

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

台式月餅-用月餅看見台灣菜

作者：

林姿妤。私立樹德家商。高三27班

机家慶。私立樹德家商。高三27班

童品中。私立樹德家商。高三27班

指導老師：

邱苙溱老師

壹、前言

一、研究背景

俗話說：「八月十五月正圓，中秋月餅香又甜」，月餅象徵團圓。在古代，月餅被作為祭品在中秋節這天食用，「以月餅祭月」及「食月餅」更是由古沿襲至今的中秋傳統習俗之一。現在都全球化、都市化大家都往市區遷移，在中秋節這個時候是好不容易可以團圓、相聚的時刻，一起賞月吃月餅所以更加珍貴，我們也會攜帶伴手禮給親朋好友增加情感，烘培業者也會推出各式各樣不同口味及不同造型的月餅吸引更多顧客的購買，業者每年做一檔月餅可以撐住全年營收約比重35%至40%(中時電子報：<https://www.chinatimes.com/newspapers/20180911000137-260303?chdtv>)。

二、研究動機

我們平時在市面上看到的月餅，不管是廣式月餅或台式月餅等，裡面的餡料大部份都是紅豆餡、綠豆餡、芋頭餡、鹹蛋黃等傳統餡料，讓每年的中秋月餅口味一成不變，而每年中秋節前夕，各家業者也推出不同的月餅口味，像是果香味為、酒釀桂圓等，吸引不一樣客群；而我們也曾經看過月餅包入干貝、牛肉等特殊食材，再加上我們地處台灣，希望將月餅融入台灣的味道，所以決定選擇台式月餅並將台灣菜的代表-油飯融入月餅裡做為改良。

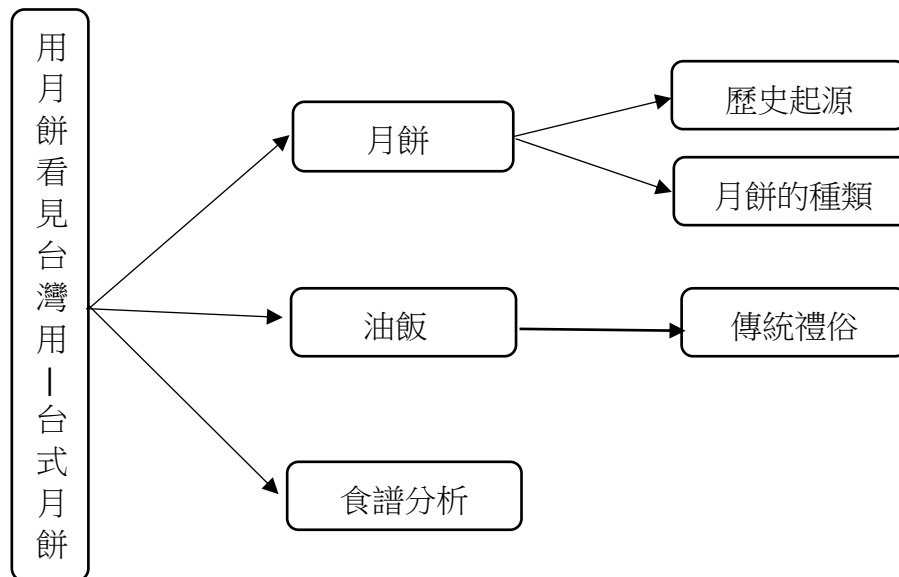
三、研究目的

月餅一般為中秋節送禮的首選，更有「月圓人團圓」之意涵，我們將送禮的月餅包入油飯中，同時能延伸月餅與油飯在歲時節慶的意義，也能讓月餅多了不一樣的選擇，所以我們的研究目的如下：

- (一)將油飯融合月餅「口味」之影響。
- (二)將油飯融合月餅「口感」之影響。
- (三)將油飯融合月餅「價格」之影響。
- (四)油飯融入月餅對消費者普遍的「接受程度」之影響。
- (五)油飯融入月餅對消費者普遍的「購買意願」之影響。

貳、正文

一、文獻架構圖



(圖一)文獻架構圖
(資料來源：研究者自行繪製)

