高英高級工商職業學校教師行動研究（專題製作）計畫書

班　　級	餐飲管理科 ： 許博貴 老 師
製作主題	**芋 來 愈 香**
製作方法	■問卷法 □訪問法 □觀察法 ■文獻蒐集 ■其他（■實驗法）
研究目的	1.瞭解芋頭、蒜頭和鳳梨的歷史、品種、營養成份與功效。 2.探討芋頭的利用價值。 3.研發創新並製作出獨特風味的產品。 4.探討鳳梨及蒜頭融入芋頭披薩製作之可行性。 5.透過鳳梨與蒜頭融入使產品提高口感，且希望產品廣為眾人喜愛。
製作大綱	1.研究芋頭、蒜頭和鳳梨的營養價值。 2.探討芋頭的利用價值。 3.調查本產品市場接受度。 4.調查芋頭披薩的接受度及喜愛度
預期效果	1.芋頭的利用價值高。 2.芋頭、鳳梨的商品價值高。 3.芋頭和鳳梨及蒜頭滿意度及接受度皆高。 4.芋頭披薩的外觀色澤及口味接受度高。

高雄市高英高級工商職業學校

Kao Ying Industrial Commercial Vocational High School

專題製作報告

芋 來 芋 香

教師：許博貴老師

中 華 民 國 104 年 12 月

目錄

壹、前言.....1
一、製作動機.....1
二、製作目的.....1
三、預期成效.....1
四、專題製作流程.....2
貳、理論探討.....2
一、披薩相關文獻探討.....2
(一)披薩的由來.....2
二、芋頭相關文獻探討.....2
(一)芋頭的介紹.....2
(二)芋頭的營養價值.....3
三、鳳梨相關文獻探討.....4
(一)鳳梨的介紹.....4
四、蒜頭相關文獻探討.....5
(一)蒜頭的介紹.....5
(二)蒜頭的營養價值.....6
五、起司相關文獻探討.....6
(一)起司的介紹.....6
六、感官品評之描述分析.....6
參、專題製作.....7
一、研究對象.....7
二、研究方法.....7
(一)抽樣方法.....7
(二)調查方法.....7
三、專題製作架構.....7
四、專題實作使用器具、設備及材料.....8
(一)專題實作使用器具/設備.....8
(二)專題實作材料.....9
(三)專題實作與方法.....10
(四)專題製作檢討.....11
肆、製作成果.....12
一、問卷設計.....12
二、資料分析.....12
(一)評分標準.....13
伍、結論與建議.....15
一、結論.....15

(一)感官品評之描述分析(整體).....15
(二)受訪者對本產品購買意願之分析.....15
(三)受訪者對本產品贈送親友之分析.....15
二、建議.....16
(一)製作材料方面.....16
(二)研究範圍及對象.....16
三、專題製作心得.....**錯誤! 尚未定義書籤。**
陸、參考文獻.....17

表目錄

表格 0-1 芋頭種類.....3
表格 0-2 鳳梨種類.....4
表格 0-1 專題使用器具/器材.....8
表格 0-2 專題使用材料.....9
表格 0-3 專題製作方法.....10
表格 0-4 專題檢討.....11

圖目錄

圖 0-1 製作架構圖.....7
圖 0-1 感官品評之描述分析圖(整體).....13
圖 0-2 受訪者對本產品購買意願之分析圖.....14
圖 0-3 受訪者對本產品贈送親友之分析圖.....14

壹、前言

一、製作動機

甲仙的芋頭，相信大家都知道芋頭本身含有豐富的營養成分，有澱粉、醣類等碳水化合物、蛋白質、鉀、鈣、磷、鋅、鐵、纖維質、維生素B群、A、C菸鹼酸及多種得胺基酸。食用芋頭可以減少肺炎、下痢、腳氣病及腸炎也可幫助糖尿病患者控制血糖。

