

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



綠野仙蹤

指導老師：_____ 周彥瑄 _____ 老師

科別班級：_____ 餐管 _____ 科 3 年 1 班

組 長：_____ 蔡勇昇 _____

組 員：_____ 石依靚、唐琬晴、吳清巧、

李靖雯、周景揚

中 華 民 國 103 年 9 月

高英高級工商職業學校專題製作計畫書

班 級	餐管科 3 年 1 班
製作主題	<u>綠野仙蹤－芭樂－以燕巢芭樂為例</u>
製作方法	<input checked="" type="checkbox"/> 問卷法 <input checked="" type="checkbox"/> 訪問法 <input type="checkbox"/> 觀察法 <input checked="" type="checkbox"/> 文獻蒐集 <input checked="" type="checkbox"/> 其他 (<input checked="" type="checkbox"/> 實驗法)
製作大綱	1. 分析芭樂的營養成分。 2. 蒐集與芭樂有關的資訊。 3. 探討芭樂做為蛋糕製作與配方。 4. 探討芭樂加入戚風蛋糕的味道、色澤。 5. 探討在地人對芭樂蛋糕的購買意願。
預期效果	1. 了解的芭樂營養成分。 2. 了解芭樂各方面的資訊。 3. 芭樂蛋糕、味道、色澤比原味芭樂蛋糕還要好。 4. 大多受訪者對於芭樂蛋糕喜愛度高。
學生姓名	組長：蔡勇昇 組員：石依靚、唐琬晴、吳清巧、李靖雯、周景揚
指導老師	許博貴

誌謝

一開始接觸到專題到現在，了解到專題並不是自己一個人就能完成的，而是要大家一起分工合作才能完成，在完成專題的過程中，或許組員會發生一些建議，但是到現在我覺得大家都好厲害喔！能完成一個專題真是不簡單。

其實一開始做芭樂蛋糕我們也不太會做，所以就不太了解芭樂蛋糕方面的資訊，但是呢，自從學會了做芭樂蛋糕之後，我們就對製作芭樂蛋糕就好有興趣，所以我們以後想在研發新口味的杯子蛋糕，這樣可以讓大家吃到不同種的杯子蛋糕，雖然製做芭樂蛋糕當中有很多問題，因為不一定每個水果作成杯子蛋糕都好吃，而且也要注意很多細節，所以我覺得我們能研發出一份產品可以讓男女老少都喜愛的蛋糕。

我要跟我們組員們說一聲：感謝大家的一起分工合作，一起努力完成這份專題，要不是因為有你們大家的創意、努力以及執行，讓這份專題得已完成，而在這次的專題製作中我們學到了很多，不管是我們的思想方面、創意方面、技術方面跟學術方面都增進了不少很多知識，而更要感謝我們的專題指導老師，謝謝妳在忙碌的時間中抽空跟我們一起討論專題，而且還很有耐心的聽我們遇到的困難並幫我們解決，謝謝您的鼎力相助。

專題像電腦總複習一樣，將高職三年所學到的知識、技能，用上之外，還需要電腦的應用程式來讓專題更顯而易懂，例如：PowerPoint、Excel、Word，這些在我們還沒開始接觸專題前，是完全不認識的軟體，開始製作專題時，我們慢慢的摸索以及老師的教導，讓我們現在懂得怎麼運用這些軟體來讓專題更方便統整資料和瀏覽。

而我要先感謝在我們每個組員背後默默支持著我們的家人、朋友們，因為你們，讓我們可以毫無後顧之憂的往前衝，始終給於我們最大的支持與鼓勵，謝謝你們。

最後謝謝所有餐 3-1 的同學們，謝謝你們一路陪伴著我們，給我們很多的想法，讓我們有很多不同於以往的創意跟思想，這些將是我們生命中，在高英裡的一個美好回憶。

蔡勇昇、石依靚、唐琬晴、吳清巧、李靖雯、周景揚 謹誌
中華民國 103 年 9 月

中文摘要

受到現在食品安全衛生影響讓許多民眾更重視飲食的健康，產品添加過多的香料及防腐劑等食品添加物，都成為消費者考量的因素之一，而目前市售的杯子蛋糕，口味都很普遍，例如：香草、草莓、巧克力、藍莓…等。保存期限在室溫下可放置六個月以上至一年，這樣的產品您安心嗎？

