

投稿類別: 觀光餐旅類

篇名:

橘子撞見黑熊

作者:

洪渲宜。私立樹德家商。高三 12 班

王婷雅。私立樹德家商。高三 12 班

吳振豪。私立樹德家商。高三 12 班

指導老師:

毛德馨老師

## 壹、前言

### 一、研究背景

柑橘又稱橘子，除維生素 C 外，還可攝取膳食纖維——果膠，柑橘類含有相當多有益身體的物質，其中果皮所含有的濃度更是果肉的一百多倍，而一般人吃柑橘類水果，則是只吃果肉不吃皮，皮都是拿去做其他的用途，其柑橘類的皮用途非常多，老祖宗就將其曬乾製成一味常見的中藥叫陳皮，**陳皮具有通氣健脾、降逆止嘔、燥濕化痰、解膩留香的功效，是消滯健胃、化痰下氣的珍貴良藥。**(每日頭條，2017)

### 二、研究動機與目的

泡芙呢，是我生活常見的一種甜點，一般說來，市面上的泡芙分為兩大類，其一是泡芙起源地的傳統法式泡芙，另外，就是口味多變的日式泡芙。為了響應綠色環保，於是決定利用橘子皮來做我們全組都愛的甜點，泡芙。將用糖醃製過的橘子皮，加入麵糊中做成泡芙，不僅能回收再利用，還很經濟實惠，顧客吃了記環保又可以吃到不一樣的泡芙。依研究背景與動機，提出下列研究目的：

- (一)探討的橘皮融入泡芙麵糰的方法。
- (二)探討大眾對黑熊造型橘皮泡芙的滿意度。

### 三、研究流程



圖一、橘子撞見黑熊研究流程圖

#### 四、研究方法

本組運用實作，將煮過又去除纖維的橘子皮打碎加黑碳粉，一起加入麵糊中，做出黑熊造型泡芙，並命名為橘子撞見黑熊泡芙，透過問卷調查，瞭解大眾喜愛之口味，並瞭解其接受程度。

### 貳、正文

#### 一、泡芙的介紹

泡芙(PUFF)稱為奶油空心餅，是麵粉加入滾燙的水及油，麵糊烤焙後，內部會形成空洞，填入餡料而成。(廖立凱、彭金堂等，2017)，可以做成許多造型，也可以在內餡變化非常多口味，市面上常見有原味泡芙、草莓泡芙、泡芙塔，菠蘿泡芙。

#### 二、柑橘種類探討

- (一) 橘子：含豐富維他命 A.B.C，原產印度。(吳昭其，1987)
- (二) 檸檬(萊姆)：原產印度，市面上有一種俗稱為「無子檸檬」的檸檬果實，其實他是「萊姆」，全年均有生產。(薛聰賢，2001)
- (三) 葡萄柚：原產為西印度群島，果大汁多，具特殊香氣，果味酸而略帶苦味。(薛聰賢，2001)

#### 三、相關產品分析

- (一)閃電泡芙：法國人稱閃電泡芙。閃電泡芙外殼要酥脆、內餡飽滿柔順，外殼的上層還有精緻裝飾。
- (二)巴黎車輪泡芙：據說 1910 年一位叫做 Louis Durand 的麵包師傅，因為非常喜歡自行車運動，於是他將麵糰製成圓圈形狀，烤出類似自行車輪模樣。
- (三)日式冰淇淋泡芙：為了順應「嘗新」的原則，還有一款是起酥泡芙，特色是以將泡芙皮做成酥皮。內餡部分，從原味的卡士達，到添加了巧克力、草莓、芒果等。(隨意網，2010)

四、產品 SWOT 分析

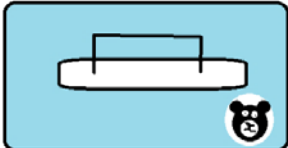
表一、產品 SWOT 分析表

優勢	劣勢
1.廢棄橘皮利用 2.口味與當季食材結合 3.跳脫傳統泡芙造型	1.手工製作，過程較費時繁複 2.製作成本高
機會	威脅
1.傳統商品精緻化 2.網路購物風潮日益盛行 3.泡芙在全球知名度高,易推廣	1.橘皮苦味大多人無法接受 2.競爭力強

資料來源：自行整理

五、產品 4P 分析

表二、產品 4P 分析表

包裝	
價格	一盒 6 顆 150 元。
促銷	1.買一盒送一張集點卡 2.買十盒泡芙送一盒泡芙 3.特定節日買兩盒，第二盒打八折。
推廣	臉書粉絲專頁，可打卡按讚。