二、文獻探討

(一) 月餅

1. 月餅的歷史起源

中秋節起源於中國，也是台灣民間的一個傳統節日，為每年的農曆八月十五日，想到中秋節就會聯想到月餅，又稱胡餅、宮餅、小餅、月團、團圓餅等，是古代中秋祭拜月神的供品。而月餅的歷史起源說法眾說紛紜，相傳在漢朝時由張騫出使西域所帶回的芝麻胡桃餅，到了唐朝的時候，唐太宗不喜歡這個名字，故由楊貴妃在賞月同時，另稱之「月餅」(每日頭條：

https://kknews.cc/culture/65axyev.html#.Xal_TEKRO-0.lineme)。

為什麼大家都會在中秋節吃月餅，相傳是因為元朝末年時漢人不喜歡被蒙古人統治，要推翻蒙古人把中秋夜發動戰爭的時間寫在紙上塞進月餅裡互相聯絡，後來大獲全勝所以從此之後大家就開始吃月餅了(每日頭條，

https://kknews.cc/culture/65axyev.html#.Xal_TEKRO-0.lineme，原滋原味的生活)。

2. 月餅的種類

我國的月餅總類很多，一產地分有分為：廣式、京式、蘇式、台式、滇式等各國種類月餅，(<https://kknews.cc/zh-tw/food/pqkpaz2.html>，2019)每一種月餅都有它的文

化特色，台灣常見的月餅有糕漿皮類、油酥皮類的月餅。

高漿皮類代表有：鳳梨酥、廣式月餅、台式月餅，油酥皮類代表有：蛋黃酥、芋頭酥。在做法上各有所差異。台式月餅主要是以糖油拌合法製成麵團而包餡、廣式月餅是以糖漿加麵粉製成麵團、油皮油酥是以油皮包油酥用小包酥的方式製成。

(二) 油飯

史書上記載，神農氏曾教人民撥種五穀，皇帝時期開始「蒸穀為飯，烹穀為粥」。米可說是中國人的主食孕育了我國五千年的悠久歷史，也傳承了中華文化得民族鄉情，台灣人以「順應天時，愛惜土地，尊敬生命」的生活智慧，發展出「春耕、夏耘、秋收、冬藏」的農業技術、文明。(隨意窩，2019，取自 <https://blog.xuite.net/richme178/178/71822021-%E6%B2%B9%E9%A3%AF%E7%94%B1%E4%BE%86>)，每個地方習俗不同會吃到油飯的時間也不同，民間習俗在農曆七夕(七月七日)，長輩總是會準備油飯和麻油雞來拜拜。彌月也會吃到油飯嬰兒滿月時，準備油飯、雞酒、紅龜粿、素果拜祭祖先神佛將孩子的名字報告祖先，請求庇佑。為了配合節氣的變化和歲時節慶所以按照傳統習俗，再傳統生命禮俗中嬰兒出生第三天以「麻油雞酒」及「油飯」祭祖、送友，稱為「三朝喜兒油飯香」(隨意窩，2019，取自 <https://blog.xuite.net/richme178/178/71822021-%E6%B2%B9%E9%A3%AF%E7%94%B1%E4%BE%86>)。

三、食譜研究

(一) 書籍

(表一) 書籍食譜

編號	書名	作者	出版社	產品名稱	材料
1.	台灣小吃教科書	林美慧	邦聯文化	油飯	長糯米 1 斤、梅花肉 6 兩、蝦米 3 大匙、乾魷魚絲 2 兩、乾香菇 6 朵、油蔥酥半碗、香菜少許、醬油膏 6 大匙、白胡椒粉 1 小匙
2.	台灣小吃終極圖解版	黃景龍、李家成	庫克書屋	香菇油飯	長糯米 150g、梅花肉肉絲 75g、乾香菇 5 朵、市售紅蔥頭酥 25g 醃肉調味:醬油 1 匙、白砂糖 1 小匙、米酒 2 小匙、胡椒粉少許、太白粉 1 小匙、沙拉油 1 大匙 調味料:醬油 2 大匙、冰糖 1 大匙白胡椒少許、水少許、香油 1 大匙
3.	大廚教你做台	呂俊男、蔡	日日幸福	油飯	長糯米 450g、豬五花肉、火腿 40g、香菜 20g、乾香菇 30g、蝦米 40g、紅蔥酥 45g

