

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以紅茶及綠茶製成銅鑼燒內餡探討口感及消費者購買意願之研究

作者：

桑御靜。樹德家商。高三 32 班

盧佩岑。樹德家商。高三 32 班

-

指導老師：

洪千田老師

壹、前言

一、研究背景

江戶時代的早期，直到西元 1615 年的「大夏之陣」豐臣秀賴戰敗自盡，豐臣軍隊正式滅亡前，日本尚未統一，還是征戰連年。有位戰傷的武將，躲進民家療傷，康復後爲了報恩就把隨身帶的軍樂器銅鑼送給那位居民。該居民認爲銅鑼很容易受熱，且底部很平坦，是一種理想的烹具，就把銅鑼當平底鍋，在其內部塗上一層麵糊，燒烤成麵餅皮，再取餅皮包裹紅豆沙餡料來吃，柔軟面密香甜可口，因爲這種和菓子是以銅鑼燒烤而成，而且他的外形也像銅鑼，所以就把它取名爲銅鑼燒。

二、研究動機

以台灣的紅茶及綠茶製成內餡，讓銅鑼燒吃起來多了一股清新的茶香，也讓銅鑼燒變成甜而不膩的茶點，給人午後悠閒放鬆的感覺。茶內的兒茶素具有抗氧化作用，可降低血膽固醇值，並提高人體的基礎代謝率，幫助降低體脂肪，有助於控制體重以及改善身體質量指數，對於正在減肥但又嘴饞無比的人來說是個不錯的選擇。

三、研究目的

- (一)、探討紅茶及綠茶製成銅鑼燒之『口感』。
- (二)、探討紅茶及綠茶製成銅鑼燒之『香氣』。
- (三)、探討紅茶及綠茶製成銅鑼燒之高中生『喜好程度』。
- (四)、探討紅茶及綠茶製成銅鑼燒之高中生『購買意願』。

貳、正文

一、銅鑼燒的探討

(一) 日式和菓子的介紹

1. 生菓子

水分含量在 40%以上，泛指日式糕點。由於保存期限短，一般只能放兩天左右，要趁鮮食用。包含麻糬、御萩、蒸饅頭、羊羹、銅鑼燒、桃山等。

表1 生菓子種類表

名稱	銅鑼燒	羊羹	御萩
介紹	是一種烤制面皮、內置紅豆沙夾心的甜點，也是日本的傳統糕點。	一般以紅豆為材料，其後亦發展至有栗子、番薯甚至是綠茶口味的不同款式。	御萩或被稱作牡丹餅，由糯米做成的甜糯米糰，是春分和秋分時要吃的點心。
圖片			

資料來源:研究者自行整理

2.乾菓子

水分含量在 10%以下，乾燥不含水分的點心。為了長久保存，會把米、粟、麥等放一起蒸，再與砂糖、蜜混合後凝固變硬而成的點心。包含甘納豆、落雁、有平糖等。

表2 乾菓子種類表

名稱	落雁	甘納豆	有平糖
介紹	落雁是有黏性的米粉和糖混合後，再用木製的模型做出各種形狀。	做法非常簡單，是只用豆類、砂糖和水製成的甜點。在女性及小孩中極受歡迎。	是冰糖在水中融化後煮乾，加入小麥芽粉製作而成，周圍有碎小的凸起。
圖片			

資料來源: 研究者自行整理

二、內餡的探討

表3 銅鑼燒內餡口味表

名稱	紅豆奶油	草莓奶油	白柚栗子
介紹	紅豆香味濃溢，搭配滑順的鮮奶油，讓其口感甜而不膩並襯托出蜜紅	在草莓與鮮奶油的交錯堆疊下，有著濃郁又不膩口的微酸香氣，襯托出酸	清新白柚與鮮奶油包裹甜美鬆軟的黃金菓仁，創造出完美極致風味組合。

