

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

某港口味へ BANANA かップケき(杯子蛋糕)－香蕉杯子蛋糕

作者：

周昕潔。私立樹德家商。實餐 336

黃好舒。私立樹德家商。實餐 336

陳柏霖。私立樹德家商。實餐 336

指導老師：

莊幸寓老師

壹、前言

一般市面上的香蕉蛋糕都是使用香蕉泥製作，而我們想試試看，以香蕉的不同型態加入杯子蛋糕中的口感、香氣、整體外觀和購買意願有什麼分別，我們選擇使用泥、塊與片三種不同的形態來製作。

一、研究背景

香蕉含有非常豐富的營養價值，而且有很多維生素都是我們需要的。台灣的香蕉是世界有名的，有很多蛋糕師都很喜歡以水果來製作蛋糕甜點或是裝飾。我們想要使用台灣在地的香蕉，以片狀、塊狀和泥狀加入杯子蛋糕的配方中，呈現不同的口感，讓富有食物纖維和豐富 B 群的香蕉搭配上人人喜愛的杯子蛋糕，製作營養的美味。

二、研究動機

香蕉是含有豐富營養素的水果，搭配上杯子蛋糕，香蕉的香氣能使杯子蛋糕更上一層樓，營養價值也能隨之提高。

平常市面上就有販賣各式的香蕉蛋糕，但大部分都是打成香蕉泥加入配方中製作，我們想試用以片狀，塊狀及平常的泥狀製作，改變它的口感。

三、研究目的

這次研究，想把市面上看過的香蕉蛋糕做點變化，讓一般以香蕉泥製作的香蕉蛋糕換個方式呈現。

本次研究，我們以片狀、塊狀以及原先的泥狀來進行探討

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「口感」之差異

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「香氣」之差異

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「整體喜好」之差異

分別添加片狀、塊狀、泥狀的香蕉製成杯子蛋糕的「購買意願」之差異

四、研究架構

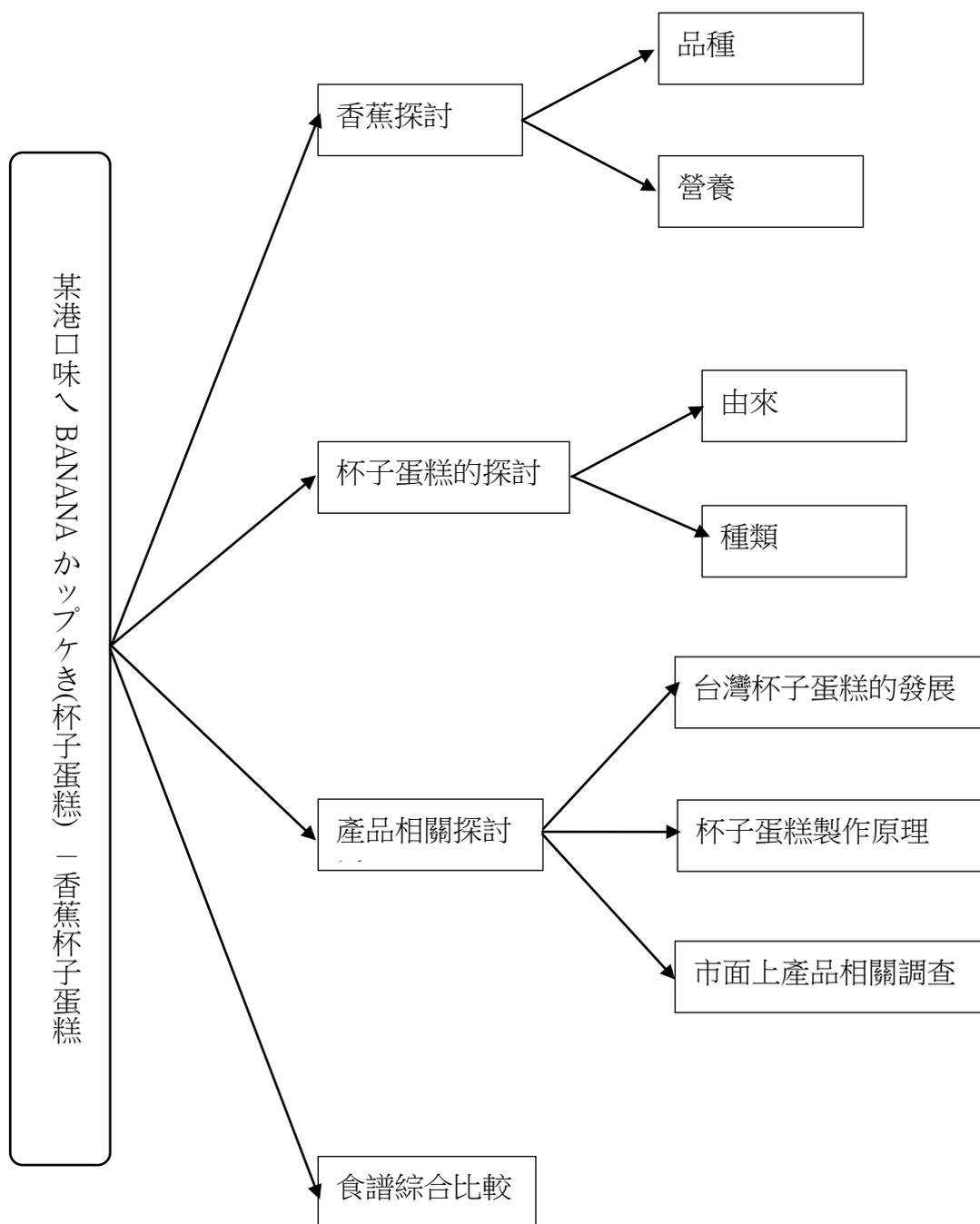


圖 1、研究架構圖

五、香蕉探討

(一)香蕉的品種.

- (1)、北蕉：形狀呈現弓形，果肉是淡黃色，吃起來口感較細，味道甜較香。
- (2)、旦蕉：果指短圓，皮極薄，果肉呈橙黃色，肉質滑順，甜度高，微帶香氣。