	灣小吃	依迪			醃肉調味:醬油 30g、黑麻油 30g 調味料:香油 5g、五香粉 3g、白胡椒粉 5g、雞粉 10g、細砂糖 20g、醬油膏 20g、水 90g、米酒 30g
4.	永遠吃不膩的台式媽媽味	超喜歡台灣編輯部	幸福文化	素食油飯	糯米 5 合、香菇 10 朵、腰果 50g 菜脯 25g 醬油 2 湯匙、麻油 1 湯匙、薑適量、水 2 飯碗、素食火腿
5.	中餐烹調丙級	編輯小組	群英	香菇肉絲油飯	大里肌肉 100g、長糯米 220g、乾香菇 3 朵、蝦米 15g、乾魷魚 60g、紅蔥頭 10g、老薑 50g、麻油 1T、醬油 2T、酒 1T、鹽 1t、糖 1/2T、胡椒粉 1t
6.	專業月餅製作大全	曹建	積木文化	烏豆沙蛋黃月餅	低筋麵粉 500g、白油 75g、酥油 75g、奶粉 30g、糖粉 225g、鹽 5g、蛋 100g、小蘇打 2.5g、烏豆沙 1300g、鹹蛋黃 200g
7.	專業月餅製作大全	曹建	積木文化	牛奶豆沙月餅	低筋麵粉 460g、奶油 120g、糖粉 131g、奶粉 22g、起士粉 33g、轉化糖漿 110g、蛋 132g、鹽 2.7g、小蘇打粉 2.7g、泡打粉 1.8g、白豆沙餡 800g、水 320g、奶粉 48g、煉乳 64g、麥芽糖 80g、鹹蛋黃 200g
8.	專業月餅製作大全	曹建	積木文化	台式蓮蓉蛋黃月餅	低筋麵粉 140g、奶油 40g、糖粉 53g、奶粉 13g、麥芽糖 20g、蛋 40g、鹽 2g、蓮蓉餡 600g、松子仁 100g、鹹蛋黃 200g
9.	國寶級大師的中式麵食聖經	周清源	三采文化	台式月餅	低筋麵粉 100g、糖粉 45g、鹽 1g、奶粉 6g、小蘇打粉 0.5g、奶油 20g、麥芽糖 20g、蛋 28g、奶油豆沙餡 700g
10.	中式麵食保證班	黃泉博	橘子	台式月餅	低筋麵粉 300g、糖粉 135g、奶粉 18g、麥芽膏 60g、奶油 60g、食鹽 3g、全蛋 60g、泡打粉 3g、紅豆沙 1420g

資料來源：研究者自行整理

(二)網路資料

(表二) 網路食譜

編號	名稱	材料
1	台式月餅	低筋麵粉 210g、糖粉 90g、奶粉 1Tbsp、小蘇打粉

		1/4tsp、奶油 60g、麥芽糖 40g、鹽 1/4tsp、蛋 40g
2	台式月餅	低筋麵粉 100g、奶油 28g、糖粉 30g、奶粉 10g、蜂蜜 15g、全蛋液 28g、鹽 1g
3	台式月餅	奶油 14g、糖粉 32g、蜂蜜 3g、蛋 21g、鹽 1/8 小匙、奶粉 10g、低筋麵粉 70g、泡打粉少許
4	台式月餅	低筋麵粉 140g、糖粉 65g、雞蛋 30g、乳化劑 1/2 大匙、奶粉 8g、鹽 1/4 小匙、水麥芽 30g、奶油 30g
5	油飯	長糯米 2 杯、乾香菇 6 朵、紅蔥頭 100g、鹽少許、醬油兩匙、蝦米 1 小把、豬肉絲 200-300g、胡椒粉適量、糖 1 匙、米酒 1 匙

