

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

台客烏太子豆渣鹽可頌

作者：

黃嫵如。私立樹德家商。三年三十班

黃雅君。私立樹德家商。三年三十班

謝宛玳。私立樹德家商。三年三十班

指導老師：

毛德馨老師

壹、前言

一、研究動機

我們發現吃麵包不健康，想要讓麵包更健康，讓人吃麵包不容易發胖，所以增加豆渣讓麵包更健康，天然的豆渣是黃豆製作完豆漿、豆腐等豆製品所過濾後的殘渣，很少人會來拿做東西，基本上都是當肥料，豆渣可以防腸癌、穩血糖，豆渣是膳食纖維中最好的纖維素，還加入了烏魚子，我們所使用的是梓官的烏魚子是為了讓麵包增加香氣，烏魚子可以養顏美容、強健筋骨，增強免疫力，凸顯台灣特色。

二、研究目的

- (一) 豆渣、烏魚子奶油融入鹽可頌「口味」的探討。
- (二) 豆渣、烏魚子奶油融入鹽可頌「口感」的探討。
- (三) 豆渣、烏魚子奶油融入鹽可頌「外觀」的探討。

三、研究流程

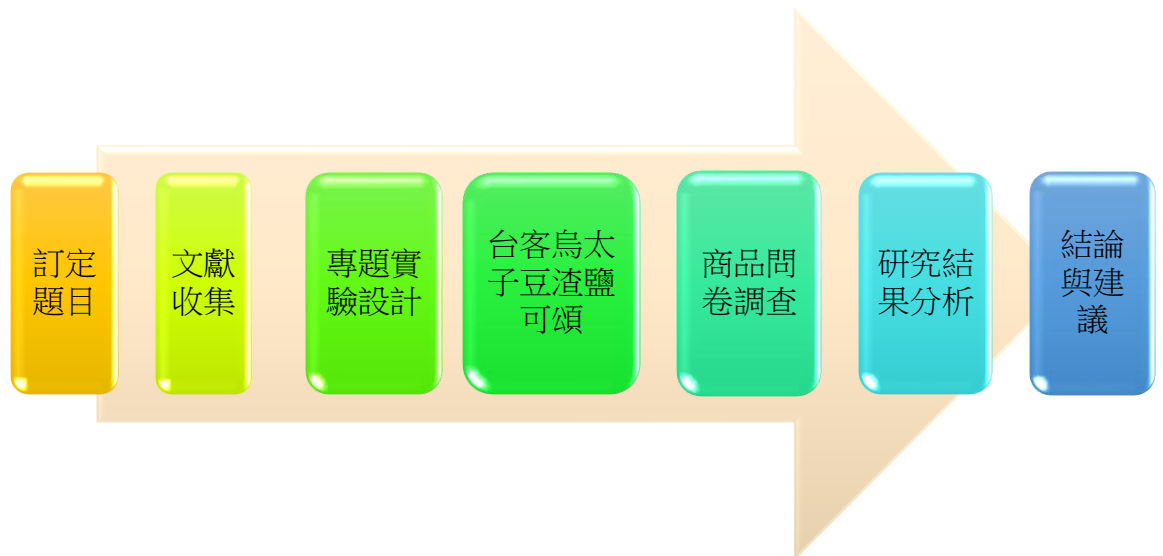


圖 1、研究流程圖(資料來源:研究者自行整理)

四、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，藉此瞭解豆渣及鹽可頌產品。
- (二) 問卷調查法：透過問卷調查瞭解受試者對「台客烏魚子豆渣鹽可頌」的接受度以及喜好程度。

貳、正文

一、鹽可頌的由來

「鹽可頌早於兩三年前左右由日本愛媛縣的一間麵包店創出，於牛油卷中加入牛油條，再灑上海鹽焗製。」(每日明報，2016)

