

專題製作計畫書

班 級	餐管科 3 年 5 班
製作主題	橙門橙門雞蛋糕
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. 分析地瓜及吻仔魚的營養價值。 2. 研究地瓜及吻仔魚製成甜點後風味上的結合度。 3. 探討地瓜及吻仔魚的成品風味、外觀、色澤、口感、香氣的差異性。 4. 調查此產品的接受度及其商業價值。
製作大綱	1. 研究地瓜及吻仔魚中所含有的營養價值 2. 調查本產品市場接受度 3. 蒐集地瓜及吻仔魚營養成分相關資料 4. 調查以肉燥與地瓜為內餡的蛋糕的市場接受度
預期效果	1. 地瓜及吻仔魚的營養價值高 2. 橙門橙門雞蛋糕的商品價值高 3. 橙門橙門雞蛋糕的滿意度及接受度皆高 4. 橙門橙門雞蛋糕的外觀色澤及口味接受度高 5. 橙門橙門雞蛋糕比一般甜蛋糕更受消費者喜愛
學生姓名	組長：陳鴻文 組員：莊德志 王誌文 余佳君 吳玟萱 胡瑋琪
指導老師	黃金雯老師

註解 [mt11]: 註解必須保留，只能有老師判斷貴組修改完成後，老師才會移除，學生不能自行移除

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



題目：橙門橙門雞蛋糕

指導老師： 黃金雯 老師

科別班級： 餐管科 科 3 年 5 班

座 號： 34.45.46.2.3.10

姓 名： 陳鴻文、莊德志、王誌文、余佳君、吳玟

萱、胡瑋琪

中 華 民 國 104 年 9 月 1 日

內容

圖目錄	i
表目錄	ii
誌謝	iii
摘要	3
壹、前言	3
一、研究動機	3
二、研究目的與研究問題	3
貳、文獻探討	4
一、地瓜相關文獻探討	4
二、吻仔魚相關文獻探討	6
五、感官品評之描述分析	6
參、研究方法	6
一、研究對象	6
二、抽樣方法	6
(二)專題實作材料	8
四、專題實作步驟與方法	9
肆、製作成果	11
一、問卷設計	11
二、資料分析	12
(一)評分標準	12
(二)感官品評描述分析	12
伍、結論與建議	13
一、結論	13
(一)感官品評之描述分析(整體)	13
(三)受訪者對本產品贈送親友之分析	13
二、建議	14
(一)製作材料方面	14
(二)製作外觀方面	14
(三)研究範圍及對象	14
三、專題製作心得	14

表目錄

表 3-1 地瓜餡配方表	10
表 3-2 肉燥餡配方表	10
表 3-3 戚風蛋糕配方表	10
表 3-4 蛋白麵糊配方表	10
表 3-5 使用器具	11
表 3-6 專題實作材料	12

表 3-7 戚風蛋糕實作過程.....	13
表 3-8 實作心得檢討.....	14
表 4-2 評分標準表.....	17
表 4-3 得分百分比表.....	17

圖目錄

圖 1-1 專題架構圖.....	6
圖 3-1 專題製作架構.....	15
圖 4-1 問卷格式.....	16
圖 4-2-1AB 產品比對表.....	17
圖 4-2-2AB 產品比對表.....	18

誌謝

在這次的專題製作過程中，我們從很多次的失敗中學習，並且從中了解到團隊合作的重要性以及如何一起完成共同的目標。首先我們要感謝廖雅惠老師在我們實作失敗的時候，給予我們寶貴的意見以及技術上的資源，再來要感謝的是黃金雯老師，在忙碌中抽空聆聽我們的意見及告知我們任何有關電子檔上的缺失，再來要感謝的是餐館科科辦，提供我們專題所需的材料與器具，讓我們不用多花心思在材料與器具這方面。最後要感謝的是所有餐館科老師及幫我們填寫問卷的學弟妹們，願意試吃我們的產品並提供寶貴的意見，讓我們的專題可以知道自己的缺陷在哪裡並加以改進，才能有現在的成果。