資料來源：自行整理

六、食譜研究與分析

表三、食譜研究與分析表

	配方一	配方二	配方三
麵糊 材料 百分比	水 125 克 沙拉油 75 鹽 2 高筋麵粉 100 雞蛋 100	奶水 80 奶油 100 低筋麵粉 100 克 泡打粉 2 克 雞蛋 100	水 100 沙拉油 100 鹽 2 高筋麵粉 100 雞蛋 100
餡料	卡士達餡 鮮奶油 草莓	卡士達餡 糖粉 新鮮水果	卡士達餡 巧克力醬 鮮奶油 巧克力裝飾片
分析	1.泡芙麵粉配方以高筋麵粉較多，若以低筋麵粉製作，會增加泡打粉，增加膨脹度 2.油脂部分，可省用沙拉油、奶油 3.內餡幾乎都是以卡士達奶油餡做為變化基礎，可加入各式各樣新鮮水果或裝飾物。 4.泡芙可做成各式造型會透過裝飾技巧做成不同成品，如圓形、天鵝、長條型、圓圈型。		

(資料來源：研究者自行整理)

七、實驗器具及實做流程

表四、實驗器具、材料表及實作流程表

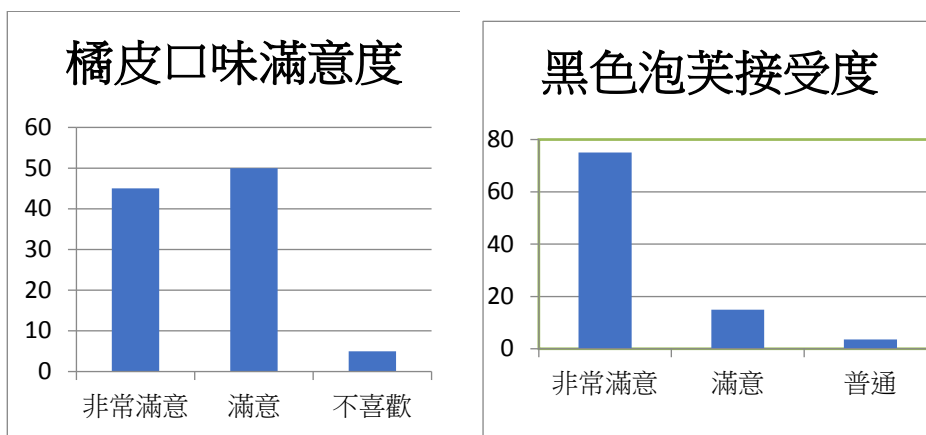
實驗器具						
磅秤	小刀	雪平鍋	鋼盆	篩網	擠花袋	
打蛋器	瓦斯爐	刮刀	磨屑器	烤盤	花嘴	
實驗材料						
高粉75g	水75g	蛋2顆	沙拉油75g	鹽1/8t	橘子一顆	竹碳粉1t
內餡配方						
打發植物性鮮奶油 適量			橘子皮跟果肉 適量			

橘子撞見黑熊

		
1.油加水煮沸	2. 加入高粉與鹽拌合	3. 分次加入蛋液
		
4.再加入竹炭粉拌勻	5.烤箱200°C/200°C烤35分鐘	6.出爐放涼鮮
		
7.卡士達餡加入橘皮	8.打發鮮奶油	9.組合成成品

資料來源：研究者自行整理

八、問卷調查結果



圖二、大眾對黑色泡芙的接受度與滿意度分析圖

## 參、結論

本組根據問卷調查結果，而加以統整歸納，各方面的看法和意見，所得出以下的結論：

- 一、在黑色泡芙接受度的部分發現，受訪者在黑色泡芙的接受度有接近九成的人感到滿意或非常滿意，可以推論出大部份的人對黑色的泡芙都感到很新奇，並不會因為是黑色而拒絕吃泡芙，加上運用可愛的黑熊造型設計，讓受訪者對於黑色的泡芙接受程度也相對提高。
- 二、在橘皮口味滿意度的調查部分，發現去除纖維的橘皮苦味少、香氣足，所以有九成以上的人感到滿意或非常滿意，可以推論出將橘皮加入泡芙內餡中，大部分的人對於橘皮口味都感到喜愛也可以接受橘皮口味帶有微微的苦味，但仍有少數的受訪者會在意甜點中有苦味，而感到不喜歡。

## 肆、引註資料

- 吳昭其（1987）。**我要認識蔬菜和水果**。渡假出版社有限公司。台北
- 廖立凱、彭金堂、吳仕文、林明慧(2017)。**西式點心**。全華出版社。台北
- 薛聰賢（2001）。**台灣蔬果食用百科 3**。品度出版社。台中
- 每日頭條(2017) <https://kknews.cc/zh-tw/health/6kvrjpp.html>
- NOM Magazine（2016）<https://nommagazine.com/>
- 痞客邦（2014）<https://yuvi0927.pixnet.net/blog/post/213387556>
- 隨意窩（2010）<https://blog.xuite.net/gwasunshau/wretch/130525910>
- 隨意窩（2010）<https://blog.xuite.net/gwasunshau/wretch/130525910>