本專題想要研發出不使用香料、色素的天然杯子蛋糕，以燕巢芭樂與菠菜為發想，希望藉由這項產品，讓農民們找出另一條不同的路。

一般市售的杯子蛋糕，以芭樂口味為主題的較少，芭樂纖維、維他命C比較高，有 β -胡蘿蔔素有防癌的功效是由其抗氧化作用。芭樂為低熱量、高纖維、水分高，易有飽足感之水果，也是糖尿病和減肥者最長攝取的

目 錄

中文摘要.....	i
目錄.....	ii
表目錄.....	iii
圖目錄.....	iv
壹、前言.....	01
一、製作動機.....	01
二、製作目的.....	01
三、製作架構.....	01
四、製作預期成效.....	02
貳、文獻探討.....	07
參、專題製作.....	11
一、設備及器材.....	12
二、製作方法與步驟.....	13
三、專題製作.....	14
肆、製作成果.....	17
伍、結論與建議.....	19
一、結論.....	19
二、建議.....	20
參考文獻.....	21
附錄一.....	22

表目錄

表一	製作流程圖(一).....	09
表二	製作流程圖(二).....	09
表三	本專題使用器具圖.....	10
表四	專題所使用材料圖.....	10
表五	優格的製作方法.....	10
表六	專題製作圖表.....	10
表七	結果分析表.....	11

圖目錄

圖一、專題製作流程圖·····	01
圖二、專題架構圖·····	09
圖三、專題使用器具設備圖·····	11
圖四、專題使用材料圖·····	12

壹、前言

一、製作動機

蛋糕可說是女性都喜愛得甜點之一，在市面上有許多種水果口味的杯子蛋糕，所以我們希望可以以高雄燕巢盛產的芭樂，做出男女老少都喜愛的杯子蛋糕。

二、製作目的

- (一)瞭解芭樂品種、營養成分。
- (二)瞭解杯子蛋糕歷史、種類。
- (三)探討在地人購買芭樂蛋糕的意願。

三、專題製作流程

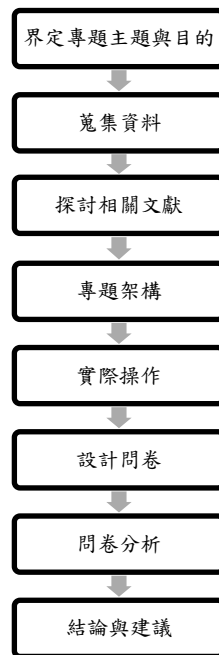


表 1-1 製作流程圖

四、預期成效

1. 了解的芭樂營養成分。
2. 了解芭樂各方面的資訊。
3. 單一芭樂蛋糕味道、色澤並不討喜。
4. 芭樂蛋糕、味道、色澤比原味芭樂蛋糕還要好。
5. 大多受訪者對於芭樂蛋糕喜愛度高。



貳、文獻探討

一、芭樂相關文獻探討

(一)、芭樂的歷史

芭樂又名番石榴、拔仔、黃肚子、雞矢果，屬於常綠、多年生灌木植物。芭樂原產於熱帶美洲，由西班牙人傳至歐洲後，才開始傳至中國大陸南方及世界各地。芭樂因為果實多籽，似石榴而得名「番石榴」。一六九四年由大陸移民帶來番石榴，台灣先民稱之為拔仔，近年來美化其名為芭樂。