本專題中重要的魚與內餡，一開始使用虱目魚，因無法克服牠本身的腥味，經過多次的討論與實作，最後採取使用吻仔魚作為我們使用的魚種，為了珍惜海洋資源，所以每次實作本組均使用最小量，內餡也從一開始基本的甜蛋糕，因吻仔魚所以研發出另一種鹹蛋糕，以滿足不同群眾的需求。

在製作專題報告期間，我們雖然一開始進行的不是很順利，但是老師非常用心的教導我們，讓我們從無到有，真的非常感謝黃金雯老師的用心教導，組員們之間一開始也不知道如何去分工合作，經過一次又一次的磨合與溝通，讓我們之間的感情更加深厚。

陳鴻文、莊德志、王誌文、余佳君、吳玟萱、胡瑋琪謹誌
中華民國 105 年 1 月

專題名稱：橙門橙門雞蛋糕

摘要

柳橙與地瓜都是市場常見的食材，雖然便宜但是其中包含的營養價值卻非常多，本組將這兩樣食材混合，製作成蛋糕的內餡。吃甜點的同時，也可以攝取到人體所需的營養成分。而我們的另一種產品，是針對不喜歡吃甜食的族群設計，顛覆以往大家對蛋糕都是甜的想法。

本組使用在地農產品，如地瓜及柳橙，製作出甜而不膩的蛋糕。在另一項產品中，使用了台灣特色加工製品菜鋪，利用菜鋪本身的鹹度，使我們在製作餡料時所使用的調味料減少，再以豬絞肉、蝦米、香菇等食材製作出肉燥餡，讓大眾對肉燥的吃法有不同以往的看法。由於使用的都是容易取得的且一年四季都可在市場中看到的食材，因此在食材新鮮度上是不用擔心的。透過問卷調查，地瓜口味與肉燥餡口味喜愛的人數相同；蛋地瓜口味產品的購買意願超過五成。由此可知將台灣在地農產品加入戚風蛋糕中確實是可行的，不僅可讓產品產生獨特風味增加其商品價值，也可為南台灣的在地農產品另尋新契機。

關鍵詞: 地瓜、吻仔魚

壹、前言

一、研究動機

一般人使用吻仔魚做料理都是煮粥或煮湯較多，本組嘗試將吻仔魚炸過後與蛋糕結合，炸過的吻仔魚不但沒有腥味，還很酥脆。地瓜富含纖維可幫助排便，但是很少人會去吃，於是我們將新鮮的柳橙榨汁與蒸軟的地瓜攪拌成泥與蛋糕結合，吃蛋糕也能吃的很健康。

現代人愛吃甜食，但是吃到的餡料大多都使用了非常多的糖及其他容易造成身體負擔的原料。於是本組在製作餡料時，沒有加入任何的糖分及造成身體負擔的原料，所有的香氣口感都是來自於食材本身。不但不會造成身體負擔，還能攝取到人體所需的營養成分。

二、研究目的與研究問題

- (一)分析地瓜及吻仔魚的營養價值。
- (二)研究地瓜與吻仔魚製成甜點後風味上的結合度。
- (三)探討地瓜及吻仔魚的成品風味、外觀、色澤、口感、香氣的差異性。
- (四)調查此產品的接受度及其商業價值。