每公斤乳酪製品都是由10公斤的牛奶濃縮而成，含有豐富的蛋白質、鈣、脂肪、磷和維生素等營養成分，是純天然的食品。

鳳梨有豐富的維他命B_1，和檸檬酸，促進新陳代謝，恢復疲勞和增加食慾。鳳梨中的維他命C不受高溫破壞，飯後吃鳳梨維他命C助吸收，對需鐵的人有益。所含酵素除消化外，尚可抗炎（呼吸道、視網膜、關節、蜂窩性組織炎）。

蒜頭含有蒜素，可以誘發淋巴細胞活動的作用，增強人體的免疫力；大蒜能降低血壓、降低血脂及膽固醇；能刺激腦下腺，調節人體對脂肪與碳水化合物的消化與吸收，預防糖尿病

大蒜中的成分可促進血液循環，並擴張末梢血管，適合手腳冰冷的人食用。

。本組研究加入甲仙具特色的農產品－芋頭，製作出兩種不同口味的芋頭披薩，經由問卷施測、回收及分析資料，所得結論。

二、製作目的

1. 瞭解芋頭、蒜頭和鳳梨的歷史、品種、營養成份與功效。
2. 探討芋頭的利用價值。
3. 研發創新並製作出獨特風味的產品。
4. 探討鳳梨及蒜頭融入芋頭披薩製作之可行性。
5. 透過鳳梨與蒜頭融入使產品提高口感，且希望產品廣為眾人喜愛。

三、預期成效

(一)芋頭的利用價值高。

(二)芋頭及鳳梨的商品價值高。

(三)芋頭及鳳梨蒜頭滿意度及接受度皆高。
(四)芋頭披薩的外觀色澤及口味接受度高。

四、專題製作流程

本研究加入甲仙具特色的農產品－芋頭，製作出兩種不同口味的芋頭披薩，經由問卷施測、回收及分析資料，所得結論。

貳、理論探討

一、披薩相關文獻探討

(一)披薩的由來

披薩（義大利語：Pizza）其字義，根據字典上的解釋為：「混合著不同香品、番茄及起司烘焗而成的餅」，發源地是義大利的那不勒斯，在全球頗受歡迎，世界各地都有披薩店。披薩的通常做法是用發酵的圓麵餅皮上面覆蓋番茄醬、起司和其他配料，並由烤爐烤制而成。起司通常用馬蘇里拉起司（Mozzarella），也有混用幾種起司的形式，包括帕馬森起司(Parmesan)、羅馬乳酪（Romano）、義大利鄉村軟酪（Ricotta）或蒙特瑞·傑克起司（Monterey Jack）等。

二、芋頭相關文獻探討

(一)芋頭的介紹

芋頭是天南星科植物多年生草本芋的地下塊莖，原產我國和印度、馬來西亞等熱帶地區。
芋頭又稱芋艿，口感細軟，綿甜香糯，營養價值近似于土豆，又不含龍葵素，易于消化而不會引起中毒，是一種很好的堿性食物。它既可作為主食蒸熟蘸糖食用，又可用來制作菜肴、點心、因此是人們喜愛的根莖類食品。在廣東等地方，中秋