(一) 製作鹽可頌主要材料

- 1、麵粉：我們使用高筋麵粉，有些配方還會加入少許的全麥麵粉讓口感有一股麥香味。
- 2、濕性材料：基本材料是冰水，用冰水代替常溫水，冰水比常溫水更適合打麵糰，溫度很重要，溫度太高太低都會影響發酵。
- 3、酵母：酵母可分速發乾酵母、乾酵母、新鮮酵母等，或是添加所謂的「老麵」、液種酵母等。
- 4、糖：一般添加白砂糖，糖可增加產品甜味、柔軟度及光亮度。
- 5、油脂：我們打麵糰使用是無鹽奶油，包入有鹽奶油。

(二) 製作步驟：

鹽可頌屬於發酵麵食，製作的重點步驟可分下列幾點：

- 1、攪拌：所有材料混合，使用機器攪拌或手工揉製。麵團軟硬度會影響揉壓過程及成品。
- 2、揉(壓)麵：麵糰揉製基本要求為「三光」，即麵糰光、容器光、手光(孟兆慶，2011)，也就是說完好的麵糰需表面光滑不黏手，並有適當的彈性。揉捻方式主要是手工使用擀麵棍或壓麵機反覆壓製。
- 3、整形：切割，滾圓，整形，桿長包入有鹽奶油。
- 4、發酵：基本發酵，中間發酵，最後發酵。
- 5、烤製：預爐，烤至熟成調爐上色。

二、豆渣的探討

一般店家的豆渣通常是回收來做肥料、飼料或廚餘，但我們都知道豆渣中還有許多可以被利用的部分，為了解豆渣在生活中的多元使用，我們對豆渣產品進行相關分析，從文獻中發現「常食用豆渣，可以減少人體血液中的膽固醇，阻止糖尿病患者消耗過多的胰島素，防治高血壓、糖尿病等多種疾病。」(尚雲青、于雅婷，2014)。「要攝取大豆異黃酮，最好的來源是黃豆。」(醫學監修/淺野次義，2005)。「豆渣裡富含膳食纖維，吸油性非常好，哪怕牛羊肉的油都可以輕鬆搞定」，(張擘，2014)用豆渣代替洗潔精刷碗，很環保，無汙染。豆渣也被利用於烘焙產品中，以增加膳食纖維及吸收烘焙成品中之部分油脂，讓人們在食用這些烘焙點心時，可以更健康，更安心。小組成員將收集到之成品整理成表格

，分析如下表：


表 1、豆渣製成的相關產品

名稱	圖片	作法
豆渣餅乾		<p>準備工作：豆渣放置冷藏庫 1~2 晚乾燥，烤箱預熱至 200 度。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 奶油／砂糖／牛奶放到不鏽鋼大盆中隔水加熱至奶油與糖融化。 2. 倒入麵粉／泡打粉／鹽／白芝麻拌勻，倒入豆渣拌勻。 3. 利用兩根湯匙將拌好的麵糰挖成圓球狀放在烤盤上。 4. 抹刀沾水將小圓球壓平 & 整型後。放入烤箱190度烘烤20。
豆渣吐司		<ol style="list-style-type: none"> 1. 先將奶油室溫軟化，切小片。酵母泡少許溫豆漿。 2. 將麵粉過濾後，加入2砂、鹽、酵母、豆渣、奶油，慢慢加入豆漿，視麵糰的溼度決定加多少豆漿，不要過溼。 3. 將麵糰揉成表面光滑後，進行第一次發酵，大概要發到原本2倍大。 4. 將發酵後的麵糰切成三份滾圓，靜置鬆馳15分左右。 5. 將麵糰杆平捲起2次後，放入吐司模中，進行第2次發酵到9分滿。 6. 烤箱預熱至 150 度，烤 45 分即可。

(資料來源：研究者自行整理)

三、烏魚子奶油的探討

表 2、烏魚子奶油製作的產品

名稱	圖片	作法
烏魚子奶油		<p>烤箱預熱200度，將烏魚子放入烤箱烤3-5分，切成末，將無鹽奶油融化放入烏魚子末，使用擠花袋擠出條狀，放入冰箱冷凍即可。</p>

