

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：以阿薩姆奶茶製作泡芙

作者：

王尹萱。私立樹德家商。高三14班

孫靖雅。私立樹德家商。高三14班

劉佑真。私立樹德家商。高三14班

指導老師：鄭淑菁老師

壹、前言

「在各式大型的宴會或小型聚會中，泡芙一直是最具人氣的小點心。隨著泡芙皮和內餡的變化，泡芙也呈現出多采多姿的樣貌(飯田順子，2009)。」由原先圓圓胖胖的樣子，發展出各種不同的款式，像是把兩顆圓泡芙疊在一起的修女泡芙，或者長條型的閃電泡芙，當然也有長得像甜甜圈的布雷斯特泡芙，百年前在巴黎舉辦的自行車大賽，當年度特別要從巴黎繞經布雷斯特這個海港城市，當地一位甜點師傅為了紀念這次比賽，設計出這個如車輪般的泡芙，且取名為布雷斯特泡芙。

一般眾所吃的泡芙都是依照傳統食譜烹調，在文獻收集中，發現泡芙大多以鮮奶油製作，少數是採用「茶葉」來做泡芙，因此，我們想要探討以與傳統口味不同的餡料來製作泡芙，是否對食物的美味有所影響

。

貳、正文

一、泡芙

「泡芙，是永不退燒的經典法式甜點。小小一顆卻總是讓人欲罷不能(高橋教子，2014)。」「酥脆的外皮下藏著綿密滑口的內餡，一口咬下時，兩種口感在嘴裡自然地合而為一，這正是泡芙的魅力所在(陳怡君，2010)。」