節吃芋頭是源遠流長的一項習俗。

表格 0-1 芋頭種類

1.檳榔心芋	為本省栽培歷史最久且最普遍的品種，葉面上有一點紅點為其特徵。母芋呈紡錘型， 表皮棕褐色，肉白色，散佈紫紅筋絲，形狀似成熟的檳榔種子，球莖重 400~800 公克，肉質較疏鬆，粉質且香氣濃厚，味道鮮美， 分球較少，有較長的走莖，適水旱田栽培。
2.高雄一號	本品種性狀近似檳榔心芋，其植株高大，較檳榔心芋高出 8~10 公分，葉色亦較濃綠，母芋重量比檳榔心芋重約 40~50 公克，肉 質較細黏，平均每株蘖（分球)數亦比檳榔心芋少，耐濕性強，甚 適水旱田栽培，耐軟腐病，平均產量比檳榔心芋增產 10~12%。
3.麵芋	母芋型大，表皮 近黑色，肉白色帶黃筋絲，質細富黏性，煮 熟似麵質而名麵芋，風味佳，分球較少，短圓筒形或呈長形，葉片與葉柄色澤較淺綠色，耐旱性強，耐濕性較弱。
4.紅梗芋	葉柄淺紫黑色，葉片大，深綠色，葉脈呈暗紫色，球莖呈 紡錘型，頂芽淡紅色，肉質白色帶黃筋絲，球莖品質中等，耐濕性強，適水旱田栽培。
5.狗蹄芋	母芋略小，子芋較多，芋形扁圓，連結成塊狀，母子芋難 以分離，分球性強，株高較矮，葉柄細，葉片薄，淡綠色，球莖肉 質柔滑而味淡，適旱田栽培。
6.赤芽芋	葉片深綠色，葉柄深綠帶褐色，芽呈淡紅色，分球數較狗 蹄芋少，母子芋易分離，芋近錐形，子芋呈卵形，品味帶粉質，耐旱性強。

(二)芋頭的營養價值

芋頭富含許多重要物質，例如：鉀可以幫助血壓下降，而含氟量高以及高量的維他命的可以防齲，保護牙齒。同時芋頭含有一種黏質，可以促進肝解毒，鬆弛緊張的肌肉和血管，而且因為芋頭的澱粉顆粒比較小，僅為馬鈴薯的十分之一，所以容易讓胃吸收消化，消化率可以達到 98.8%，還有它的纖維質，則可以預防便秘。

芋頭可作蒸，煮，作為佐配的菜餚，芋頭含有豐富的營養成分，主要是含有豐富的碳水化合物，每 100 克中含澱粉 17.5 克，蛋白質 2.2 克，比一般蔬菜高，因而芋頭可作主食充饑。此外，芋頭還含有鈣、磷、鐵等礦物質及胡蘿 蔔素、硫胺素、核黃素、尼克酸、維生素 C 等多種維生素，這些物質對人體有一定的營養價值，長期食用，可防牙齒的退化，並可減少肺炎、下痢、腳氣病及腸炎等病，葉柄也含有多量的鈣、磷、鐵、維生素 A、維生素 C，及多種主要胺基酸。

明代李時珍的《本草綱目》中記載：「芋頭主治寬腸胃，充肌膚，冷吃療煩熱止渴……破宿血，去死肌，和魚煮食甚下氣，調中補虛」；生芋頭能治淋巴結腫大，外用可消炎、消腫、鎮痛等。

三、鳳梨相關文獻探討

(一)鳳梨的介紹

鳳梨（學名：*Ananas comosus*），又名**菠蘿**，在馬新一帶稱為**黃梨**。臺灣話稱之**王梨**[註 1]，潮汕地區以**番梨**稱呼，鳳梨是一種原產南美洲巴西、巴拉圭的亞馬遜河流域一帶的熱帶水果，現在已於熱帶地區廣泛種植。

表格 0-2 鳳梨種類

品名	別名	果肉顏色	平均糖度(BRIX°)
突目系	1 號仔、浮目仔	金黃色	15
正常開英種	2 號仔	淡黃色	15
三菱系	3 號仔	淡黃色	14.8
Pernambuco	糖霜鳳梨、白肉鳳梨	白、乳黃色	14.1
台農 4 號	釋迦鳳梨、剝皮鳳梨	黃、蛋黃色	19.5
台農 6 號	蘋果鳳梨、水蜜桃鳳梨	淺黃	15
台農 11 號	香水鳳梨	黃、淺黃	14.8
台農 13 號	冬蜜鳳梨、甘蔗鳳梨	金黃色	15.7

