打得更好。</p> <p>2.銅鑼燒在蜂蜜 30g 時味道比較好。</p> <p>3.比較過後發現食譜需要用第一個做出來的銅鑼燒最好。</p>		

(資料來源：自行整理)

### 四、產品設計

我們的產品是為了讓喜愛榴槿的民眾多一份好吃的小點心，讓不喜歡的民眾可以去嘗試看看味道較不種榴槿產品，而我們選擇銅鑼燒來組合是因為它是大眾較為熟悉的點心，也是家喻戶曉哆啦 a 夢最喜愛的點心，且銅鑼燒不管常溫吃或冷藏冷凍吃都非常好吃。

### 五、榴得青山在，不怕沒柴燒產品 4P 分析

表 2、4P 分析表

榴得青山在，不怕沒柴燒-以榴槤做榴槤銅鑼燒內餡之探討

產品	我們的產品是榴槤餡和銅鑼燒所做成的一個創新產品，主要讓消費者能多一個送禮或當小點心的選擇，送給愛吃榴槤的朋友一個小點心或是，讓不喜歡榴槤味道的消費者也願意嘗試看看。
價格	材料成本:12 元 包裝成本:包裝袋 9 元，禮盒 25 元 售價:40 元 十個一組禮盒:399 元
通路	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.利用網路平台宣傳，行銷。</li> <li>2.在商店街舉辦試吃，讓消費者可以試吃後而來購買產品。</li> <li>3.參加美食展讓更多消費者看到我們的產品。</li> </ol>  <p>Fb 社團:</p>
推廣	網路行銷:打卡按讚，分享送優惠券。 買五送一 買 700 送折價券

(資料來源:自行整理)

六、榴得青山在，不怕沒柴燒 SWOT 分析表

表 3、SWOT 表

優勢 Strength	劣勢 Weakness
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.產品創新，市面上無相同產品。</li> <li>2.喜愛榴槤的會選擇我們的產品。</li> <li>3.天然食材，不用擔心添加物。</li> <li>4.榴槤味道不重，不敢單吃榴槤的可以嘗試。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.榴槤味較無吸引力。</li> <li>2.產品易被模仿。</li> <li>3.無防腐劑，不能放太久。</li> <li>4.需冷藏。</li> </ol>

機會 Opportunity	威脅 Threat
<ol style="list-style-type: none"> <li>1.市面上無相同產品。</li> <li>2.網路發達增加曝光度。</li> <li>3.手工製，較安心。</li> <li>4.建立粉絲專業。</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.大多數消費者不敢接受榴槿。</li> <li>2.榴槿產地多於國外。</li> <li>3.產品售價較外面貴。</li> <li>4.榴槿成本高。</li> </ol>

(資料來源:研究者自行整理)

### 七、LOGO 設計及產品包裝

	<p>我們的 LOGO 選用 Q 版榴槿的照片加上榴槿的英文在上面底色，底色採用銅鑼燒的顏色加上銅鑼燒得英文，展現出榴連銅鑼燒的創新又吸睛，不會讓人一眼就討厭。</p>
	<p>我們會選用這個包裝袋的原因是因為這個包裝代表面是透明的，可以讓消費者看到銅鑼燒的樣貌，走在路上別的行人看到也會多一種神秘感。</p>
	<p>禮盒用的是牛皮色的紙盒，選用這個的原因是因為榴槿在東南亞國家屬於水果之王，用紙盒展現出這個銅鑼燒與其他相關產品的不同。</p>

榴得青山在，不怕沒柴燒-以榴槿做榴槿銅鑼燒內餡之探討

(資料來源:自行設計)