	豆的清甜滋味。	甜滋味。	
圖片			
名稱	經典紅豆銅鑼燒	薯菓子銅鑼燒	蘋果銅鑼燒
介紹	煮後紅豆香味濃溢口感綿密飽滿，每一口都可以吃到紅豆帶出的豆香原味	嚴選北海道生乳製成的中澤鮮奶油，裹上細緻Q軟的手打糯米皮，搭以鬆軟的手煮屏東蜜紅豆。	細緻多汁的嫩甜果肉，餡入輕盈的鮮奶油，於齒間迸出彷彿春日般清新氣息。
圖片			
名稱	抹茶銅鑼燒	檸檬慕斯銅鑼燒	櫻桃銅鑼燒
介紹	京都抹茶世代以來，丸久小山園遵循傳統，秉持著一貫的作業。	慕斯用檸檬原汁與鮮奶油起司做調和，清爽的微酸微甜，完全不會膩的美味。	加州酸櫻桃夾帶嚼感，邀約覆盆子的幽香，渲染出令人驚呼的粉色幸福。
圖片			

資料來源:研究者自行整理

三、紅茶的探討

(一) 紅茶的產地

1. 台灣

(1) 日月潭紅茶

「產於南投縣埔里鎮及魚池鄉一帶。該茶已有一百多年的歷史，原為採摘本地種植的小葉種來製造，但其品質滋味不夠香醇」(王廣志，

以紅茶及綠茶製成銅鑼燒內餡探討口感及消費者購買意願之研究
2013)。「因此在抗日年代引進了印度阿薩姆大葉種，發現其製作出來的
紅茶品質比小葉種製作的更好」(何玖怱，2007)。

(2)蜜香紅茶

「蜜香紅茶樹的嫩葉受到一種叫小葉綠蟬的昆蟲叮咬，因而捲曲受損，外觀難看，做成綠茶的質量不理想，於是決定製成紅茶」(劉金清，1998)。「由於小蟲在叮咬過程中會將其體內唾液附於葉片上，而正是由於這種「着涎」啐化為天然的蜜香，滋味反而更加特別」(李嫻雅，2015)。

2.中國

(1)祁門紅茶

「簡稱祁紅，是中國著名的歷史名茶之一，與印度大吉嶺紅茶、斯里蘭卡烏沃紅茶並稱世界三大高香茶，是紅茶中的極品」(謝軒，2009)。「英國女王和皇室的最愛，被稱為「紅茶皇后」，以「香高、味醇、形美、色艷」四絕馳名於世」(陳麗安，1986)。

(2)英德紅茶

「英德紅茶是一種創新名茶，於1959年在廣東省英德茶廠創製成功。它色澤烏潤，香氣高銳，茶湯紅亮，滋味濃烈」(王美怡，2013)。「進入英國市場後快速受到英國人的青睞，連英國皇室都十分喜愛此茶，是中國五大紅茶之一」(江柏暘，2000)。

(二)紅茶的功效

1.預防傷風

「紅茶中的兒茶酚有抗菌殺菌的作用。可以預防傷風感冒。而用較濃的紅茶漱口，其預防傷風的效果更加」(徐巷楠，2005)。

2.提神消疲

「紅茶中的咖啡因能刺激大腦皮質來興奮神經中樞，具有提神、促進思考力集中的作用，從而使思維反應更加敏銳，增強記憶力」(蘇叁宿，2005)。

3.預防齲齒

「紅茶中含有少量的氟，具有預防齲齒的功效。另外，氟容易和牙齒上的油污結合，從而有助於牙齒的清潔」(王璇，2011)。

4.減肥

「紅茶作為一種完全不含熱量的飲料，喝再多也不會增加熱量的攝入。且

以紅茶及綠茶製成銅鑼燒內餡探討口感及消費者購買意願之研究的咖啡因能燃燒皮下脂肪，促進脂肪的分解」(劉甄琦，2014)。

5.解毒

「紅茶中的茶多鹼能吸附重金屬和生物鹼，並沉澱分解，這對飲用水和食品受到工業污染的現代人來說，不啻是一項福音」(黃悅懂，2009)。

6.護髮

「紅茶中含有的丹寧容易與蛋白質結合，具有潤髮的功效。另外，咖啡因也含有收緊毛孔的功效」(鄭展承，2011)。

四、綠茶的探討

(一) 綠茶的產地

1.台灣

(1) 三峽碧螺春

「春芽較適合製作碧螺春，其他三季品質較差，滋味苦澀，採來多作為花胚，用來薰製香片」(廖江莉，2004)。「香氣的部分也不同，碧螺春擁有台灣本地的獨特風味，茶湯青綠，香濃味淳，嫩在芽葉，也有一嫩三鮮的美譽」(劉紅萍，2004)。