(二) 芭樂的種類

品種	圖片	說明
高雄 2 號—珍翠		選育自印尼種紅肉番石榴的天然授粉種子之後代，屬圓果型的綠皮白肉品種。
珍珠芭樂		秋冬季果實果肉較厚且細緻，糖度高、酸度適中，且具特殊甘味與芳香，但夏季高溫果實成熟快，果肉易軟化，脆度較差是最大缺點。
帝王芭樂		為珍珠拔與無籽拔之雜交後代，果肉質脆、果肉較厚，酸度略高

<p>宜蘭紅心芭樂</p>		<p>果肉口感香Q，不會有軟爛的口感，非常適合鮮食。</p>
<p>無籽水蜜芭樂</p>		<p>口感爽脆、品質佳，幾乎完全無子。</p>
<p>草莓芭樂</p>		<p>原產地在巴西，果實成熟時紅色，味道吃起來像草莓，台灣大約是在1940年間從夏威夷引進不同品種試種。</p>
<p>東山月芭樂</p>		<p>又稱中山月拔，是會軟熟的更年性品種，可以加工作芭樂汁</p>
<p>水晶芭樂</p>		<p>果形扁圓，果面有不規則突起，肉質脆，果頂與果肩糖度差異甚大。</p>

彩虹芭樂



果實成熟時，綠色的果皮和紅色的果肉之間還有一層尚未轉色的白色果肉，顏色看似西瓜，曾被戲稱為『西瓜芭』。其果實屬中果型，果重維持在 300~600g 之間，果肉厚 (2~2.5 公分之間)，可食率高 (45~50%)，糖度 8~12°Brix 左右，具有類似百香果的獨特果

