

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

以調味乳做布丁之探討

作者：

陳昭仲。私立樹德家商。高二 15 班

魏志中。私立樹德家商。高二 15 班

邱品婕。私立樹德家商。高二 15 班

指導老師：

毛德馨老師

壹、前言

一、研究動機

布丁的起源傳說有很多，有一說指布丁發源於英國，那時稱為肉布丁，直到 17、18 世紀才出現現代布丁的雛型。(維基百科，2020)，市面上出現最多的是普通的雞蛋布丁，因此，我們想藉由此機會觀察以巧克力調味乳製作布丁會發生甚麼差異。

二、研究目的

依研究動機，提出研究目的：

- (一)研究巧克力調味乳對口感的差異。
- (二)研究巧克力調味乳對凝結程度的差異。
- (三)研究巧克力調味乳對喜愛程度的差異。

三、研究流程

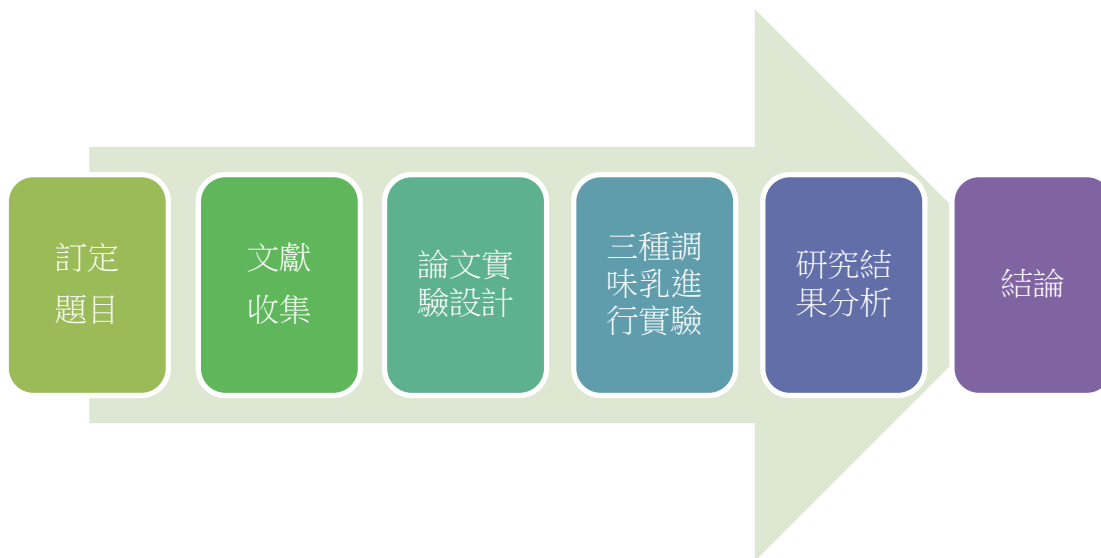


圖 1、研究流程圖(資料來源：研究者自行繪製)

貳、正文

一、研究設計

(一) 研究菜餚：布丁。

(二) 實驗方法：實驗步驟說明：

1.進行巧克力調味乳布丁的製作。

2.製作出實驗成品，進行拍照。

3.對實驗比較結果做出結論。

(三) 實驗變項：

自變項：鮮奶、巧克力調味乳。

控制變項：水、砂糖、雞蛋。

依變項：口感、凝結程度、喜愛程度。

二、食譜研究研究與分析

表 1、食譜研究與分析表

參考 配方	烘焙實務 蔡英敏 (2017)	烘焙實務 蔡英敏 (2017)	烘焙 I 丁秀娥(2018)
材料 百分比	鮮奶 50g 巧克力調味乳 150g 糖 15g 全蛋兩顆	鮮奶 100g 巧克力調味乳 100g 糖 15g 全蛋兩顆	鹽 0.2 鮮乳 100 糖 18 全蛋 40 蛋黃 8
實驗 配方	相同		相異
	糖 15g 全蛋兩顆		鮮奶 1 比巧克力調味乳 1 鮮奶 1 比巧克力調味乳 3 鮮奶 3 比巧克調味乳 1



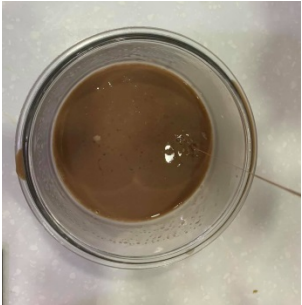

以調味乳做布丁之探討

分析	1.口感如果要細緻好吃，可以過篩蛋筋。 2.進入電鍋蒸的時候，記得留空隙。
----	--

資料來源：自行整理

三、研究工具與製作流程

表 2、實驗器具、材料表

實驗器具					
鍋子	碗	量杯	湯匙	布丁杯	木匙
打蛋器			電鍋		
實驗材料					
蛋	鮮奶	砂糖	巧克力調味乳		
實驗流程					
					
1. 兩顆雞蛋打勻			2. 鮮奶、巧克力調味乳加砂糖，拌勻後煮熱		
					
3. 倒入容器中，入電鍋。			4. 蒸布丁的同時，煮焦糖		
布丁成品					



資料來源：小組成員自行拍攝

參、結論

根據研究方法，得到下列結論：

口感部分：本次製作巧克力布丁使用種不同比例的配方製作布丁，巧克力調味乳 1 比鮮奶 3，此配方巧克力味道稍淡，與普通布丁無異，巧克力調味乳 1 比鮮奶 1，此配方巧克力味道不過重也不會太淡，口味上剛好，巧克力調味乳 3 比鮮奶 1，此配方巧克力味道過重，完全蓋過了鮮奶味，且三者都有蛋腥味，口感上巧克力調味乳 1 比鮮奶 3、巧克力調味乳 1 比鮮奶 1 的配方口感滑嫩，不須咀嚼，而巧克力調味乳 3 比鮮奶 1 配方的口感需要稍微咀嚼才能吞下。

凝結程度部分：進入電鍋蒸時，共計十五分鐘，在五分鐘時觀察一次，尚未完全凝固，在十分鐘時觀察一次，已微微凝固，但搖晃時仍是水狀，在十五分鐘時，三者已經完全凝固，在蒸的過程中並無太大差異。

喜愛程度部分：綜合以上兩點配方一味道過淡但容易吞嚥，配方二味道剛好且容易吞嚥，配方三巧克力味道過重且不好入口，因此由配方二最受喜愛。

肆、引註資料

一、書籍資料：

丁秀娥(2018)。烘焙 I。台北：龍騰出版社

蔡英敏（2017）。烘焙實務。新北市：全華

二、網路資料：

維基百科：2020年2月28日，取自：

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%B8%83%E4%B8%81>