(3)、紅皮蕉：果皮呈暗紅色，肉質較軟，味甜而香，較少見所以價格較高。

(4)、寶島蕉：果皮呈鮮黃色，顏色均勻，果肉呈乳白色，味道香甜。

資料來源：百度百科

(二)香蕉的營養

「**香蕉含有一種活性物質**」，可以增強我們的體力以及新陳代謝，香蕉還含有許多的維他命都對人體有益，如：維他命 B₂可促進我們的身體健康成長，香蕉內還含有另一種物質可以和維他命 B₂產生和諧作用；「**雖然它的熱量比較高，但是能減緩疲勞**」。

資料來源：財團法人-台灣癌症基金會

六、杯子蛋糕探討

(一) 杯子蛋糕的由來

根據資料記載杯子蛋糕起源於 19 世紀的美國，先人們將杯子蛋糕之所以稱之為杯子蛋糕的原因有兩個，第一是外型就跟杯子相似，第二則是它的製作流程大多都是使用杯子去秤量。整個想法具說是來自於「muffin-馬芬」，以一個人的份量做為單位。杯子蛋糕使用的材料很容易記，以前的人都是以數字來幫助記憶，例如：「**一杯的奶油+兩杯糖+三杯麵粉+四顆蛋+一杯牛奶+一匙小蘇打**」，方便小巧又容易製作，因此非常流行。

資料來源：痞客邦-食物。典

(二) 杯子蛋糕的種類

- 1.起司類：口感綿密，入口即化。
- 2.奶油麵糊類：油脂含量高，口感較微扎實。
- 3.乳沫麵糊類：又稱清蛋糕，幾乎不含任何油脂，口感鬆軟。
- 4.預拌粉麵糊類；口感更加鬆軟。

資料來源：YAHOO 奇摩知識+

(三) 蛋糕的製作方法

- 1.糖油拌合法：體積較大，組織鬆軟。
- 2.粉油拌合法：體積較小，組織柔軟且密實細緻。
- 3.分蛋打法：組織更為鬆軟綿細，口感香柔。
- 4.蛋白打法：如天使蛋糕，蛋糕潔白，有彈性。

5.全蛋打法：紅織鬆軟細緻，有蛋香味。

資料來源：烘焙 I

七、食譜綜合比較

表 1、杯子蛋糕食譜綜合統整

作者(西元)	書名	出版社	杯子蛋糕特殊材料
飯田順子 (2016/04/07)	絕佳比例杯子蛋糕	邦聯文化	鹹麵糊
旭屋出版書籍編輯部 (2016/01/16)	頂尖甜點師的 磅蛋糕自信作	瑞昇	無鹽奶油、砂糖
田安石 (2017/04/07)	田安石的低醣廚房	幸福文化	可消化性澱粉
林俐岑 (2017/09/19)	減醣烘焙	橙實文化	植物油與堅果
周淑玲 (2015/05/05)	健康手做輕蛋糕 Q & A	大境	雞蛋、砂糖