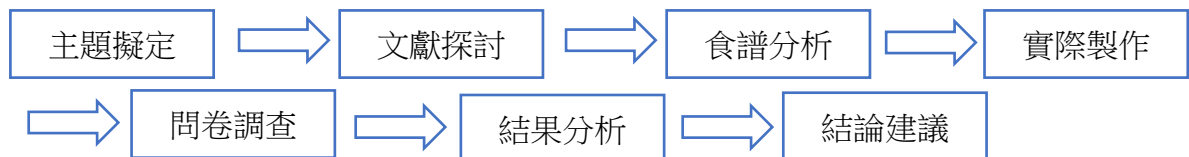
資料來源：研究者自行整理

(三)相同材料：低筋麵粉、糖粉、奶粉、鹽、蛋。

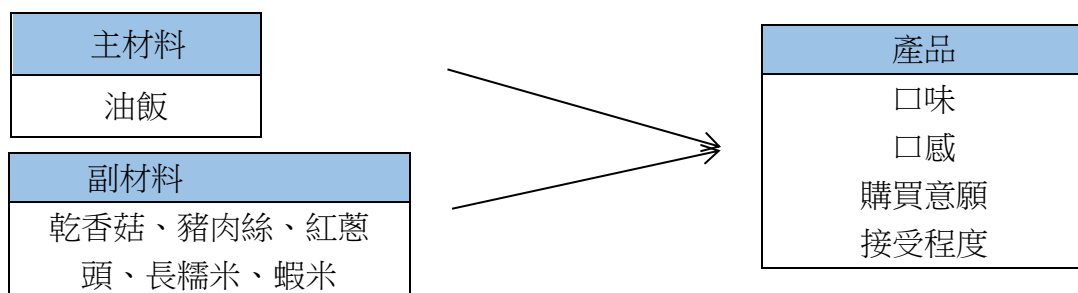
(四)不同材料：長糯米、乾香菇、紅蔥頭、蝦米、豬肉絲、胡椒粉、糖、米酒、奶粉、水麥芽、蜂蜜、泡打粉、小蘇打粉、乳化劑。

四、研究流程及研究架構

(一) 研究流程



(二) 研究架構



五、研究對象

以油飯融入台式月餅調查樹德家商學生及老師對此的接受程度。

六、研究方法

(一) 文獻調查法

利用書籍及網路蒐集食譜，找出油飯的作法，再分析出食譜並找出差異的地方。

(二) 實驗研究法







我們參考收集食譜裡油飯的做法，取代豆沙餡加入月餅，將油飯包入月餅裡，並對口感與味道做調整。

(三) 問卷調查法

用問卷的方式收集資料，採用不記名的方式，實作完成讓受訪者接受品嚐，調查學生對於產品的色澤、口感、整體感覺、購買意願，發放 100 份問卷。

七、台式月餅的製作

(一) 材料

月餅材料				
				
低粉113g	糖粉51g	奶粉16g	泡打粉0.5g	鹽1g
				
奶油22g	蜂蜜3g	雞蛋40g		

油飯材料				
				
豬肉絲	乾香菇	蝦米	紅蔥頭	長糯米





台式月餅 - 用月餅看見台灣菜



				
麻油	醬油	白胡椒粉	米酒	糖

(圖一)原物料

圖片來源：研究者自行拍攝

(二)月餅皮及油飯的製作

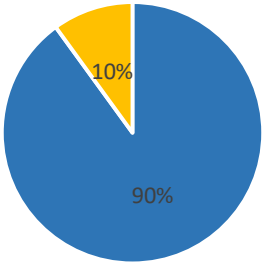
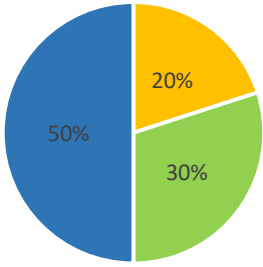
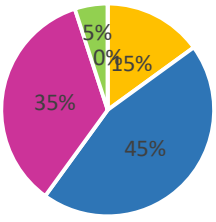
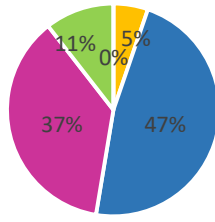
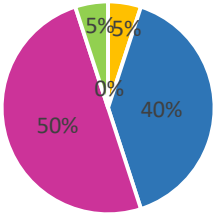
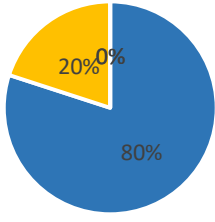
月餅皮的製作			
			
1.材料秤重。	2.粉類過篩，倒入蜂蜜、蛋液、奶油。	3.打至成團，靜置十分鐘。	4.芋頭餡打至稍變色，備用。

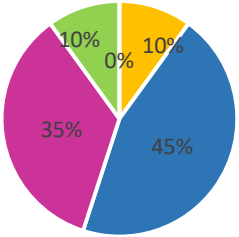
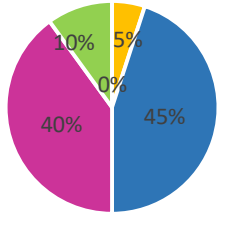
油飯的製作			
			