(2) 三峽龍井茶

「龍井茶沏泡後品味雅香，水色蜜綠，醇郁甘潤，具有香、濃、醇、韻、美等五大特色」(王妙玲，2015)。「餐館常見的香片則以新鮮之茉莉花乾燥後，再與包種茶一起加工焙製，其味道特殊，沏泡後含有茉莉香味」(朱培茵，2013)。

2.中國

(1) 西湖龍井

「龍井茶以「色翠，香郁，味甘，形美」四絕著稱於世。主要於獅風、龍井、虎跑山一帶，以獅風的龍井茶品質最好」(黃美瑛，2008)。「杭州的秀美，西湖龍井的清香，再加上虎跑泉的靈動，造就了充滿靈性的龍井茶，也造就了杭州獨特的茶文化」(張志銘，2008)。

(2) 高橋銀峰

「是湖南茶葉研究所於1957年創製成功的，是一種特種炒青綠茶」(周禎和，2014)。「由於對鮮葉原料的採摘要求很高，因此採摘時間侷限性大，加工時又刻意求精，所以每年茶葉的產量屈指可數」(梁瓊白，2016)。

(二) 綠茶的功效

1. 抗衰老

「綠茶中的茶多酚具有很強的抗氧化性和生理活性，能清除人體內的自由基，因此多喝綠茶有助於延緩衰老」(曾麗錦，2001)。

2. 抗病毒

「專家介紹防治非典的眾多方法中，綠茶就是其中一種，因綠茶對病毒具有抑制作用，能幫助提高人體免疫系統」(林欣倫，1998)。

3. 減肥

「綠茶中的咖啡鹼能提高胃液的分泌量，幫助消化，有助於分解脂肪，因此古代有「久時令人瘦」之說」(鄭美珠，2007)。

4. 美容護膚

「綠茶中的茶多酚能清除面部油膩，收斂毛孔，具有消毒、滅菌、抗皮膚老化、減輕陽光中紫外線對皮膚的損傷等功效」(蕭雄淋，2003)。

5. 抗癌

「綠茶有直接傷害癌細胞和提高免疫能力的功效，對胃、腸癌等多種癌症起到預防和輔助治療的作用」(范秀琴，2015)。

6. 防輻射

「茶多酚具有良好的抗輻射功能，能吸收放射性物質，阻止在人體內擴散，對放射性輻射而引起的白血球減少症治療效果及好」(王傳仁，2007)。

五、食譜研究

綜合國內各專家的食譜，由本組組員分析比較其中之差異並加以彙整，如表 4 所示：

表 4 銅鑼燒食譜之差異比較分析表

編號	書名	作者	出版社	銅鑼燒餅皮主材料的差異
1	平底鍋薄煎餅&熱鬆餅	大坪譽 OTSUBOHOMARE	出版菊文化	低筋麵粉 泡打粉
2	鬆餅粉點心真簡單	藤井 惠	聯邦文化	鬆餅粉 抹茶粉
3	平底鍋考點心 So Easy	王安琪	邦聯文化	低筋麵粉 小蘇打粉
4	愛料理	KC 的手作幸福	食譜平台文化	鬆餅粉

5	Cookpad	靜姐廚房	食譜平台文化	中筋麵粉
---	---------	------	--------	------

資料來源：研究者自行整理

綜上所述，在製作銅鑼燒的 5 道食譜當中，發現現在已有越來越多種銅鑼燒的餅皮，但都是以鬆餅粉、低筋麵粉為基底去做變化，只有一些不是以這兩種麵粉去做變化，所以我們想創造出以低筋麵粉為基底去製作銅鑼燒，經由我們小組成員討論，並參考教導本班的三位專業老師意見，決定本組實驗之食譜與作法。