資料來源：研究小組自行整理

貳、正文

一、研究架構

本研究根據便利抽樣法，以小組品評。題目為「某港口味へ BANANA カップケーキ(杯子蛋糕)－香蕉杯子蛋糕」，將成品依口感、香氣、整體喜好、購買意願之影響因素，比較差異性；研究樣本以小組及一名老師試吃，進行問卷研究之差異性。

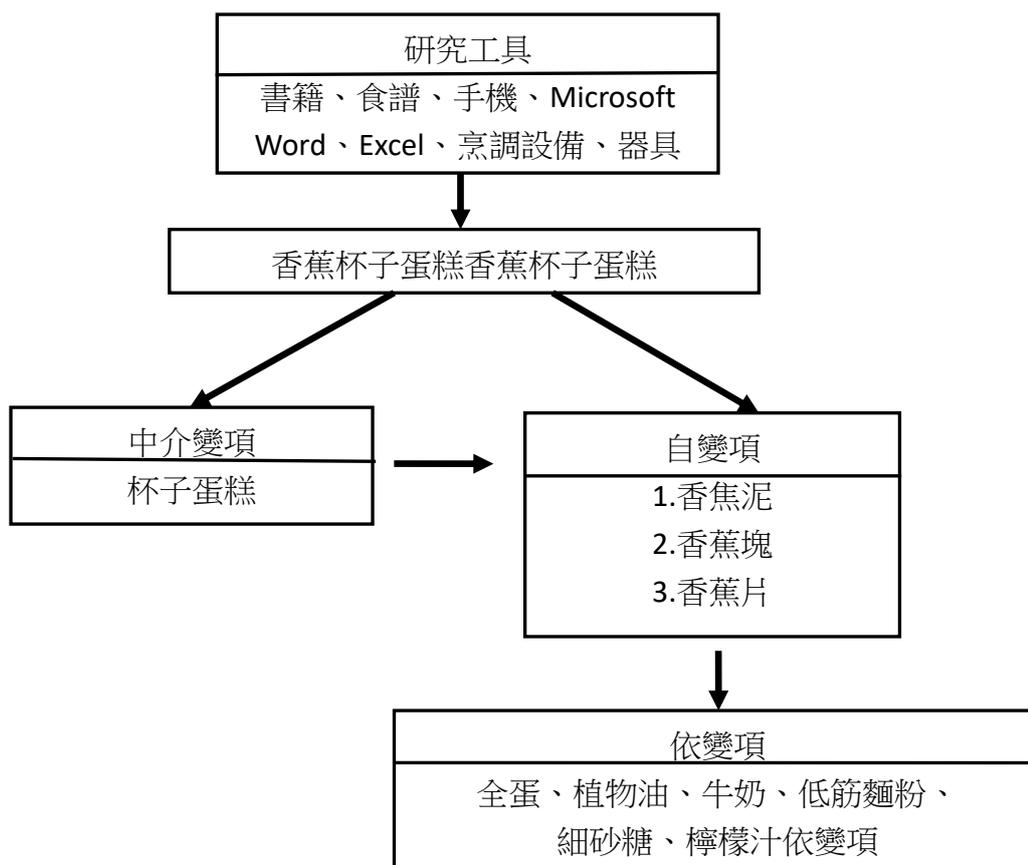


圖 2、研究架構圖

表 2、工具列表

		
(一)鍋子	(二)篩網	(三)打蛋器
		
(四)盤子	(五)電子秤	(六)烤盤
		
(七)杯子蛋糕模具	(八)紙模	(九)刮棒

二、配方表

表 3、使用配方表

名稱	烘焙百分比	公克
全蛋	100	200
植物油	20	40
香蕉泥	40	80
牛奶	15	30
低筋麵粉	40	80
細砂糖	23	45
檸檬汁	3	5

表 4、使用配方表

名稱	烘焙百分比	公克
全蛋	100	200
植物油	20	40
香蕉塊	40	80
牛奶	15	30
低筋麵粉	40	80
細砂糖	23	45
檸檬汁	3	5

表 5、使用配方表

名稱	烘焙百分比	公克
全蛋	100	200
植物油	20	40
香蕉片	40	80
牛奶	15	30
低筋麵粉	40	80
細砂糖	23	45
檸檬汁	3	5

資料來源：研究小組自行整理

三、實驗方法

表 6、實驗實作過程

			
1. 杯子蛋糕紙模先入馬	2. 秤各項材料，蛋黃和	3. 小火加熱植物油，油	4. 拌至均勻看不見顆

<p>芬模中，烤箱預熱 110 度。</p>	<p>蛋白分開，香蕉分別製成所需的型態。</p>	<p>紋浮出後關火，篩入低筋麵粉。</p>	<p>粒，再依序加入蛋黃及牛奶。 (香蕉泥此時加入拌均)</p>
			
<p>5.蛋白打製粗泡，加入檸檬汁及分次加入糖，打至有光澤，拉起前端有小勾狀即可。</p>	<p>6.分次將蛋白霜入蛋黃糊盆，輕、快拌均。(易沉澱，要從底部翻起)</p>	<p>7.完成的蛋糕糊是滑落時有緞帶般摺痕的濃稠度，不是很稀、流動性高的狀態喔!</p>	<p>8.蛋糕糊注入模具中，約 8-9 分滿(香蕉塊、片必須在此時平均的加入麵糊當中)，左右輕晃使其整平，在桌上震幾次，震出氣泡。</p>
			
<p>9.入烤箱以 100 度考 20 分鐘，調高至 110 度再烤 20 分鐘，麵糊應變非液態。</p>	<p>10.以 120 度再烤 10 分鐘，130 度再烤 10 分鐘。</p>	<p>11.再繼續以 140 烤 10 分鐘，調至 150 度後再烤 5 至 10 分鐘，此時應膨脹。</p>	<p>12.出爐後，抓著烤盤重摔一次，移出蛋糕放置涼架即完成，也可再上方灑上糖粉以及裝飾物喔。</p>