三、製作架構

製作架構

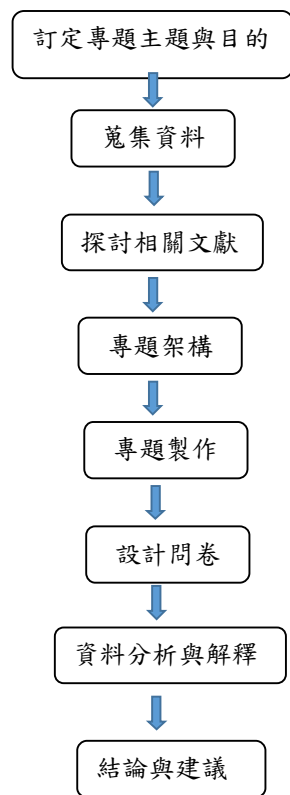


圖 1-1 專題架構圖
資料來源：本研究整理

貳、文獻探討

一、地瓜相關文獻探討

(一)地瓜的營養成分

地瓜為澱粉類食物，然而當中包含了蛋白質 2、醣類、膳食纖維、粘蛋白酵素、維生素 B1、維生素 B2、維生素 C、鉀、鎂、銅、鐵、鈣、磷等。

註解 [mtl2]: 一公斤的芋頭嗎？

註解 [mtl3]: 略

(二)地瓜的功效

地瓜含有豐富的維他命 B 胡蘿蔔素，對預防抗癌的發生很有效果。地瓜也含有很豐富的纖維素，能消除膽固醇以及克服頑固的便秘；而且就算吃的量多一些，也不致引起腹瀉。

(三)地瓜的種類

1. 食味特佳的甘藷品種—台農 57 號

莖黃綠色，節間帶淡紫色，毛茸少，葉形五深裂或三深裂，背面葉脈中肋及其基部均為深紫色，葉脈為淡紫色，頂葉黃綠色，塊根表皮棕黃色，目深色，無縱溝，肉色橙黃，塊根紡錘形。現為本省中南部種植最多之品種。

2. 紅心豐產的甘藷品種—台農 62 號

莖黃綠色，節間帶暗紫色，葉為心臟形，背面葉脈中肋及其基部均為赤紫色，頂葉黃綠色，塊根表皮淡紅褐色，肉色橙紅，切面易氧化變為綠橙紅色，塊根為下膨紡錘形。

3. 高胡蘿蔔素的甘藷品種—台農 63 號

莖為黃綠色，葉為心臟形，頂葉為黃綠色，背面葉脈中肋及其基部均為綠色，塊根表皮鮮紅色，肉色深橙紅色，塊根為短紡錘形。

4. 用途廣泛的甘藷品種—台農 64 號

莖中大為紫色，葉為心臟形，頂葉為綠色，葉背基及葉脈均為紫色。塊根表皮淡棕黃色，光滑美觀，塊根肉色深橙紅，塊根為紡錘形。

5. 含高蛋白質的甘藷品種—台農 65 號

莖粗大為紫紅色，無毛茸，葉為心臟形，頂葉淡紫紅色，葉背面、葉脈及其基部均為淡紫色。塊根表皮棕紅色，光滑，塊根肉色橙紅，塊根為短紡錘形。

6. 適應不同期作栽培的甘藷品種—台農 66 號

莖粗大且強硬，綠色，無毛茸，葉為盾形，頂葉亦為綠色，葉背面、葉脈及基部均為綠色，塊根表皮淡棕紅色，表皮尚光滑，肉色橙紅。現今為中北部種植最多之品種。

7. 澱粉消化性優良的食用及飼料用品種—台農 67 號

短蔓，莖淡紫紅色，無茸毛。葉為心臟形，綠色，葉背基部紫色，頂葉綠色，塊根紡錘形，表皮淡紅，肉色橙黃，表皮光滑無脈紋。

8. 適合食品加工、製餡、油炸物兼作夏季蔬菜用品種—台農 68 號

短蔓，莖綠色，無茸毛。葉為心臟形，綠色，葉脈及葉背中脈基部為綠色，頂葉綠色，塊根紡錘，表皮尚光滑淡黃色，肉色淡黃白。

9. 豐產的食用紅肉甘藷品種—台農 69 號

短蔓，莖綠色，無茸毛。葉為長心臟形，綠色，葉脈及葉背中脈基部均為綠色，頂葉綠色，塊根紡錘形，表皮脈少，無瘤目及縱溝，深紫紅色，肉色深橙紅。

10. 耐低肥性的食用品種—台農 70 號

長蔓，莖綠色，無茸毛。葉為盾形，綠色，葉表中脈黃綠，葉背中脈紅紫，頂葉綠色，葉柄綠色，具茸毛。塊根紡錘形，表皮紅褐色，根痕較深，皮層薄，肉色深橙紅。

11. 葉菜用甘藷(地瓜葉)—台農 71 號

莖蔓長度中等，株型半直立，莖色深綠色，無茸毛。頂葉淡綠色，成熟葉呈深綠色，新生葉之葉形為戟形，成熟葉呈鼻形，葉柄為綠色，且光滑無茸毛，為地瓜葉(葉菜甘藷)最主要品種。