台農 16 號	甜蜜蜜鳳梨	黃、淺黃	18
台農 17 號	金鑽鳳梨、春蜜鳳梨	金黃色	14
台農 18 號	金桂花鳳梨	金黃色	14
台農 19 號	蜜寶鳳梨	金黃色	16.7
台農 20 號	牛奶鳳梨	乳白色	16.8
台農 21 號	黃金鳳梨、青龍鳳梨	金黃色	18.4
台農 22 號	蜜香鳳梨	黃、金黃色	17.6

資料來源：取自網路

四、蒜頭相關文獻探討

(一)蒜頭的介紹

1. 大片黑 ：屬硬骨小黑葉系統，早熟種，2 月間即可採收蒜球上市，植株矮小，蒜球小、蒜瓣多、外膜紅紫色、產量低、只適合早生生產栽培，收穫後以濕蒜球供應鮮銷或醃漬用。主要產地在台南、彰化（和美早蒜）沿海地區。
2. 西港蒲蒜: 由印尼爪哇地區引進，屬硬骨大白葉系統，生長勢強、抗病力強、蒜球大、成熟期略早於大片黑，主要作為蒜頭用品種。
3. 印尼早生: 為台灣本土最優良的軟骨蒜，葉質柔軟、易抽苔、為採收蒜苔之主要品種，主要栽培在學甲、台南地區。屬晚生品種，蒜球中大、蒜瓣整齊、為適宜採收青蒜、蒜苔及蒜球之全能品種。
4. 花 蒜: 屬硬骨大白葉系統，植株生育旺盛、葉色淡綠、葉片寬大下垂、中晚生、蒜球大、蒜瓣亦大，適宜青蒜及蒜頭之兩用品種。
5. 西螺白葉: 為大陸江蘇省嘉定縣所產，又稱嘉定晚生種，屬軟骨黑葉系統。蒜球大、蒜瓣粗、但因為長日照品種，需要長日照（14 小時以上），所以在台灣種植結球甚晚，常遇雨季與低溫而不利蒜頭發育，只適合作青蒜用栽培，而不宜作蒜頭用栽培。
6. 北 蒜:

為硬骨大葉種之優良系統，為台灣栽培最多之品種，植株生育強健、葉色濃綠、葉片寬闊、成熟期中早、蒜球大、蒜瓣數適中、排列緊密產量高，為本省品質最佳之蒜頭用品種，主要栽培於雲林縣。

蒜（學名：*Allium sativum*），亦名**大蒜**。底下鱗莖味道辣，有刺激性氣味，稱為「**蒜頭**」，可作調味料，亦可入藥。蒜葉稱為**青蒜**或**蒜苗**，花薹稱為**蒜薹**，均

可作蔬菜食用

(二)蒜頭的營養價值

蒜頭含有蒜素，可以誘發淋巴細胞活動的作用，增強人體的免疫力；大蒜能降低血壓、降低血脂及膽固醇；能刺激腦下腺，調節人體對脂肪與碳水化合物的消化與吸收，預防糖尿病
大蒜中的成分可促進血液循環，並擴張末梢血管，適合手腳冰冷的人食用。

五、起司相關文獻探討

(一)起司的介紹

巧達起司：原產於英國沙曼聖特州的巧達村，是一種帶著鹹味而香氣濃郁的硬質起司，它的口感馥郁溫和、帶有淡淡堅果香，適合直接食用或塗抹於餅乾或麵包裡，加入濃湯中也很對味。

帕瑪森起司：這種圓輪狀的起司，算是最高級的粒質硬起司，帶著漂亮的金黃色澤，需要 2- 3 年以上的時間發酵熟成，它的香氣濃郁、口感鹹中帶著甘甜，普遍用於義大利麵、湯品或沙拉中，一般多半磨成粉或是刨成薄片使用，直接品嘗時，可搭配杏桃乾與核桃。

奶油乳起司：原生的奶油起司，1872 年在紐約誕生，美國農業部對於奶油起司的規定十分嚴謹，必須達到乳脂肪含量 33%、水分含量低於 55%的品質標準，美國乳脂起士具有顏色白淨、室溫下柔軟易於塗抹在麵包上、清爽不油膩等特色，可甜可鹹，運用相當廣泛。

