

投稿類別:觀光餐旅類

篇名:

以不同的水果製作珍珠

作者:

劉曉露。樹德家商。高三 19 班

蘇郁婷。樹德家商。高三 19 班

指導老師：

董玫伶老師

## 壹、前言

### 一、研究背景

珍珠奶茶 (Bubble tea)，又稱「粉圓奶茶」，是一項於 1980 年代發明及廣傳於台灣的茶類飲料，將「粉圓」加入香醇的奶茶中，由於口感特殊，所以受到廣大的歡迎與回響，也成為台灣最具代表性的飲料與小吃之一。多年來，已經由台灣流行至東亞、歐洲、美國甚至中東國家等地方，近年也成為了網路爆紅的對象。

粉圓的主要成份為澱粉，通常由太白粉，即木薯（樹薯）的木薯粉，也有用地瓜粉、馬鈴薯粉等所製成的直徑 5~10 毫米的澱粉球，並添上水、糖及香料，其顏色、口感依添加成分不同而有所差異。(當珍珠遇見茶，2013)

### 二、研究動機

我們想要研究「珍珠」是因為社會上有許多不良業者會用化學的色素去製作珍珠，而且對人體也不是很健康，我們用水果製作天然的珍珠，不僅有最天然的色素還比化學色素健康許多，我們要製作出和以往飲料店不一樣的珍珠，用最健康的食材製作出最健康的珍珠。

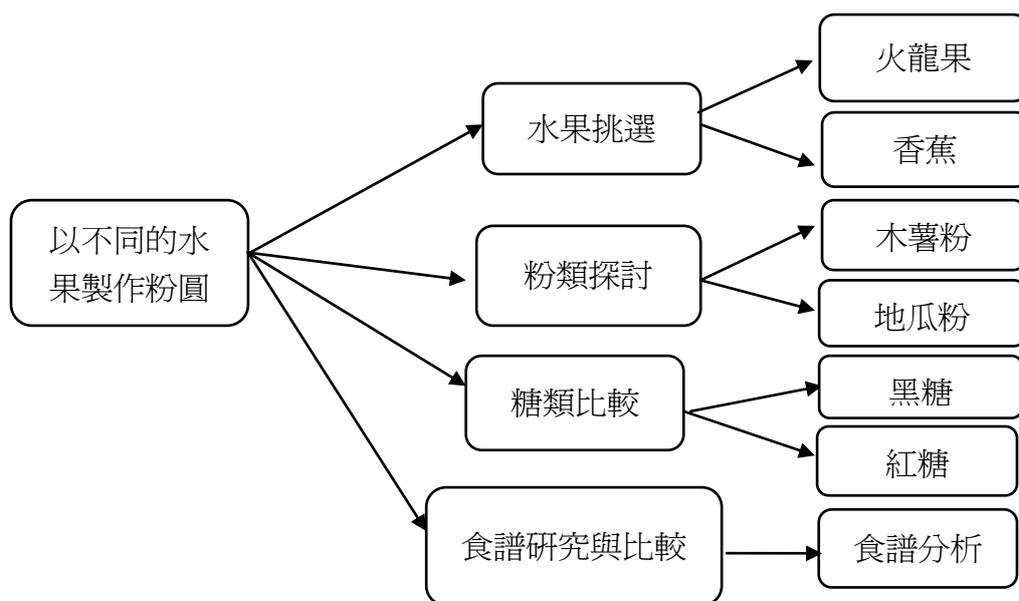
### 三、研究目的

- (一)研究不同水果製作珍珠的「色澤」之差異。
- (二)研究不同水果製作珍珠的「口感」之差異。
- (三)研究不同水果製作珍珠的「外觀」之差異。
- (四)研究不同水果製作珍珠在市場的「購買意願」之差異。

## 貳、正文

### 一、文獻架構

## 以不同的水果製作珍珠



圖一 文獻架構圖

## 二、水果探討

### (一) 火龍果的探討：

紅龍果屬涼性水果，火龍果幾乎不使用任何農藥也可以正常生長，在自然狀態下，果實於夏秋熟成。(卉子，2015)。

### (二) 營養成分：

- 1、天然葡萄糖：火龍果的果肉幾乎不含果糖和蔗糖，糖分以葡萄糖為主，這種天然葡萄糖容易吸收，適合運動後食用。
- 2、花青素：火龍果的果實花青素含量較高，尤其是紅肉的品種，能幫助人體排除體內的重金屬，有效防止血管硬化。
- 3、膳食纖維：火龍果富含水溶性膳食纖維，具有減肥、降低膽固醇、預防便秘、大腸癌等功效。
- 4、維生素B群： 維生素B群：火龍果含豐富的維生素B群，可幫助身體代謝，瘦身時建議多多攝取。
- 5、維生素C、鐵：火龍果富含抗氧化劑維生素 C，能有效美白皮膚、預防黑斑。

6、火龍果的含鐵量比一般的水果高，鐵是製造血紅蛋白及其它鐵質物質不可缺少的元素，攝入適量的鐵質還可以預防貧血。(曹雅姿，2012；庄司泉，2014)