12. 優良食用加工用夏作品種—桃園 1 號

短蔓，淡綠色，無茸毛。葉為心臟形，淡綠色，葉脈及葉背中脈為綠色，葉基

部帶紫色，頂葉綠色，塊根紡錘形，表皮紫紅色，根痕淺，肉色橙黃微帶紫暈。

13. 葉菜用甘藷—桃園 2 號

半直立型植株匍匐於地面，受颱風及豪雨之威脅較其他葉菜類輕微，較適合機械採收之株型。

二、吻仔魚相關文獻探討

(一) 吻仔魚的營養成分

吻仔魚的營養成分高、高鈣、低熱量、高蛋白。

註解 [u4]: 來源和價格水準

(二) 吻仔魚的功效

吻仔魚能健脾、開胃、益氣、利水、通乳和除濕。吻仔魚含有豐富的蛋白質及鈣質，以及豐富的 EPA、DHA、omega-3 與不飽和脂肪酸，還有磷、鐵和各種維生素等多種營養成分，是營養價值很高的食物。

五、感官品評之描述分析

近年來隨著生活品質的提昇，消費者對於舉凡食衣住行的消費產品由從前的以實用需求為主走向更高一層境界。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 (徐芳瑛, 2002)。

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 (區少梅、陳玉舜, 1992)。

參、研究方法

一、研究對象

本專題之研究對象為本校餐管科一、二年級學生。

二、抽樣方法

本專題以符合研究對象為前提，以非機率抽樣法之便利抽樣法選取樣本。以餐管科各班教室為抽樣地點。使用問卷調查之方式來收集資料，於 2015 年 12 月 30 日於成品實作完成後，發放問卷共 100 份，其中有效問卷 100 份，回收問卷有效率為 100%。

三、專題實作

(一) 使用器具如表 3-5

(二) 地瓜餡配方

表 3-1 地瓜餡配方表

材料	重量
地瓜	600 克

註解 [u5]: 配方設計資料來源

新鮮柳橙汁	100 克
-------	-------

資料來源：本研究整理

(三)肉燥餡配方

表 3-2 肉燥餡配方

材料	重量
豬絞肉	600 克
香菇	6 朵
蝦米	20 克
菜埔	107 克
米酒	適量
醬油	適量

(四)蛋糕配方：

表 3-3 戚風蛋糕配方表

材料	重量
低粉	200g
發粉	2g
細砂糖	50g
鹽	5g
沙拉油	149g
牛奶	76g
蛋黃	336g
塔塔粉	2g

表 3-4 蛋白麵糊配方表

材料	重量
蛋白	311g
塔塔粉	2g
細砂糖	200g

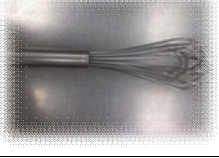
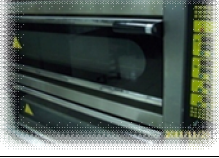
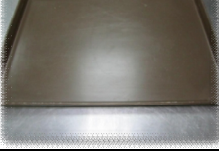
資料來源：本研究整理

表 3-5 使用器具

器具/ 設備名稱	圖片	器具/ 設備名稱	圖片
不鏽鋼盤		馬口碗	
鋼盆		電子秤	

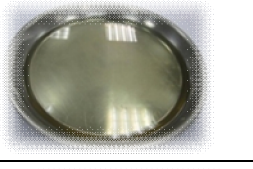
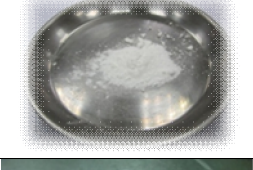
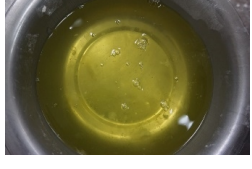
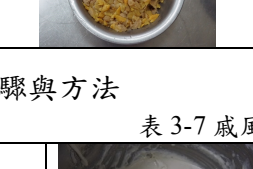
註解 [mtl6]: 小數點標齊對正

註解 [mtl7]: 請先列出原始配方(要有文獻喔)+再說明修改理由

器具/ 設備名稱	圖片	器具/ 設備名稱	圖片
砧板		抹刀	
剪刀		刮板	
打蛋器		烤箱	
篩網		夾子	
烤盤		網狀 攪拌器	
菜刀		攪拌機	
量杯		湯匙	
攪拌缸		擀麵棍	