(一)泡芙的材料

菠蘿皮材料：無鹽奶油、糖、低筋麵粉、奶粉
泡芙材料：高筋麵粉、水、無鹽奶油、蛋
內餡材料：蛋黃、鮮奶、糖、麵粉、玉米粉、奶油、香草精、打發鮮奶油

(二)泡芙的種類

表 1 泡芙種類表







菠蘿泡芙	聖人泡芙
	
泡芙皮上加了一層酥脆的菠蘿皮。	大泡芙與小泡芙堆疊而成。
修女泡芙	閃電泡芙
	
有兩層，大的在下層，上層的較小。	以酥皮為底，上載如臘腸般的長型泡芙，由中間切開擠餡。

二、紅茶

「阿薩姆紅茶的產地位於北印度的阿薩姆平原，佔全印度 50%以上的產量，深具迷人的醇香，茶湯呈現濃厚的紅褐色，適合做為奶茶飲用(范之土薰，2012)。」

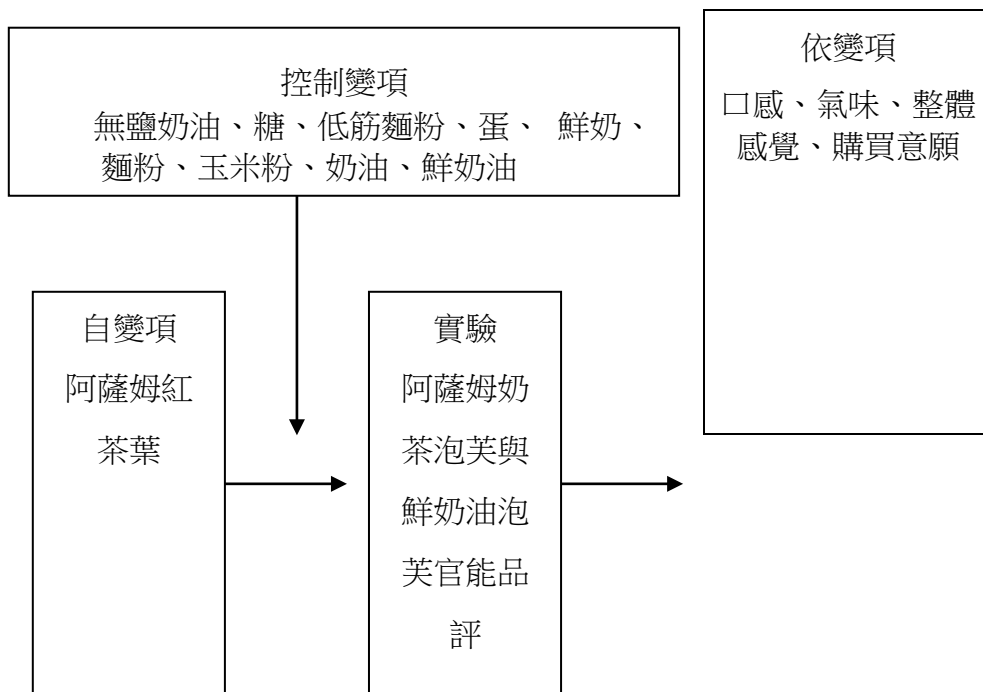
(一)茶葉之製造方法

表 2 茶葉製造過程

1.採菁	2.室內萎凋	3.揉捻
		
4.乾燥	5.發酵	6.紅茶茶葉
		





三、研究架構

表 3 研究架構表



四、 研究過程

表 4 研究過程表

1. 蛋黃糊	2. 蛋黃糊加一匙牛奶拌成稀糊狀
	
3. 煮牛奶+砂糖	4. 盛一匙熱牛奶加入蛋黃糊，快速攪拌
	
5. 攪拌均勻後，蛋黃糊倒入剩下的牛奶鍋內開小火繼續攪拌	6. 關火後，把醬倒入碗裡鋪平，蓋保鮮膜做密封，冰入冰箱
	
7. 做波蘿皮，搓成圓筒狀包上保鮮膜，放入冷凍庫	8. 烤箱預熱 200 度
	

以阿薩姆奶茶製作泡芙

9. 煮沸奶油、牛奶，倒入低粉，
小火攪拌，鍋底產生薄膜後即可



10. 等麵糊降溫後，分次加入雞蛋，攪
拌到麵糊拉起呈現倒三角狀態



11. 準備一個擠花袋裝入，擠出麵
糊



12. 把冷凍好的菠蘿皮取出，切成薄片
放在泡芙糊上



13. 入烤箱 200 度烤 24 分，關火
悶
5 分鐘



14. 成品



參、結論

以『阿薩姆奶茶泡芙成品』分析泡芙『外觀』、『香氣』、『口感』、『購買意願』。

(一)實驗計分人員：專題製作 6 位成員、3 位同班同學、1 名教師。

(二)實驗計分工具：試吃人員的視覺、嗅覺、味覺、試吃感受來觀察計分。

(三)實驗計分方法：採三分量表評比，以勾選方式紀錄，分別為：不喜歡、普通、喜歡。

表 5 阿薩姆奶茶泡芙成品喜愛程度分析

喜愛程度品評種類	不喜歡	普通	喜歡
外觀	1 人	5 人	4 人
香氣	2 人	5 人	3 人
口感	0 人	4 人	6 人
購買意願	1 人	4 人	5 人

此實驗觀察計分表針對阿薩姆奶茶泡芙「外觀」、「香氣」、「口感」、「購買意願」之評分統計，以實驗品評結果進一步比較分析，其結果分析如下：

由上表可知，品評員試吃後，認為阿薩姆奶茶泡芙在「外觀」方面不接受者 1 人，覺得普通者 5 人，能接受者 4 人；在「香氣」方面不接受者 2 人，普通者 5 人，能接受者 3 人；「口感」方面覺得普通者 4 人，好吃者 6 人。

數據顯示，阿薩姆奶茶泡芙之「口感」接受的人佔多數，最後統計阿薩姆奶茶泡芙的「購買意願」50%的人覺得良好願意購買；40%的人覺得普通願意購買。

肆、引註資料

Julia(2014)。天天都是甜點日。台北：電腦人文化出版社。

山王丸由利繪(2009)。幸福小點心。台北：楓書坊文化出版社。

永田香織(2012)。超濃爆漿夢幻甜點。新北：繪虹。

朴英卿、金美愛(2014)。我的幸福烘焙廚房。台北：悅知文化出版社。

法國藍帶東京(2001)。法國糕點基礎篇。台北：大境文化出版社。

青井聰子(2015)。天然戚風蛋糕、甜點。台北：台灣東販。

唐·坎柏爾(2011)。法式家傳童年甜點。台北：積木文化出版社。