

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以黑糖珍珠內餡製作包子之探討

作者：

孫麗棻。私立樹德家商。三年十四班

李翎郡。私立樹德家商。三年十四班

陳宥蓁。私立樹德家商。三年十四班

指導老師：

毛德馨老師

壹、前言

一、研究動機與目的

我們運用了課課堂上的中式點心課程中所學習到的技能和知識，將平常生活中每天常常看到的包子，結合台灣極具特色的美食黑糖珍珠，製作出具有創意的黑長珍珠包子以推廣台灣特色美食，我們運用食材中的黑糖不添加化學食用色素，能夠有最健康天然的顏色。我們使用天然的古法黑糖不使用加工的還原黑糖，能夠有最天然的甘蔗香氣，將台灣在地特色美食結合創意的元素，發展出最具有台灣特色的黑糖珍珠包子，讓不論是台灣人或外國觀光客都會喜歡的黑糖珍珠包子。

二、研究目的

- (一) 探討如何融入黑糖珍珠成為包子內餡。
- (二) 研發黑糖珍珠包子創意商品。

三、研究方法:

- (一) 文獻探討法：透過書籍、網路、新聞、期刊等資料了解包子的做法。
- (二) 實驗法：透過蒐集 3 種包子皮食譜配方進行實驗分析，透過官能品評蒐集試吃者對產品的喜好程度。
- (三) 問卷調查法：透過問卷調查瞭解受試者對「創意黑糖珍珠包子」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

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、黑糖珍珠的探討

(一) 黑糖的營養

白糖、冰糖、二砂的成分中只有糖分，幾乎沒有額外的營養成分相比之下，**黑糖含有豐富的礦物質，特別是鐵、鈣、鎂等**（東森新聞，2018）。

(二) 黑糖珍珠的相關產品

表 1、黑糖珍珠的相關產品分析表

名稱	圖片	做法
黑糖珍珠雪糕		前陣子在網路社群媒體上非常紅，甚至還賣到缺貨，吃起來有濃郁的黑糖香氣，珍珠不會硬還是軟 Q 的口感。
黑糖珍珠鮮奶		黑糖珍珠鮮奶跟珍珠奶茶都是台灣最具代表性的飲料，手炒黑糖加上鮮奶，走在路上幾乎人手一杯。

(資料來源:研究者自行整理)

二、包子的探討

(一) 包子的起源



「包子是一種古老的麵食，它起源於三國」。(每日頭條，2017)，諸葛亮攻打南蠻途中，需要經過瀘水，諸葛亮準備渡江時，突然暴風雨，諸葛亮的軍隊無法

以黑糖珍珠內餡製作包子之探討

渡江。原來，這裡曾經有許多戰死的將軍和士兵無法返家，所以才阻擋了他們。如果要渡江，要用 49 顆蠻軍的人頭當祭品，就能安全的過江。諸葛亮心想，馬上叫廚子把米麵做成皮，裡面包牛羊肉，捏出 49 顆人頭。然後當成祭品投入江裡。又稱之為「蠻頭」，最早的包子就此誕生。(維基百科，2020)

(二)包子的相關產品

表 2、包子的相關產品分析表

名稱	圖片	做法
奶皇包		奶黃包又稱奶皇包，是一種粵式點心，內餡裡有鹹蛋黃，有的會添加卡士達粉，有一股濃濃的奶香。
豆沙包		傳統的中式包子，以紅豆沙為內餡，鬆軟的內餡搭配鬆軟的外皮，甜而不膩。

(資料來源：研究者自行整理)

三、黑糖珍珠包子SWOT分析表

本研究針對開發黑糖珍珠包子近行SWOT分析，以利分析產品未來之市場存在可行性，如下表4：

表4、SWOT表

優勢Strength	劣勢Weakness
1.本產品製作簡單成本較低，利於大量生產 2.使用天然古法黑糖不添加色素、香精、香料，健康又安心	1.因為使用天然黑糖包子外觀上較不鮮豔 2.無添加防腐劑，不能保存太久 3.珍珠價格較高
機會Opportunity	威脅Threat
1.網路發達，產品容易被推廣，建立Facebook粉絲專頁，曝光機率高 3.提供具有特色的創意美食	1.本產品容易模仿，競爭者較多 2.本產品包裝價格及通路可能會改變，以致成本提高

(資料來源：研究者自行整理)