(二)專題實作材料

表 3-6 專題實作材料

材料名稱	圖片	材料名稱	圖片
蛋黃		塔塔粉	
沙拉油		低粉	
泡打粉		牛奶	
細砂糖		蛋白	
吻仔魚		地瓜	
蝦米		柳橙	
香菇		絞肉	
菜舖			

四、專題實作步驟與方法

表 3-7 戚風蛋糕實作過程

1.蛋黃，砂糖打至無顆粒		2.加入低粉拌勻	
--------------	---	----------	--

3.蛋白加入砂糖		4.將蛋白打至濕性發泡	
5.將蛋黃麵糊與蛋白麵糊拌勻倒到烤盤		6.以上火 170 度下火 150 度烤 25 分	
7.地瓜加入柳橙打成泥狀		8.將烤焙完成的蛋糕體切割	
9.完成品			

表 3-8 實作心得檢討

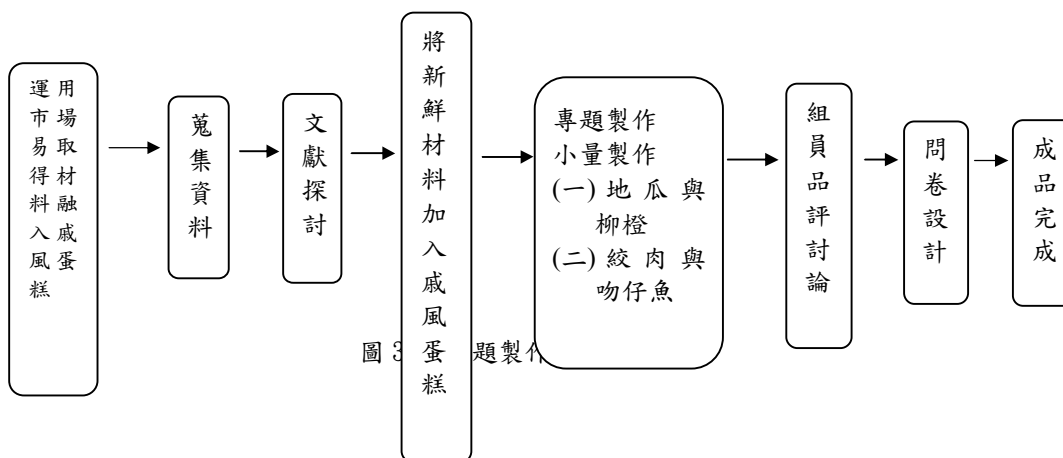
實作次數	實作結果、當面討論與改善方式	成品圖
第一次實作	本組第一次的成品蛋糕表皮太乾太甜、魚味太重、芋頭餡顆粒太粗，本組想到的改善方法是縮短烤焙的時間、控制烤爐溫度並減少蛋糕中細砂糖的使用量。魚肉的部分，將魚肉本身的水分擠出，並加入檸檬汁達到去腥的效果。芋頭餡的部分，去除太粗的表皮，蒸熟前先切成小丁。蒸軟後以刀面拍打再以攪拌缸打成泥。	
第二次實作	第二次實作，魚漿沒有跟麵糊攪拌均勻，導致蛋糕在烤焙上不均勻，而產生表皮破裂的問題。 本組下次實作在蛋白麵糊與蛋黃麵糊攪和時將魚漿一併加入使魚漿與麵糊能攪拌均勻。	
第三次實作	本組將虱目魚改成吻仔魚，再與麵糊攪拌在一起，內餡裡有芋頭和菜脯加入牛奶一起攪拌，但是吻仔魚沒有處理好腥味太重且內餡不搭，下次實作本組將在魚及內餡做改變。	