(資料來源：研究者自行整理)

四、食譜分析

表 3、食譜分析圖

書名 作者	手揉麵包教科書 呂昇達(2016)	歐式麵包牛角可頌· 手作聖經 王森(2019)	吳寶春的麵包秘笈 吳寶春(2014)
材料百分比	法國麵包粉350g 高筋麵粉150g 奶粉15g 新鮮酵母15g 雞蛋25g 冰水275g 砂糖60g 鹽11g 法國老麵麵團75g	T45麵粉150g T65麵粉150g 鹽6g 蜂蜜6g 全蛋15g 冰水105g 紅砂糖315g 新鮮酵母12g 奶油36g 魯邦液種30g	烏越鐵塔麵粉800g 無鹽奶油30g 鹽17g 麥芽精5g 砂糖80g 新鮮酵母40g 水120g 法國麵包麵團542g
分析	相同處		相異處
	新鮮酵母、蛋、水、砂糖、鹽、奶油		法國麵包粉、高筋麵粉、奶粉、法國老麵麵團、T45麵粉、T65麵粉、蜂蜜、紅砂糖、魯邦液種、烏越鐵塔麵粉、無鹽奶油、麥芽精、法國麵包麵團

五、台客烏太子豆渣鹽可頌4P分析

表 4、4P 分析圖

產品	我們商品使用天然的豆渣，把豆渣融入麵包中，再將烏魚子奶油包入麵包裡，增添香氣，讓平平無奇的鹽可頌，變得更特別，並且凸顯台灣的風。	
價格	食材成本	食材成本一顆30元
	包裝成本	自製LOGO塑膠袋5元
	成本率	30%
	售價	單顆售價40元、三顆100元
通路	發傳單、發IG限時動態吸引消費者購買，並限時發售。	
推廣	買三顆折1元	

台客烏太子豆渣鹽可頌

(資料來源：研究者自行整理)

六、台客烏太子豆渣鹽可頌SWOT分析表

本研究針對台客烏太子豆渣鹽可頌進行SWOT分析，以利分析產品未來之市場存在可行性，如下表格：


表 5、SWOT

優勢Strength	劣勢Weakness
1.廢物利用的豆渣讓鹽可頌吃起來更健康。 2.在外尚未市售烏魚子豆渣鹽可頌，口味獨特吸引消費者。	1.手工製作無法大量生產 2.無添加防腐劑，賞味期1~2天，保存期限短。
機會Opportunity	威脅Threat
1.網路發達，更快曝光我們的產品，建立網頁。 2.提供試吃，且發打折卷推廣產品。	1.會有競爭者想出更多的口味去迎合不同族群的消費者。 2.物價上漲，導至於產品的價格提高。


(資料來源：研究者自行整理)

七、LOGO設計及產品包裝

表 6、產品LOGO設計及產品包裝

產品LOGO設計	
	本產品LOGO上有鹽可頌的形狀，讓消費者知道我們做的鹽可頌大概的形狀，中間的笑臉是希望消費者吃得開心，並在上面擺放「頌啦」讓整體LOGO比較活潑有台灣味。
包裝	

台客烏太子豆渣鹽可頌

	<p>我們找廠商印製包裝袋上的圖案，因為販賣期間正好是牛年元旦前後，所以使用具新年意象的包裝圖案，並把LOGO印製成貼紙，貼在包裝袋上面，提供提袋增加方便性。</p>
---	---

(資料來源：研究者自行設計)

八、研究工具及製作流程



表 7、研究工具表及麵包配方

<p>器具：鋼盆、切麵刀、磅秤、塑膠盆、擀麵棍、烤盤</p>					
					
<p>設備：攪拌機、發酵箱、烤箱</p>					
					
<p>材料</p>					
<p>高粉950克、麥香粉50克、糖50克、鹽20克、奶粉20克、水550克、冰水50克、酵母25克、奶油50克、豆渣100克</p>					
<p>製做流程說明</p>					
					