資料來源：研究小組自行整理

三、研究比較

表7、香蕉泥杯子蛋糕的各項喜愛程度的比較

喜愛程度 產品特徵	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
口感	5	1	1	0	0
香氣	6	1	0	0	0
整體喜好	5	2	0	0	0
購買意願	4	3	0	0	0

表8、香蕉塊杯子蛋糕的各項喜愛程度的比較

喜愛程度 產品特徵	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
口感	0	1	3	1	2
香氣	0	0	2	2	3
整體喜好	0	0	2	3	2
購買意願	0	0	3	2	2

表9、香蕉片杯子蛋糕的各項喜愛程度的比較

喜愛程度 產品特徵	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
口感	0	1	2	1	3
香氣	0	1	4	2	0
整體喜好	0	0	3	2	2
購買意願	0	0	2	4	1

參、結論

一、問題：

- 1.成品的味道帶有酸味，沒有香蕉本身的味道。
- 2.成品的口感太硬，沒有蛋糕鬆軟的質性。
- 3.出爐後紙模附著在烤盤上面。

二、解決方法

- 1.香蕉要放到氧化變黑或製作前放置冰箱氧化，製作起來較沒有酸味，味道比較甜、較有香蕉味。
- 2.最後在攪拌麵糊時，動作要輕、速度要夠快，以免拌出筋性，導致成品口感變差。
- 3.烤盤入烤箱前先在工作台上輕敲兩下，將麵糊往下，以免留下空氣在裡面，導致口感變差。
- 4.泥狀的口感較濕潤，香氣較明顯，接受度較高；片狀的口感較乾，吃的到較濃郁的香蕉口感；塊狀的口感也較乾，分布較均勻。

肆、引註資料

丁秀娥（主編）（2017）。**烘焙 I**。新北市：龍騰文化財團法人-台灣癌症基金會。2018 年 11 月 5 日，取自

<https://www.canceraway.org.tw/page.asp?IDno=339>

痞客邦-食物。典。2018 年 10 月 7 日，取自

<https://food2013.pixnet.net/blog/post/317153777-%E6%9D%AF%E5%AD%90%E8%9B%8B%E7%B3%95cupcake%E7%9A%84%E7%94%B1%E4%BE%86>

百度百科。2018 年 10 月 7 日，取自

<https://www.baimi.org.tw/agro3.html>

YAHOO 奇摩知識+2018 年 11 月 13 日，取自

<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20100426000016KK07331>