六、感官品評之描述分析

感官品評的定義，依美國食品科技學會(Institute of Food Technologists, IFT)於 1975 年所說，為”以科學的方法藉著人的視、嗅、嚐、觸及聽等五種感覺，來測量與分析食品或其他物品之性質的一種科學”。然而，目前為止尚無儀器可以完全傳遞人的五官所感受的刺激及感覺，因此，感官品評技術的開發，將

可解決產業界對開發新產品或產品改良等一項重要環節。

食品感官品評依其目的及應用範圍，可大致分成兩大類，即試驗分析型與消費者型。前者主要以經過篩選及訓練，摒除個人喜好而具有察覺細微不同的特性之品評員，進行試驗分析品評。而消費者型分析之品評員以未經訓練之消費者大眾為其品評員，進行喜好性及整體接受性等之分析。

參、專題製作

一、研究對象

本專題之研究對象為本校餐管科之全體學生。

二、研究方法

(一)抽樣方法

本專題以符合研究對象為前提，以非機率抽樣之便利抽樣法選取樣本，並以餐管科辦公室前為抽樣地點。

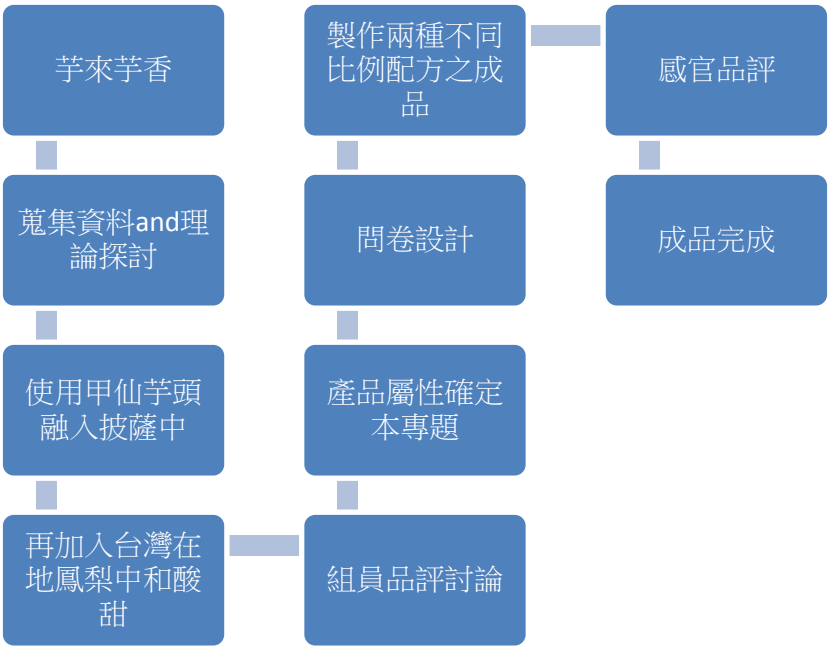
(二)調查方法

本專題使用問卷調查方式來收集資料，於 2014 年 12 月 19 日於成品實作完成後，請受訪者實際品嚐本組之產品，後再依個人真實感受，填寫本組預先設計並印製好之問卷，共發放問卷 100 份，其中有效問卷 100 份，回收問卷有效率為 100 %。

三、專題製作架構

本專題製作架構研究加入甲仙具特色的農產品－芋頭，製作出芋頭披薩，期望能被消費者所喜愛，並為在地農產品另尋不同出路。經由實作八次的結果，研究出最適合製作鳳梨及蒜頭不同配方的成品。

圖 0-1 製作架構圖



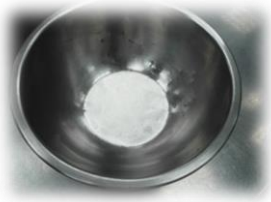
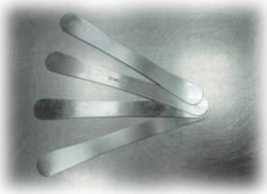
資料來源：本專題整理