1.紅蔥頭炸酥，豬肉、香菇、蝦米炒香。	2.泡水的糯米拌炒，加入調味料拌勻。	3. 蒸30分鐘至熟。	4. 芋頭餡分割，包入油飯。
			
5. 月餅皮壓扁包入以包油飯的內餡。	6. 放入模具壓成型。	7.以210/200℃烤5分後，刷蛋液烤10分。	8. 出爐，成品。

(圖三)製作過程

圖片來源：研究者自行拍攝

八、資料分析

<p>您的性別：</p>  <p>■ 女生 ■ 男生</p>	<p>您的年齡：</p>  <p>■ 25-30歲 ■ 31--40歲 ■ 40歲以上</p>
<p>經本學校老師的試吃，並填寫問卷，得知以下結果；男生2位、女生18位，共計20位。</p>	<p>經本學校老師的試吃，並填寫問卷，得知以下結果；25-30歲有4人，31-40歲有6人，40歲以上10有人。</p>
<p>您對本產品的【口味】是否感到滿意？</p>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>您對本產品的【口感】是否感到滿意？</p>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>
<p>從問卷得知，油飯月餅的口味，非常滿意有3人，滿意有9人，普通有7人，不滿意有1人，非常不滿意有0人。</p>	<p>從問卷得知，油飯月餅的口感，非常滿意有1人，滿意有9人，普通有7人，不滿意有2人，非常不滿意有0人。</p>
<p>您對本產品的【價格】是否感到滿意？</p>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>您對本產品發展為伴手禮，其考量價格為多少？(6個/盒)</p>  <p>■ 250-350 ■ 350-450 ■ 450-550 ■ 550以上</p>
<p>從問卷得知，油飯月餅的價格，非常滿意有1人，滿意有8人，普通有10人，不滿意有1人，</p>	<p>從問卷得知，油飯月餅法展為伴手禮，其考量價格為多少，250-350有16人，350-450有4人，</p>

<p>非常不滿意有0人。</p>	<p>450-550有0人，550以上有0人。</p>
<p>您對本產品的【接受程度】是否感到滿意?</p>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>您對本產品的【購買意願】是否感到滿意?</p>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>
<p>從問卷得知，油飯月餅的接受程度，非常滿意有2人，滿意有9人，普通有7人，不滿意有2人，非常不滿意有0人。</p>	<p>從問卷得知，油飯月餅的購買意願，非常滿意有1人，滿意有9人，普通有8人，不滿意有2人，非常不滿意有0人。</p>

參、結論

我們發現台灣的月餅幾乎都偏甜所以我們把台灣菜的代表-油飯融入月餅裡，做出來的成品會塌不美觀，最後決定加入豆沙餡撐起月餅，試了五種不同口味的豆沙餡，芋頭餡、有油紅豆、無油紅豆、有油綠豆、無油綠豆，最後經過多次實作與討論最終得出以上研究報告無油綠豆較吃得出油飯味，也較不甜，了解到消費者對於做出的產品喜好程度及購買意願。

最後許多老師給予成品改進建議，像是皮稍微硬了點，可增加配方的液體量；表面可以再上一點蛋黃液增加光澤感；口味特殊值得進一步研發融入其他台菜，亦可加肉鬆，但也有部分人依然喜好甜的月餅，並非所有人都能接受台菜融入月餅。

肆、引註資料

一、書籍類

- (一)林美惠(2017)。台灣小吃教科書。台北。邦聯文化
- (二)黃景龍、李家成(2017)。台灣小吃終極圖解版。台北。庫克書屋
- (三)蔡伊迪、呂俊男(2018)。大廚教你做台灣小吃。台北。日日幸福
- (四)超喜歡台灣編輯部(2019)。永遠吃不膩的台視媽媽味。台北。幸福文化
- (五)編輯小組(2018)。中餐丙級書。台北。群英
- (六)曹建(2012)。專業月餅製作大全。台北。積木文化
- (七)周清源(2016)。國寶級大師的中式麵食聖經。台北。三采文化
- (八)黃泉博(2012)。中式麵食保證班。台北。橘子

二、網頁類

(一)中時電子報。2019年9月28日，取自

<https://www.chinatimes.com/newspapers/20180911000137-260303?chdtv>

(二)原滋原味的生活。2019年10月10日，取自

https://kknews.cc/culture/65axyev.html#.Xal_TEKRO-0.lineme

(三)鉅鋒視界。2019年10月16日，取自<https://kknews.cc/zh-tw/food/pqkpaz2.html>

(四)隨意窩。2019年10月20日，取自<https://blog.xuite.net/richme178/178/71822021-%E6%B2%B9%E9%A3%AF%E7%94%B1%E4%BE%86>