三、黑糖珍珠包子4P分析


表 3、產品4P分析表

產品	我們商品是以台灣特色美食結合傳統中式點心包子，將平凡無奇的包子皮融入灣特色國民美食珍珠合和濃郁的黑糖，創作出獨一無二的黑糖珍珠包子，我們堅持使用天然古法黑糖，絕不添加色素健康又安心。	
價格	食材成本	黑糖珍珠包子食材成本一粒10元，
	包裝成本	環保紙盒20元
	成本率	30%
	售價	單顆包子售價25元 六顆一組用禮盒包裝售價210元
通路	行動餐車	 我們使用外送平台結合行動餐車
	網路行銷	Facebook粉絲專頁 
推廣	網路行銷	粉絲頁按讚分享送黑糖珍珠包子1顆
	多買多送	買三顆送一顆
	集點卡	來店消費一次送一點，滿十點贈送禮盒

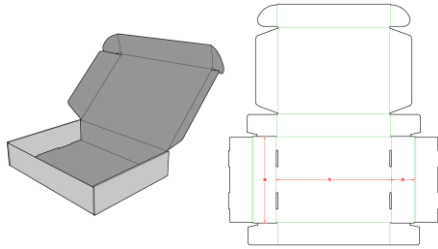
(資料來源：自行整理)

五、LOGO設計及產品包裝

表 5、產品LOGO設計及產品包裝

產品LOGO設計	
	<p>我們代表著台灣特色的黑糖珍珠，以及傳統的包子，外圍的咖啡色代表黑糖，中間的圖案是包子，以及正中央「珍」字，代表了主軸黑糖珍珠。</p>

以黑糖珍珠內餡製作包子之探討

禮盒設計	
	<p>禮盒內設計採用間格方式，能放置六顆黑糖珍珠包子；並將產品食用說明印製在盒底，不另印說明紙卡，響應現在環保觀念；放置禮盒的紙袋同樣以黑糖珍珠包子LOGO裝飾。</p>

六、食譜研究

表 3、食譜研究與分析表

	手感饅頭包子 (趙柏滄，2012)	中式麵食點心 (佳台樺，2014)	中式麵食點心製作訣竅 (黎國雄，2014)
參考配方	中筋麵粉 00g 水 170g 黑糖 15g 酵母 1/2 茶匙 泡打粉 1/2 茶匙 油 3g	中筋麵粉 300g 黑糖 15g 溫水 40g 冷水 130g 酵母 1/2 茶匙	中筋麵粉 00g 水 170g 黑糖 15g 油 3g 鹽 2g
分析	1.加了油柔更鬆軟。 2.包子在同時加了酵母和泡打粉時味道跟口感比較好。 3.比較過後發現食譜用第一個做出來的包子皮最好。		

(資料來源：自行整理)