六、研究架構

本研究根據便利抽樣法，針對 10 名學生進行品評問卷。題目為「以紅茶及綠茶製成銅鑼燒內餡探討口感及消費者購買意願之研究」本研究樣本結構以進行問卷之研究差異性。

研究架構圖如下：

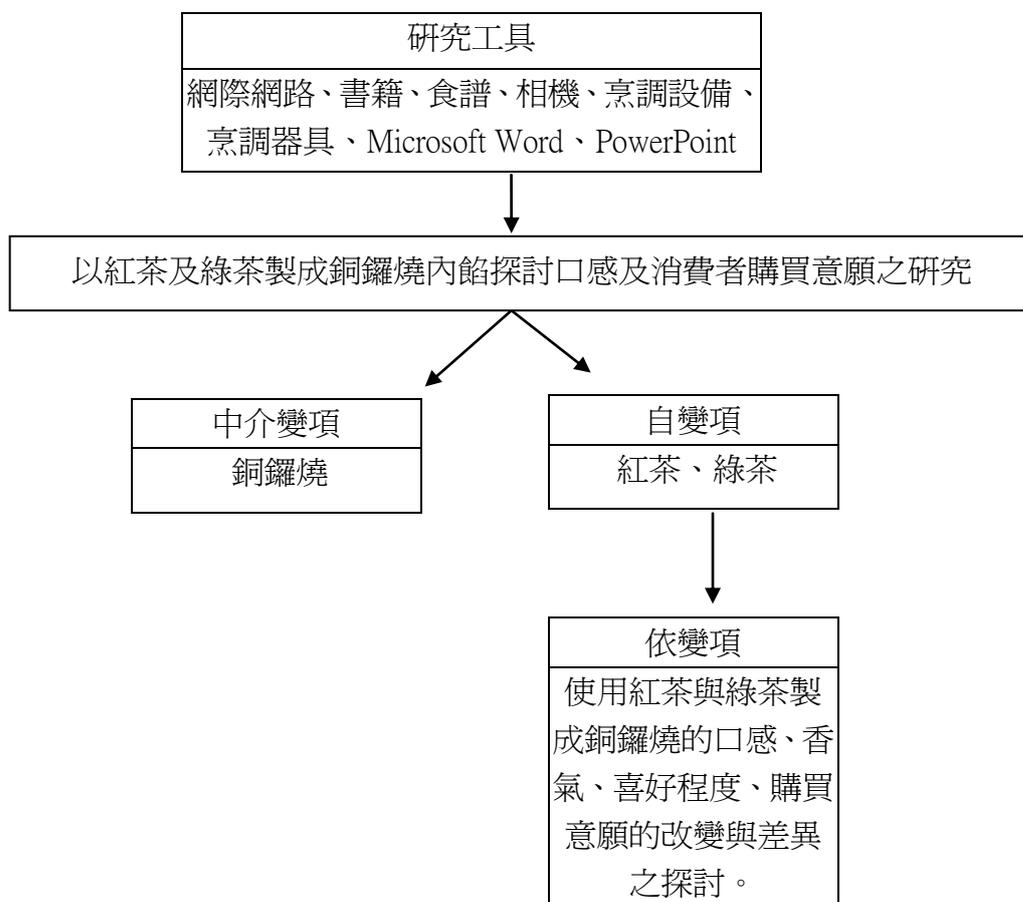


圖1 研究架構圖

七、研究工具

本研究所使用的工具，包括：網際網路、書籍、食譜、相機、烹調設備、烹調器具、Microsoft Word、PowerPoint，如圖 2 所示。

平底鍋	包餡匙	量杯
		
煎鏟	爐台	鋼盆
		
湯匙	打蛋器	小刀
		
磅秤	篩網	餐盤
		

圖 2 研究設備及工具圖

八、製作過程

(一)麵糊

- 1.把蛋和砂糖拌勻至砂糖融化，再依序加入過篩的粉類、蜂蜜、水、沙拉油，靜置 25 到 30 分鐘。
- 2.濃稠度約以打蛋器撈起滴落在麵糊上很快就沒有烙紋。
- 3.以紙巾抹一層薄油，開小火用湯匙將麵糊滴入鍋中待麵糊冒泡至泡泡破裂即可翻面，翻面後再煎約 20 秒即可起鍋。

(二)內餡

將紅茶及綠茶分別與卡士達粉拌勻。



圖 3 製作過程

參、結論

表 5 銅鑼燒問卷統整表

以下各項問題為單選題，請依據實際情況與感受，在最適當的 <input type="checkbox"/> 中打勾✓		非常 不喜 歡	不 喜 歡	尚 可	喜 歡	非常 喜 歡
鑼 紅 茶 燒 銅	1.請問對於這次的紅茶銅鑼燒口感滿意嗎?	0	1	2	3	4
	2.喜歡此次使用紅茶做成銅鑼燒內餡的氣味嗎?	0	0	3	4	3
	3.對於紅茶銅鑼燒喜好程度?	0	1	2	3	4
鑼 綠 茶 燒 銅	1.請問對於這次的綠茶銅鑼燒口感滿意嗎?	0	1	1	5	3
	2.喜歡此次使用綠茶做成銅鑼燒內餡的氣味嗎?	0	0	3	2	5
	3.對於綠茶銅鑼燒喜好程度?	0	1	2	4	3
消 購 費 願 者 買 意	1.是否會願意購買我們的紅茶銅鑼燒?	0	0	4	1	5
	2.是否會願意購買我們的綠茶銅鑼燒?	0	0	4	2	4