八、研究工具與製作流程

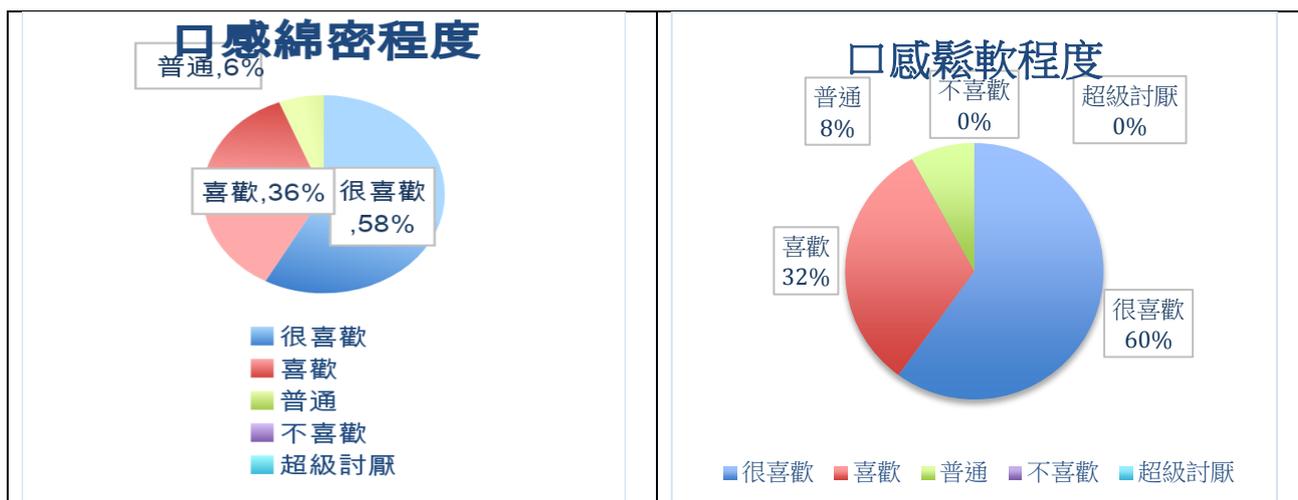
實驗器具			
馬口碗	刮刀	磅秤	抹布
鋼盆	打蛋器	量匙	

表二、實驗器具、材料表

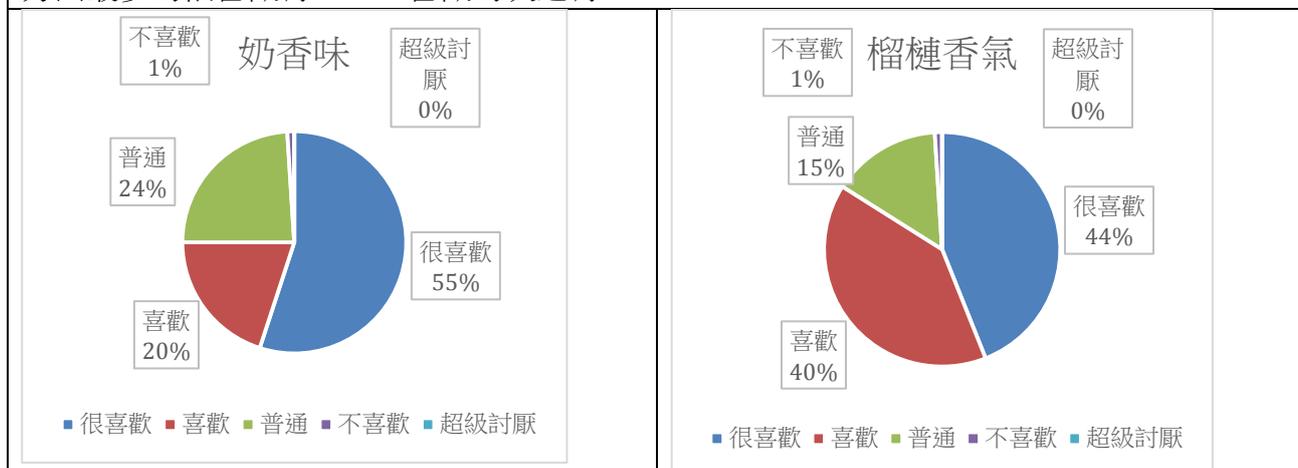
實驗流程			
			
低筋麵粉泡打粉過篩並加入全蛋 2 顆拌勻。	拌勻後加入牛奶，攪拌成麵糊狀。	鍋子燒熱，倒入約 1 匙的麵糊，煎至冒泡後翻面。	煎至兩面金黃後，放在盤子上放涼。
			
雞蛋內加入玉米粉、低筋麵粉、砂糖拌勻。	榴槿果肉加入牛奶加熱加入雞蛋那碗後主至濃稠 就完成榴槿餡，放涼。	取一塊銅鑼燒抹上榴槿餡	蓋上另一片銅鑼燒完成。

(資料來源:研究者製作)