七、研究工具與製作流程

表 4、實驗器具、材料表

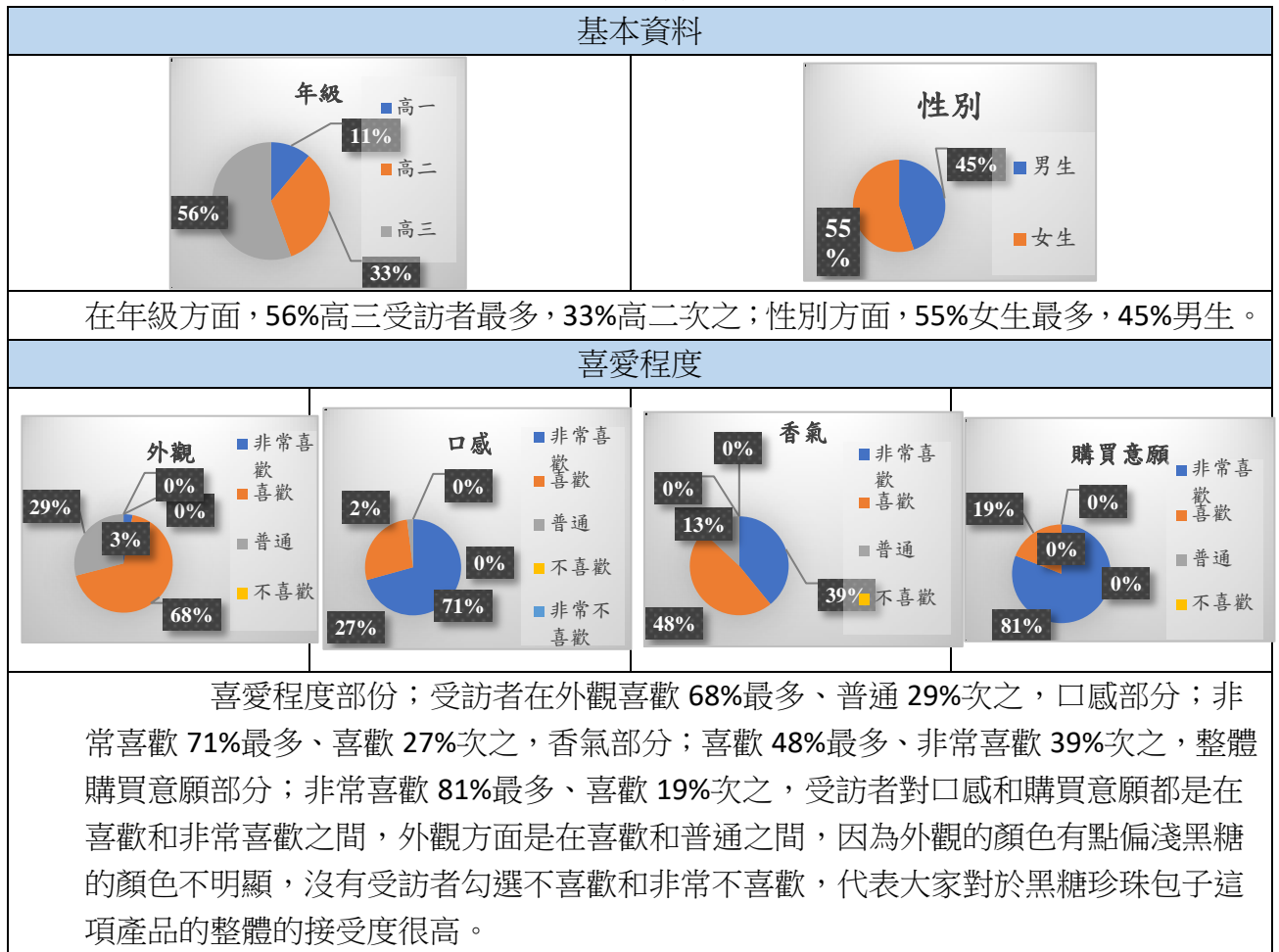
實驗器具			
蒸籠鍋	磅秤	小碗	盤子
鋼盆	盤子	量匙	
實驗流程			
			
酵母加入 30 度溫水攪拌。	麵粉、水、黑糖、酵母水、油拌勻揉成團。	用保鮮膜蓋住，發酵 1 小時後，分割一個麵糰 40 克。	黑糖放入鍋中加入水，融化後，加入珍珠拌炒至濃稠。
			
包入黑糖珍珠內餡。	包子二次發酵 15 分鐘。	蓋上蓋子，等待蒸氣上來後，蒸 10 分鐘。	完成。

(資料來源：研究者製作)

九、研究對象與問卷分析

本研究透過問卷調查，以樹德家商高一、高二跟高三的學生作為調查對象，問卷以不記名方式進行發放，用以了解消費者對於創意黑糖珍珠包子之商品的外觀、口感、香氣的喜愛程度以及購買意願，於 110 年 1 月在高雄市樹德家商發放問卷 100 份，回收 100 份。

表 8、問卷分析表



(資料來源：自行整理)

參、結論

本組專題運用了平常很常見的中式點心「包子」結合台灣特色人氣美食黑糖珍珠，充滿黑糖香氣的外皮、濃郁的黑糖內餡和Q彈的珍珠，讓消費者吃過一次就直接喜歡上本產品，以及充滿文青簡約風格的LOGO以及包裝較容易受到年輕消費者的喜愛；我們利用環保紙盒進行包裝，不會讓環境造成負擔：

- 一、喜愛程度部份：在香氣和整體包裝部分，非常喜歡和喜歡占了大部分，包子皮加了黑糖，所以有黑糖香氣吃起來也有黑糖風味，口感部份，外皮是手工揉製內餡的珍珠還保有剛煮好的 Q 彈口感受到較多人喜愛；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。

三、購買意願部份：消費者第一個會注意到的大多數都是產品的外包裝跟外觀，本產品的外包裝採用的LOGO圖案，簡約又具有美感吸引了消費者的目光，黑糖珍珠包子的外皮軟硬適中，又有豐富黑糖香氣，一口咬下、珍珠彷彿在嘴裡跳舞般Q彈，有濃郁的黑糖環繞口腔，口味不會太淡也不會太甜，適合每個年齡層的消費者。

肆、引註資料

一、書籍資料

台佳樺(2014)。中式麵食點心。台北：人類智庫。

趙柏滄(2012)。手感饅頭包子。台北：朱雀文化。

黎國雄(2014)。中式麵食點心製作訣竅。台北：人類智庫。

二、網路資料

東森新聞，2018年3月5日。取自 <https://news.ebc.net.tw/news/living/101870>

包子起源：每日頭條，2017年8月3日，取自 <https://kknews.cc/history/a8myr2v.html>

包子起源：維基百科：2020年11月14日，取自：

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%99%88%E4%BB%93%E4%B9%8B%E5%9B%B4>