(三) 香蕉

臺灣氣候適合香蕉生產，早期香蕉為出口大宗，是國家主要外匯收入來源之一。經過政府大力改良，臺灣產的香蕉香甜軟Q，品種眾多，以下列表為台灣常見的香蕉品種：

表一、香蕉品種表

			
1. 北蕉	2. 新北蕉	3. 山蕉	4. 李林蕉
			
5. 呂宋蕉	6. 玫瑰蕉	7. 南華蕉	8. 皇后蕉
			
9. 旦蕉	10. 台蕉一號	11. 台蕉二號	12. 台蕉5號

(臺灣水果農產品與食物營養，2017)

三、粉圓由來:

於具有台灣特色的「珍珠粉圓」，當時的台灣用木薯粉為主要原料代替糯米做成類似元宵的「粉圓」甜羹。從此在台灣即成為家喻戶曉的可口點心，至今歷久不衰。後來陸續經過食品專家將粉圓改良，使它光滑如同珍珠般閃亮動人，因此又稱「珍珠粉圓」。(當珍珠遇見茶，2013)

#### 四、糖類的比較

##### (一)黑糖

###### 1、簡介

黑糖或紅糖是甘蔗製糖製程，呈粉狀且有較多雜質，富含營養。近年，甜菜製糖有超越蔗糖製糖的趨勢，現代溫帶地區的人較不易分辨傳統紅糖與砂糖的差異，而錯把甜菜糖製品對應上。(媽咪寶貝大小事，2013)

###### 2、紅糖

是一種常見的食用糖，泛指沒有經過完全精煉的蔗糖，與砂糖、冰糖相對，紅糖能保持蔗糖的天然焦香味道，紅糖的甜度較砂糖低。

#### 五、食譜分析

表二、食譜分析表

書名	作者	出版社	書版年份	主要食材
水果食堂	悅光	貓咪予花兒	2013	火龍果、西瓜
80 杯人氣排隊茶店飲料	陳同興	楊桃文化	2009	地瓜粉、樹薯粉
當珍珠遇見茶：春水堂 36 道百年經營的思考	劉漢介	遠流文化	2013	泡沫紅茶、奶茶包
6 種粉做點心	梁瓊白	膳書房	2011	地瓜粉、太白粉、麵粉、麵包粉、糯米粉、在來米粉
1 杯紅茶：經典&流行配方、世界紅茶&茶器介紹	朱雀	美好生活實踐小組/編著	2011	祁門紅茶,阿薩姆紅茶,伯爵紅茶

以上為我們的食譜分析，珍珠基本都運用在飲料和甜品的部分，我們要製作的是普通的粉圓。

#### 六、實驗配方

以不同的水果製作珍珠

表三、實驗配方表

產品	果汁	粉類	糖類	水
火龍果珍珠	火龍果果汁 150ml	地瓜粉 200g	黑糖 30g	100ml
香蕉珍珠	香蕉果汁 150ml	地瓜粉 200g	黑糖 30g	100ml

表四、火龍果珍珠流程製作表

			
1. 將果肉切小塊後放入果汁機加一點水。	2. 打成汁。	3.將火龍果汁倒入小鍋子煮滾。	4.趁熱加進麵糰中。
			
5.將麵團放涼後，開始滾成圓形。	8.煮一鍋水，水滾之後加進珍珠，等全部的珍珠浮上來之後，即可撈起。	9.將珍珠撈起來加上30g 的黑糖，攪拌至黑糖融化。	10.完成

表五、香蕉珍珠流程製作表

			
1. 將果肉加進果汁機中，加一點水打成汁。	2. 將香蕉汁倒入小鍋子煮滾。	3. 趁熱加進麵糰中。	4. 將麵團鋪平。
			
5. 將麵團放涼後，開始滾成圓形。	6. 煮一鍋水，水滾之後加進珍珠，等全部的珍珠浮上來之後，即可撈起。	7. 完成。	

### 參、結論

經過研究後我們把過去傳統的珍珠再創新，發現原來味道較淡的水果製作的產品大眾能接受，甚至比傳統的珍珠更有味道，同時也可以用不一樣的口味把珍珠繼續傳承下去。

### 肆、引註資料

- 王湘琦(2017)。瀚苗果樹。頂台文化。桃園市  
王銘祺(2005)。世界水果趣談。尖端文化。台北市  
卉子(2015)。火龍果的世界。高藤文化。新北市  
吳錦銳(2005)。入廚水果大全。韜略文化。新北市  
李汶錡(2013)。媽咪寶貝大小事。會華文化。台北市  
周敦義(2009)。健康蔬果汁。台視文化。台北市  
偉特(2006)。自製健康蔬果汁。遠東文化。桃園市  
陸又雄(2008)。水果食譜。書心文化。台北市  
詹偉雄(2007)。香蕉。籃鯨文化。台中市

以不同的水果製作珍珠

趙正中(2007)。水果甜點。皇鼎文化。新北市

劉漢介(2013)。當珍珠遇見茶。源流文化。台北市

農糧署全球資訊網，2017年9月23日，取自 <http://www.afa.gov.tw/>

臺灣水果農產品與食物營養，2017年10月19日，取自 <http://www.baimi.org.tw/index.html>