

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

「茶」香四溢，「糕」人一等

作者：

林毓琪。私立樹德家商。高三11班

陳佳琳。私立樹德家商。高三11班

指導老師：

毛德馨 老師

壹、前言

一、研究動機

發糕又叫發糕，在亞洲的一些國家，是傳統過年的食品。發糕諧音發財、高升，外型發得越大，裂痕越深，即代表新的一年運勢越好的象徵，由於平時買的發糕的口味很單一，所以我們就在想能不能有其他的變化。以發糕的基本材料製作，在以紅茶葉跟綠茶葉去做出變化，比較在外觀、口感上的差別。

二、研究目的

依研究背景與動機，提出下列三點研究目的如下：

- (一) 探討紅茶葉、綠茶葉對發糕成品『外觀』的影響。
- (二) 探討紅茶葉、綠茶葉對發糕成品『口感』的影響。
- (三) 探討紅茶葉、綠茶葉對發糕成品『香氣』的影響。

三、研究設計

- (一) 研究食品：茶葉發糕
- (二) 實驗方法：實驗步驟及說明如下。
 - 1、步驟一：進行紅茶葉發糕與綠茶葉發糕的製作。
 - 2、步驟二：做出實驗成品並拍照，紀錄。
 - 3、步驟三：進行實驗比較與討論出研究之結果，做出結論。
- (三) 實驗變項：
 - 1、自變項：紅茶葉、綠茶葉。
 - 2、控制變項：發糕粉、砂糖。
 - 3、依變項：發糕成品口感、外觀、香氣、之差異。

(四) 研究對象

以學校餐飲科同學與非餐飲科同學為調查對象來填寫官能品評表的實驗觀察計分表。

貳、正文

一、茶

茶是起源最早的飲料，在漫長的歷史傳承中，茶以中國為中心，隨著歲月逐漸流傳開來，成為現行最普遍的飲料。(吳皇珠、黃金堂，2015)

茶文化不僅具有知識性、趣味性和康樂性，通過品嚐名茶、茶具、茶點，觀看茶俗茶藝，讓人獲得美的享受。(唐譯，2004)

從王公貴族專屬普及到平民百姓生活之中，俗諺：「開門七件事，柴米油鹽醬醋茶」，茶早已成為中國飲食文化的一部份。(王彬如、劉貞秀，2019)

二、兩種紅茶葉的介紹

(一) 紅茶

紅茶是全發酵茶，但不代表茶葉裡的兒茶素類物質以百分之百發酵(林世瑋、陳煥堂，2014)其製程在萎凋時，靜置於陰涼處，使茶葉邊萎凋邊發酵，讓茶葉充分氧化發酵，發酵時間較長。(王彬如、劉貞秀，2019)

紅茶等級依品種、採摘部位、海拔高度及季節不同有不同等級。常見的紅茶可分為條型紅茶及碎形紅茶兩大類。(張膜紹、謝美美，2015)

(二) 綠茶

綠茶是以抑制茶葉本身的氧化酵素作用所製成的不發酵茶。由於多半是用鍋炒，因此所沖泡出的茶水色澤為淡黃色。(有本香，2004)

綠茶的本質具有鮮活書草香味，並含有相當份量未損壞的維他命C，清澄翠綠的茶湯澤令人賞心悅目。(葉東璋，2016)

不發酵茶。直接將茶菁殺菁，使茶葉酵素失去作用。(王彬如、劉貞秀，2019)

三、紅綠茶發糕 4 P分析圖表




產品(Product)	定價(Price)
1、不同於市面上的發糕，推出紅茶、綠茶口味 2、當天現泡茶去製作 3、手繪logo於包裝上，方便辨識	1、綠茶、紅茶發糕各25元
推廣(Promotion)	通路(Place)
1、推出買4送1活動 2、不定時會推出不同促銷方案	1、與學校合作，於販賣部販售 2、於菜市場販售，主打老年客群