資料來源：研究者自行整理

依據上述表 5 的問卷統計結論如下

一、口感:

- (一) 紅茶銅鑼燒:有 3 人喜歡,4 人非常喜歡,代表紅茶銅鑼燒的口感是被大眾所接受的。
- (二) 綠茶銅鑼燒:有 5 人喜歡,3 人非常喜歡,代表綠茶銅鑼燒的口感是被大眾所接受的。

二、氣味:

- (一) 紅茶銅鑼燒:有 4 人喜歡,3 人非常喜歡,代表紅茶銅鑼燒的氣味是被大眾所接受的。
- (二) 綠茶銅鑼燒:有 4 人喜歡,3 人非常喜歡,代表綠茶銅鑼燒的氣味是被大眾所接受的。

三、喜好程度:

- (一) 紅茶銅鑼燒:有 3 人喜歡, 4 人非常喜歡, 代表紅茶銅鑼燒整體是被大眾所接受的。
- (二) 綠茶銅鑼燒:有 4 人喜歡, 3 人非常喜歡, 代表綠茶銅鑼燒整體是被大眾所接受的。

四、消費者購買意願:

- (一) 紅茶銅鑼燒:有 1 人喜歡, 5 人非常喜歡, 代表大眾是有意願購買紅茶銅鑼燒。
- (二) 綠茶銅鑼燒:有 2 人喜歡, 4 人非常喜歡, 代表大眾是有意願購買綠茶銅鑼燒。

肆、引注資料

- 王妙玲(2015)。茶之錄。高雄:河畔出版社。
- 王美怡(2013)。廣東•英德紅茶。北京:白山出版社。
- 王傳仁(2007)。就是要喝茶才健康。台北:台視文化。
- 王廣志(2013)。紅茶名品圖鑑。香港:萬里文化。
- 王璇(2011)。圖解茶經。新北:雅事文化事業有限公司。
- 朱培茵(2013)。台灣茶葉拼圖。新北:楊桃文化。
- 江柏暘(2000)。中國著名紅茶。北京:北京出版社。
- 何玖怱(2007)。紅茶時光。香港:萬里文化。
- 李嫻雅(2015)。茶田蜜香。雲林:龍馬文化有限公司。
- 周禎和(2014)。輕風細雨慢飲茶。北京:新時代出版社。
- 林欣倫(1998)。養生茶療。新北:楊桃文化。
- 范秀琴(2015)。這樣喝茶讓你輕鬆遠離癌症。台南:大坤書局。
- 徐巷楠(2005)。坪林找茶趣。台北:漫步文化。
- 張志銘(2008)。茶事微論。台北:崧華文化。
- 梁瓊白(2016)。飲茶生活。台南:大夏出版社。
- 陳麗安(1986)。皇室點心之紅茶。台北:噴泉文化館。
- 曾麗錦(2001)。茶的療效應用。台南:倚立出版社。
- 黃美瑛(2008)。與茶對話三十年。杭州:浙江大學出版社。
- 黃悅懂(2009)。精品紅茶學。高雄:簡一出版事業有限公司。
- 廖江莉(2004)。第一次品茶就上手。台北:漫步文化。
- 劉金清(1998)。茶香飄逸於午後。台北:晴空出版。
- 劉紅萍(2004)。台灣茶事。台北:輔大書屋。
- 劉甄琦(2014)。忘茶味。西安:霞西人民出版社。
- 鄭美珠(2007)。一點茶趣。北京:新時代出版社。
- 鄭展承(2011)。爸爸的友善茶園。台南:何玉出版社。
- 蕭雄淋(2003)。綠茶讓我變漂亮。台北:膳書房文化事業有限公司。
- 謝軒(2009)。世界三大紅茶。台北:輔大書屋。
- 蘇叁宿(2005)。好山好水出好茶。福州:福建人民出版社。