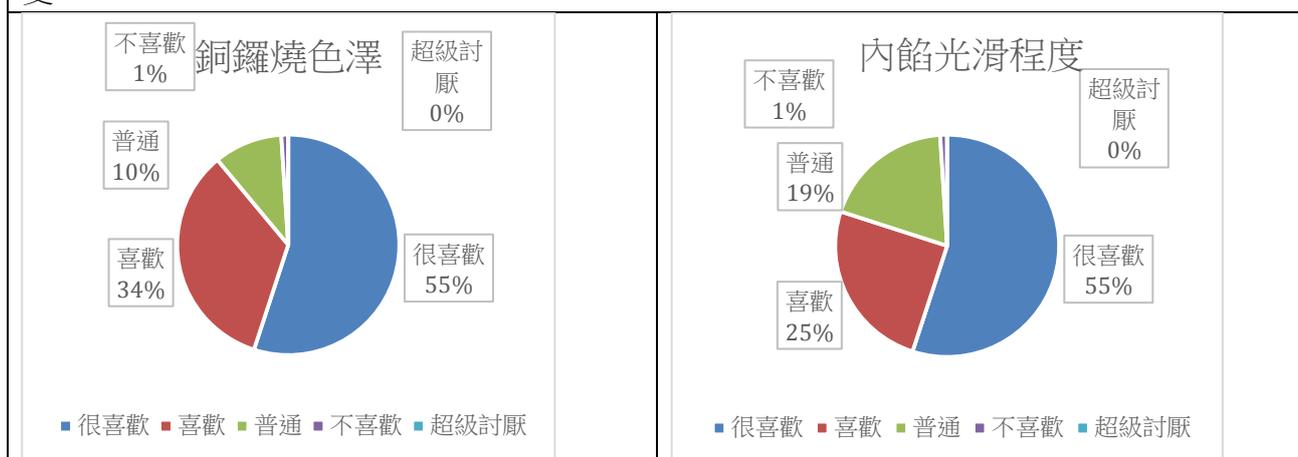
小組成員透過官能品評後，所得之結果如下：



在口感方面:受訪者對於銅鑼燒的綿密方面很喜歡為最多有 58%，喜歡為次之有 36%，鬆軟方面最多為很喜歡有 60%，喜歡為次之有 32%。



在內餡香氣部分:內餡奶香味的部分很喜歡為第一有 55%、普通為次之有 24%，在榴槿香氣方面第一是很喜歡有 44%、喜歡為次之有 40%，由圖可見榴槿的香氣變淡後受訪者多能接受。



在銅鑼燒色澤方面:很喜歡最多有 55%、喜歡為次之有 34%，內餡光滑的程度很喜歡為最多有 55%、喜歡為次之有 25%、普通為第三有 19%。

資料來源:自行整理

### 三、結論

本組專題採用喜愛程度較為兩極化的水果之王「榴槿」加上牛奶餡做為內餡再搭配大家耳熟能詳的點心「銅鑼燒」，做一個創新的結合讓不太能接受榴槿味道的消費者能嘗試它，也讓喜歡榴槿的消費者能有多一種可以選擇的點心：

一、口感部分：在口感方面大部分消費者對於銅鑼燒的蓬鬆度與榴槿內餡的細膩度感到非常喜歡或喜歡，且冷藏過後的內餡口感更加的絲滑細膩，吃起來也與冰淇淋更相似。

二、味道部分：在榴槿內餡的奶香與香氣部分，大部分消費者都表示非常喜歡或喜歡，也有少部分消費者對於香氣表示不喜歡，因為冷藏過後奶香也更加突出大部分消費者也更敢接受。

三、喜愛程度：大部分消費者都願意購買榴槿銅鑼燒並接受它，也因為它的味道比一般榴槿產品味道較不那麼濃厚，所以大部分的消費者還是願意嘗試。

### 肆、引註資料

#### 一、書籍資料

蔡季芳(2010)。阿芳的陪孩子做點心。台北:台視文化

陳彥甫(2014)。水果營養圖典。台北:源樺文化

國明(2016)。49道美味團購手工點心自己也能動手做。台北:和平國際文化

版田阿希子、左瑞瑤(2017)。我的甜點時間:新手不敗 100 堂課。台北:邦聯文化

#### 二、網路資料

維基百科:網址 <https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%A6%B4%E6%A2%BF>