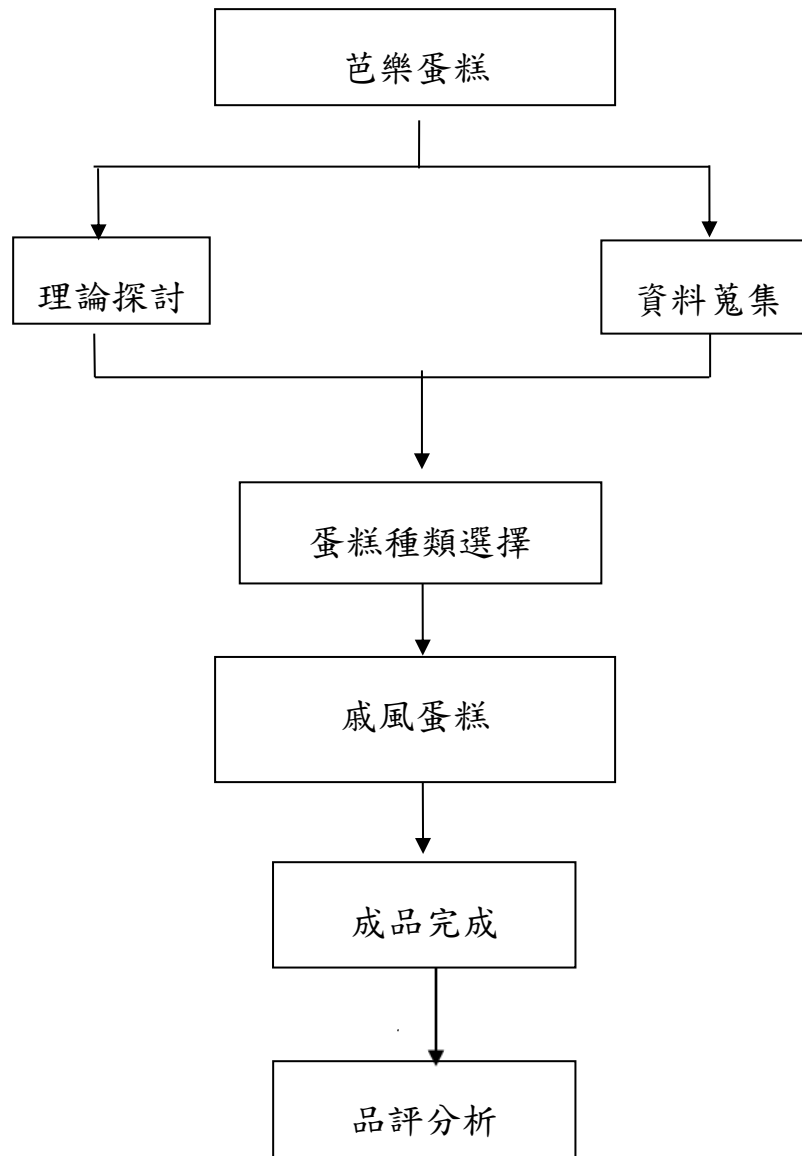
圓葉無籽芭樂



又稱蘋果芭樂，果實內完全沒有種子，是早期的無籽芭樂品種，品質佳但產量低。







參、專題製作

一、製作架構



二、專題實作

(一)、設備及器具:如表三所示





器具/設備名稱	圖片	器具/設備名稱	圖片
鋼盆		打蛋器	
馬口碗		刀子砧板	
電子秤		湯匙	

(二)材料：

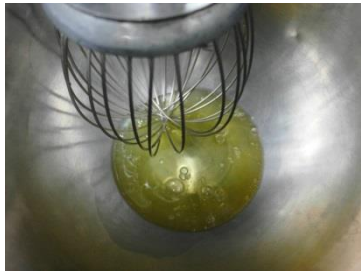



1. 蛋 6 顆(蛋白與蛋黃分開)
2. 油 40 g
3. 芭樂果醬 120g
4. 菠菜 5 片
5. 低粉 120g
6. 牛奶 90g
7. 砂糖 60g

(二)蛋糕製作流程

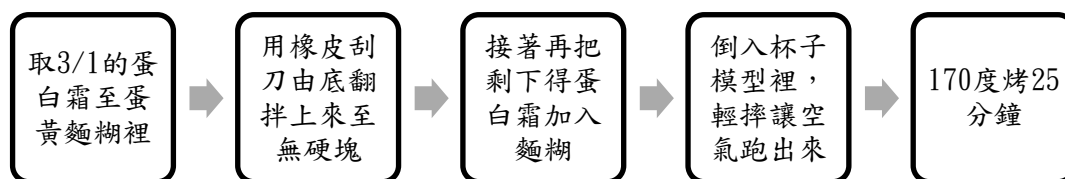
A:蛋黃麵糊:蛋黃、鮮奶、川燙過的菠菜、低粉、油

步驟	圖片	步驟	圖片
蛋黃+油 拌勻		加入芭樂 果醬	
加入低粉 拌勻		加入牛奶 和芭樂打 成的泥	

B: 蛋白霜: 蛋白、砂糖

步驟	圖片	步驟	圖片
蛋白倒入攪拌缸內		蛋白加入 3/1 砂糖	
打至白色泡沫		再倒入剩下的砂糖	
打至濕性發泡			

C: 混合: 蛋黃麵糊、蛋白霜



肆、製作成果

一、問卷設計

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『非常不滿意』到『非常滿意』，分別依序給予 1 到 5 分數值代表，受訪者在此量表得分愈高，表示對此產品喜愛程度愈高；反之若所得分數較低，則表示對洗在程度有所保留

第一部分：

項目	非常不滿意	不滿意	無意見	滿意	非常滿意
香氣					
色澤					
外觀					
口感					
風味					

第二部分：

項目	非常不滿意	不滿意	無意見	滿意	非常滿意
香氣					
色澤					
外觀					
口感					
風味					

第三部分

一、您會想介紹哪種產品給好友知道？產品 A產品 B

原因：_____

二、請問產品 A 和產品 B 您會願意購買哪一項？產品 A產品 B

原因：_____

三、請問你對本產品有何建議？

原因：_____

二、資料分析

(一) 評分標準

本專題以感官品評方法填寫問卷，以芭樂蛋糕樣品於品嚐後，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：

1. 非常不滿意 (1 分)
2. 不滿意 (2 分)
3. 無意見 (3 分)
4. 滿意 (4 分)
5. 非常滿意 (5 分)