四、研究方法

(一) 材料：

	茶包	砂糖	發糕粉
紅茶葉發糕			
綠茶葉發糕			

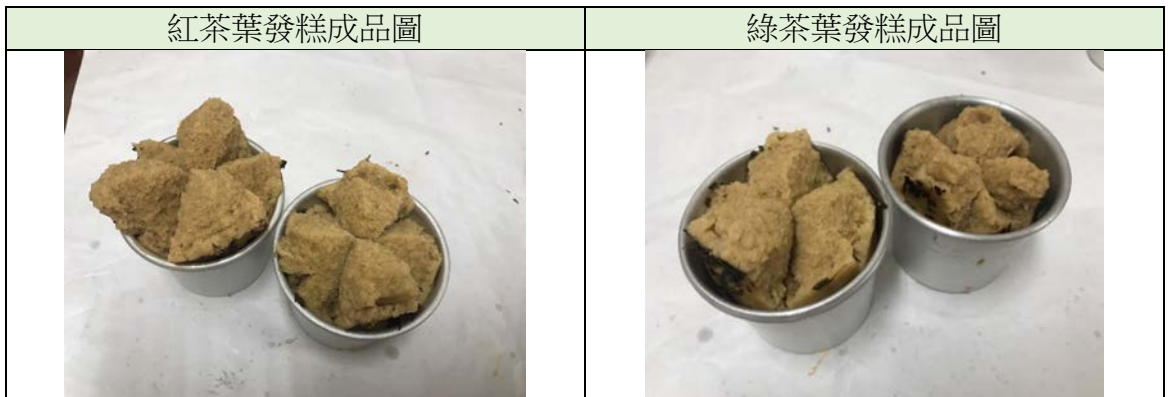
(二) 研究流程：

		
圖1秤材料	圖2將發糕粉鍋篩	圖3將茶湯倒入發糕粉

「茶」香四溢「糕」人一等



(三) 茶葉發糕成品圖

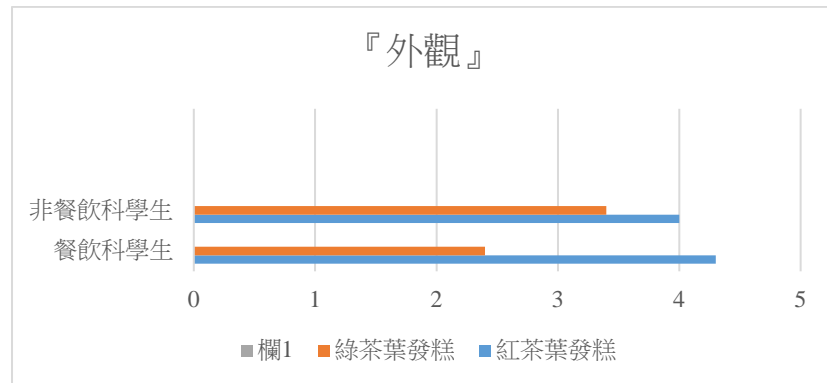


(四) 包裝設計



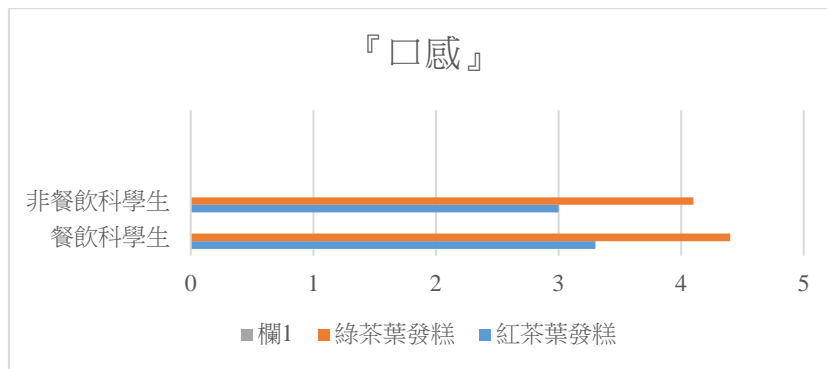
五、研究結果

(一) 紅茶葉、綠茶葉在發糕『外觀』之比較分析



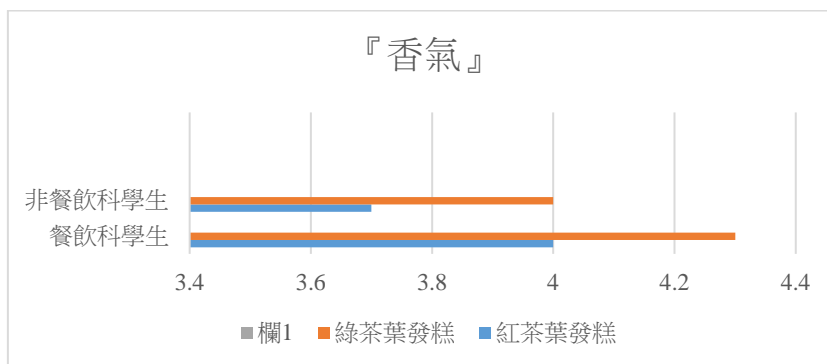
由上表可知，紅茶葉發糕在“外觀”的表現略勝綠茶葉發糕。

(二) 紅茶葉、綠茶葉在發糕『口感』之比較分析



由上表可知，綠茶葉發糕在“口感”的表現略勝紅茶葉發糕。

(三) 紅茶葉、綠茶葉在發糕『香氣』之比較分析



由上表可知，綠茶葉發糕在“香氣”的表現略勝紅茶葉發糕。

參、結論

一、結論

根據研究方法與實驗結果，將紅茶葉、綠茶葉對發糕外觀、香氣、口感的影響，綜合整理得到以下三點結論：

- (一) 由上表可知，紅茶葉發糕在“外觀”的表現略勝綠茶葉發糕。因為其外觀較為紅潤、有光澤。
- (二) 由上表可知，綠茶葉發糕在“口感”的表現略勝紅茶葉發糕。因為綠茶發糕吃起來比較有味道，則紅茶發糕發味道偏淡。
- (三) 由上表可知，綠茶葉發糕在“香氣”的表現略勝紅茶葉發糕。因為綠茶發糕聞起來較香，紅茶發糕香氣偏淡。

二、建議

根據研究結論，得知兩種不同的茶葉中，使用綠茶葉來混入發糕麵糊在香氣、口感方面分數都高於紅茶葉麵糊；另外針對未來相關研究者提出建議，綜合整理得到以下兩點建議：

- (一) 使用「綠茶葉」混入發糕麵糊。可以增加成品的香氣、口感。
- (二) 以實驗進行研究設計時，可以使用測量工具，附上測量數據使報告的結論更加具體。

肆、引註資料

王彬如、劉貞秀（2019）**飲料與調酒2020**。台北市。全華圖書股份有限公司

有本香（2004）**中國茶·台灣茶**。台北市。台灣東販股份有限公司

林世瑋、陳煥堂（2014）**烏龍茶的世界**。台北市。大雁文化事業股份有限公司

吳皇珠、黃金堂（2015）**飲料與調酒 I**。新北市。啟英文化事業有限公司

唐譯（2004）**圖解茶經大全**。台北市。新文創文化事業有限公司

「茶」香四溢「糕」人一等

葉東璋（2016）**飲料與調酒**。台北市。全華圖書股份有限公司

張腴紹、謝美美，（2015）**飲料與調酒**。台中市。文野出版社