<p>豆渣加入麵糰中</p>	<p>打麵糰至擴展</p>	<p>分割50公克</p>	<p>烏魚子奶油</p>		
					
<p>包入奶油</p>	<p>進入發酵箱</p>	<p>捏塑造型</p>	<p>進入烤箱</p>	<p>成品完成</p>	

(資料來源：研究者自行整理)

九、與業界產學合作

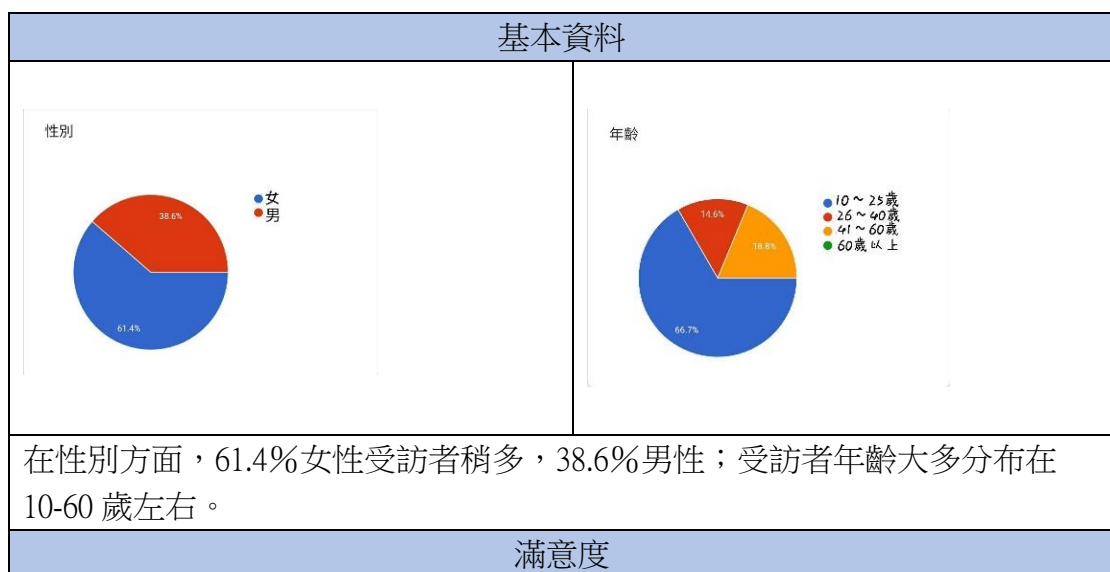
我們為了解決鹽可頌加入豆渣之後口感、外觀、香氣的問題，所以我們去一家麵包坊，尋求協助，師傅建議我們使用他們的配方去改良，再包入烏魚子奶油，讓口感變得更好，並且更有香氣，第二次去就和師傅一起討論配方去實驗，就做出來成品，做好後的成品，讓三位老師試吃，並勾填問卷。