四、專題實作使用器具、設備及材料

(一)專題實作使用器具/設備

本專題的器具及設備，都是在製作過程中所會使用的。

表格 0-1 專題使用器具/器材

器具/設備名稱	圖片	器具/設備名稱	圖片
鋼盆		包餡匙	
擀麵棍		攪拌機	

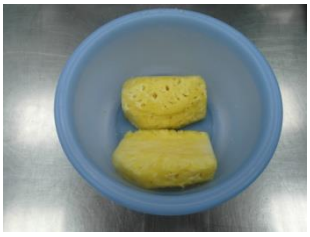
器具/設備名稱	圖片	器具/設備名稱	圖片
麵包刀		磅秤	
烤箱		烤盤	

資料來源：本專題整理

(二)專題實作材料

本專題所使用的材料，都是選用較天然健康的食材，其中較特殊的是乳酪。

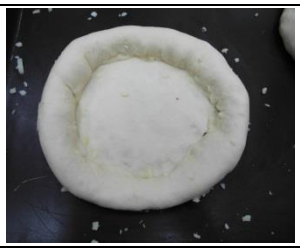
表格 0-2 專題使用材料

材料	圖片	材料	圖片
芋頭		鳳梨	
蒜頭		乳酪	
高粉		低粉	

砂糖		酵母	

(三)專題實作與方法

表格 0-3 專題製作方法

作法	照片	作法	照片
1 芋頭清洗削皮切塊		2 芋頭放入電鍋蒸 20 分中左右	
將蒸熟芋頭放入攪拌鋼打成泥		高粉、低粉攪拌均勻	
整形發酵		將鳳梨切成小丁	
鳳梨小丁加入砂糖煮至濃稠狀即可		將麵團整形成披薩形狀，邊緣包入乳酪絲	
再將芋頭泥鳳梨丁乳酪絲放置麵糰上面		以烤箱上下火 200 度烤 5~7 分鐘至金黃即可	

(四)專題製作檢討

表格 0-4 專題檢討

次數	成品	檢討
第一次實作		第一次試做 吐司太扁烤出來太乾沒嚼勁
第二次實作		第二次只有土司芋頭跟乳酪味道太單調
第三次實作		第三次加入了鳳梨醬味道鹹甜中和，算是成功
第四次實作		第四次換成披薩皮，比例換過，口感為最佳。

肆、製作成果

一、問卷設計

將此產品，以不計名的方式，設計此正式問卷，內容共分成三個部份，第一部份為受訪者之基本資料;第二部份測量受訪者對本專題產品的滿意度及接受度；及各種顏色的感官品評程度和購買意願。其中第一及第二部份問卷設計採用五點 Likert 尺度量表方式評量，受訪者回答選項從『非常喜歡』到『非常不喜歡』，表示對此產品的喜愛程度就愈高；相反的，若對本產品看法相異，則表示對此產品的喜愛程度有所保留。

第一部分：基本資料

1.性別：□男□女生　　2.身分：□學生□老師

第二部分：受訪者對本專題產品的滿意度、接受度，及對各種顏色的感官品評程度和購買意願

	產品A					產品B				
項目	非常喜歡	喜歡	尚可	不喜歡	非常不喜歡	非常喜歡	喜歡	尚可	不喜歡	非常不喜歡
色澤	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
香氣	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
風味	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
口感	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□