第一次		第二次	
			
第一位	第二位	第三位	
建議：產品大小要一致，鹽可以再多加一點點	建議：吃到最後偏鹹，內餡需秤重	建議：需考量成本，可增加烏魚子量	

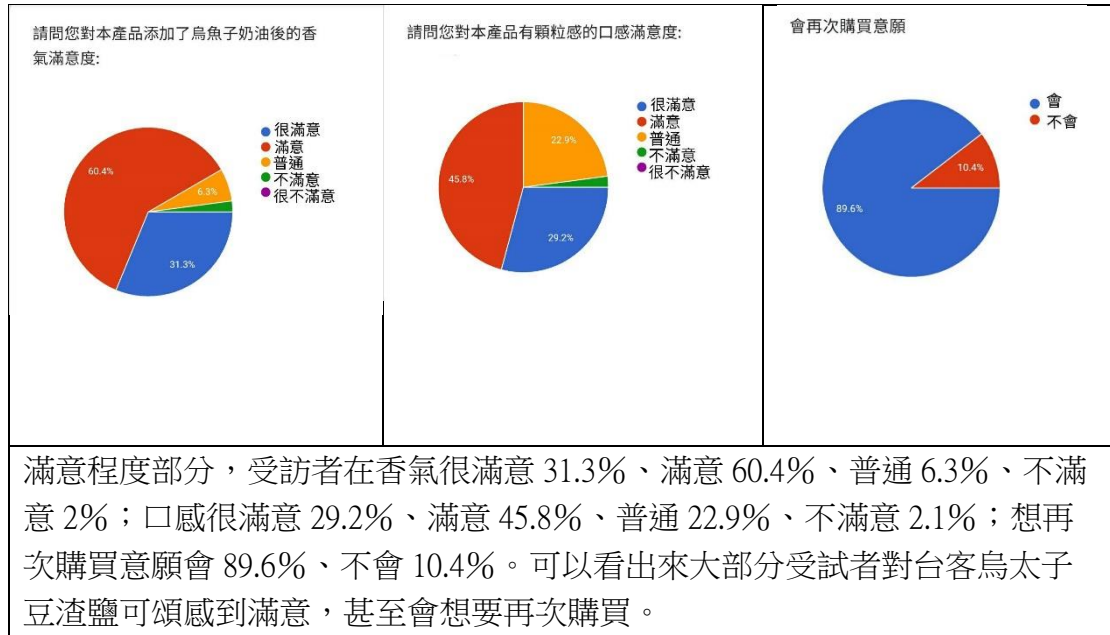
(資料來源：研究者自行整理)

十、問卷調查

共有五十份問卷，有六張廢卷，數據如下：



台客烏太子豆渣鹽可頌



參、結論

本組專題採用台灣梓官烏魚子做成烏魚子奶油，並且到早餐店取用榨好豆漿剩的豆渣，再把烏魚子奶油和豆渣兩種元素融入到鹽可頌中，製作出台客烏太子豆渣鹽可頌。

- 一、烏魚子奶油的香氣部分：因為烏魚子在麵包中的香氣足夠，並能跟鹽可頌的味道融合且無違和感，所以大部分消費者對香氣感到滿意。
- 二、顆粒感的口感部分：能看到裡面有一粒粒的烏魚子，而且吃麵包時會有不同層次的口感，大部分消費者感到滿意。
- 三、購買意願部分：因為是創新口味的鹽可頌，讓消費者感到很特別，想要推薦給親朋好友購買，大部分消費者會想要再次購買。

肆、引註資料

一、書籍資料

- 孟兆慶 (2011)。《孟老師的中式麵食》。台北市：揚智有限公司。
- 尚雲青、于雅婷 (2014)。《養生豆漿美味又健康》。新北市：人類智庫數位有限公司。
- 淺野次義 (2005)。《淨化血液保健·食·療·事典》。台北市：尖端出版有限公司。
- 張曄 (2014)。《13億人都在喝的對症豆漿大全》。新北市：繪虹企業股份有限公司。

呂昇達(2016)。手揉麵包教科書。台北市：布克文化出版事業部。
王森(2019)。歐式麵包・牛角可頌手作聖經。台北市：新文創文化事業有限公司。
吳寶春(2014)。吳寶春的麵包秘笈。台北市：遠流出版事業股份有限公司。

二、網路資料

每日明報，2016年1月9日，取自：<https://m.mingpao.com/pns/%E5%89%AF%E5%88%8A/article/20160109/s00005/1452275568088/%E4%BA%BA%E6%B0%A3%E9%B9%BD%E5%8F%AF%E9%A0%8C-%E8%87%AA%E8%A3%BD%E9%AC%86%E8%BB%9F%E6%BB%8B%E5%91%B3>
痞客邦，2019年，取自：<https://heatherlin0804.pixnet.net/blog/post/403974545>
巧兒灶咖，2020年6月23日，取自：<https://ciao.kitchen/salted-butter-roll/>
痞客邦，2017年，取自：<https://nw0912.pixnet.net/blog/post/45564666>