1.請問何種口味最吸引您，讓您吃了還想再吃？□產品A□產品B

2.您願意購買編號A B哪一種產品？□產品A□產品B

為什麼?_____

3.請問您覺得本產品適合當作禮品贈送給親友？□產品A□產品B

為什麼?_____

4.請您寫出對本產品的建議：A:_____

B:_____

二、資料分析

(一)評分標準

本專題以感官品評方法填寫問卷，以燕麥餅乾樣品於品嚐後(品評每一個樣品間隔須漱口)，依以下所列數字寫下對該樣品之感官特性的接受程度。評分標準如下：

表 4-1 評分標準表

項目	非常不喜歡	不喜歡	尚可	喜歡	非常喜歡
得分	1 分	2 分	3 分	4 分	5 分

資料來源：本專題整理(二)感官品評描述分析

本專題之有效問卷共有 100 份，其中男性有 46 人、女性有 54 人，問卷每格最高分為 5 分，每格滿分為 500 分(100*5=500)，得分愈高者，表示對此產品之喜愛程度愈高。我們將問卷整理並統計分析出如表 4-2~表 4-7 及圖 2-1~圖 2-6。

問卷調查受訪者對產品的喜好程度，經由表 4-2、圖 2-1 分析統計得知，口味整體較受大眾喜愛，因其香氣、風味及口感方面，比起香蕉及番茄口味的喜愛度還來的高。

表 4-2 感官品評之描述分析表(整體)

	產品A(鳳梨)			產品B(蒜味)		
項目	得分	百分比	平均分	得分	百分比	平均分
色澤	384	79%	3.54	364	74.2%	3.02
香氣	425	81.3%	4.19	459	84.4%	4.12
風味	486	85%	4.25	425	81.3%	4.22
口感	438	83.2%	4.26	411	80.5%	4.11
	得分總平均：4.21			得分總平均：4.01		

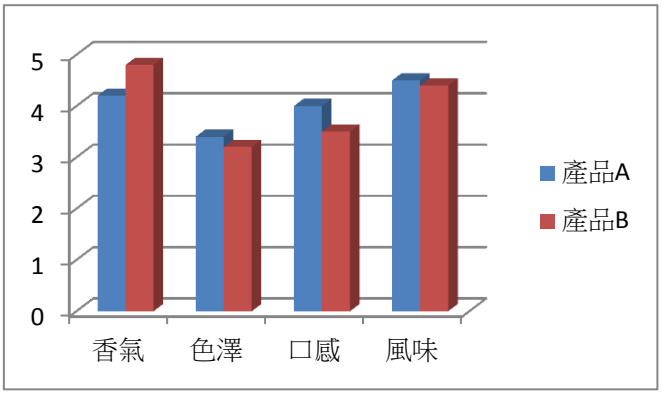


圖 0-1 感官品評之描述分析圖(整體)

資料來源：本專題整理

由表 4-3、圖 2-2 得知，受訪者對產品 A 鳳梨口味的購買意願較高，分析得知，因鳳梨口味披薩內鳳梨使酸甜中和較為順口，又沒有太重的

芋頭味，因此也受不敢吃芋頭的人歡迎。

表 4-4 受訪者對本產品購買意願之分析表

項目	男生	女生	總人數
產品 A(鳳梨)	15 人	36 人	51 人
產品 B(蒜頭)	39 人	10 人	49 人

資料來源：本專題整理

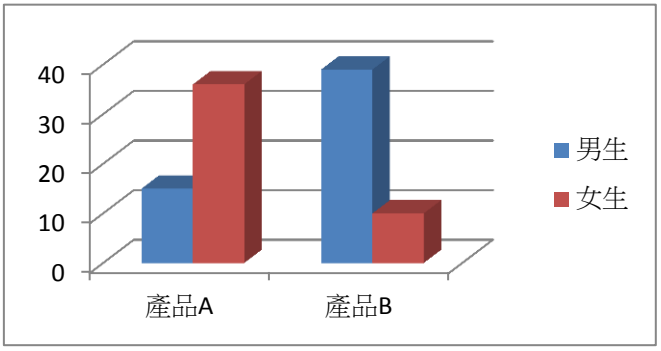


圖 0-2 受訪者對本產品購買意願之分析圖

資料來源：本專題整理

由表 4-4、圖 2-3 得知，受訪者對產品 A 蒜頭口味的贈送度較高，分析得知，因蒜頭口味偏中老年人，偏鹹吃起來也很爽口不會太甜太膩。

表 4-4 受訪者對本產品贈送親友之分析表

項目	男生	女生	總人數
產品 A(鳳梨)	18 人	14 人	32 人
產品 B(蒜頭)	42 人	26 人	68 人

資料來源：本專題整理

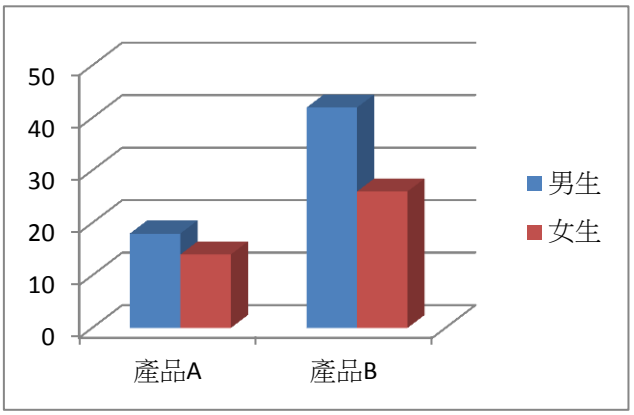


圖 0-3 受訪者對本產品贈送親友之分析圖

資料來源：本專題整理

伍、結論與建議

一、結論

(一)感官品評之描述分析(整體)

由表 4-2、圖 0-1 知結論如下：

在色澤方面，以鳳梨口味喜愛程度較高，平均分數 3.17 分；

在香氣方面，以鳳梨口味喜愛程度較高，平均分數 4.19 分；

在風味方面，以鳳梨口味喜愛程度較高，平均分數 4.87 分；

在口感方面，以鳳梨口味喜愛程度較高，平均分數 4.33 分。

由數據推論其原因發現，因鳳梨口味披薩內添加鳳梨丁，清爽的風味及讓人齒頰留香的口感，因此不管是在香氣、風味、口感而言，皆以鳳梨口味受喜愛程度較高。

(二)受訪者對本產品購買意願之分析

由表 4-3、圖 0-2 知結論如下：

在男生方面，以蒜頭口味喜愛程度較高，有 39 人；

在女生方面，以鳳梨口味喜愛程度較高，有 36 人。

在整體而言，以鳳梨口味喜愛程度較高，共有 51 人。

由數據推論其原因發現，因鳳梨酸甜滋味比較不會令人覺得口味膩，而且熱量不會太高又有營養故可當成小點心!!

(三)受訪者對本產品贈送親友之分析

由表 4-4、圖 0-3 得知結論如下：

在男生方面，以蒜頭口味喜愛程度較高，有 42 人；

在女生方面，以蒜頭口味喜愛程度較高，有 26 人。

在整體而言，以蒜頭口味喜愛程度較高，共有 68 人。

由數據推論其原因發現，因蒜頭口味的披薩比交偏向大人的口味所以是選擇送禮或買給家中長輩的好選擇。

二、建議

(一)製作材料方面

1. 本專題產品之使用的芋頭是甲仙的檳榔心芋可是很多市場販售的都是一般的芋頭比較沒有芋頭的香味所以選購芋頭是一門學問。

(二)研究範圍及對象

本專題問卷發放範圍僅限於校內餐管科學生，建議研究範圍及對象皆擴大，如此研究出的結果將更準確並更具有價值性。

陸、參考文獻

芋頭的種類及成長 .取自網路:
http://www.jxp.ks.edu.tw/sp/dasheen/1.htm
鳳梨種類-維基百科.取自網路:
http://zh.wikipedia.org/wiki/鳳梨科
食品夥伴網-大蒜的种类及特性.取自網路:
http://www.foodmate.net/tech/zhongzhi/2/64045.html
披薩的由來.取自網路:
http://host14.tyjh.tyc.edu.tw/~sub100/s100c913-1/www/p01.htm

其他都組員一起想的沒有查~~~~~~~~~~~~~