註解 [mtl8]: 當面討論

實作次數	實作結果、當面討論與改善方式	成品圖
第四次實作	本組將吻仔魚炸過處理，去除他的腥味，並將芋頭改成地瓜並加入菜鋪不加牛奶，是因為地瓜蒸熟後的水分已經足夠，成品出來蛋糕體太甜，地瓜為被菜鋪壓掉，下次實作本組將對內餡做改變。	
第五次實作	本組這次實作內餡變成兩種，一種是地瓜加入新鮮柳橙汁，另一種則是絞肉、菜鋪、蝦米、香菇拌炒，並加入醬油、鹽及胡椒調味。這次實作缺點為鹹內餡無法附著在蛋糕上，下次實作將解決這個問題。	
第六次實作	這次改變的地方為如何讓鹹內餡附著在蛋糕上，我們以醬油、米酒、豆瓣醬及些許調味調製成醬汁，塗抹在蛋糕上再鋪上內餡，使內餡成功附著在蛋糕體上。	

註解 [mtl8]: 當面討論

五、專題製作架構



肆、製作成果

一、問卷設計

本組將此產品，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：☐ 男生 ☐ 女生

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

項目	產品A(火龍果)					產品B(菠菜)					產品C(甜椒)				
	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	非常喜歡	喜歡	尚可	不喜歡	非常不喜歡
色澤	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
香氣	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
風味	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
口感	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
外觀	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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☐產品C

2.您願意購買編號A B C 哪一種產品？☐產品A☐產品B☐產品C

為什麼？

3.請問您覺得本產品適合當作送禮給親友？☐產品A☐產品B☐產品C

為什麼？

4.請您寫出對本產品的建議：

圖 4-1-問卷格式

二、資料分析

(一)評分標準

本專題以感官品評方法填寫問卷，以戚風蛋糕於品嚐後，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：

表 4-2 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

(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 50 人、女性有 50 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。

表 4-3 得分百分比表

	產品A(地瓜)			產品B(肉燥)		
項目	得分	百分比	平均分	得分	百分比	平均分
色澤	421	74%	4.21	412	87%	4.12
香氣	412	91%	4.12	413	85%	4.13
風味	414	80%	4.14	417	82%	4.17
口感	414	88%	4.14	412	95%	4.12
外觀	426	73%	4.26	421	91%	4.21
	得分總平均：4.17			得分總平均：4.15		

受訪者對產品 A 地瓜口味的吸引度較高，分析得知，因地瓜口味戚風蛋糕內添加地瓜與柳橙製成的餡料，使戚風蛋糕外觀較為鮮艷，搭配上烘烤過的柳橙皮使戚風蛋糕口

感上更加分，讓戚風蛋糕吃起來令人齒頰留香。

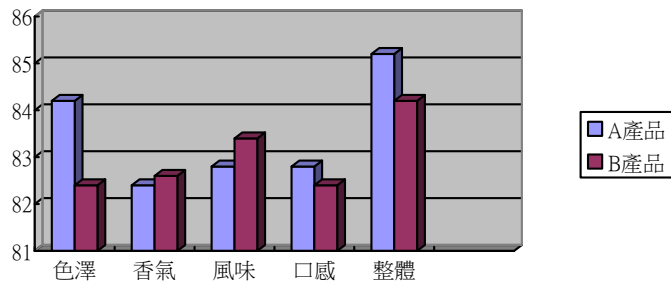


圖 4-2-1 AB 產品比對表

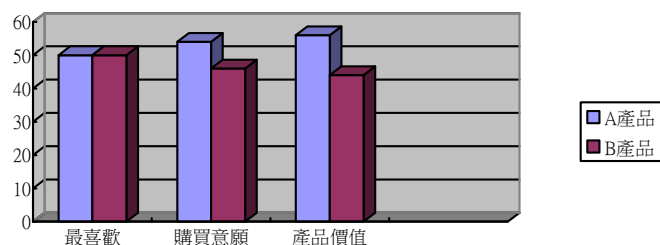


圖 4-2-2 AB 產品比對圖

受訪者在產品的喜愛程度上，A、B 產品各占 50%。購買意願方面，A 產品為 54%、B 產品為 46%。推薦給親友方面，A 產品為 56%、B 產品為 44%。

雖喜愛程度相同，但在購買意願極推薦親友方面則是 A 產品所占分數較高。

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 知結論如下：

在色澤方面，以地瓜口味喜愛程度較高，平均分數 4.21 分；

在香氣方面，以肉燥口味喜愛程度較高，平均分數 4.13 分；

在風味方面，以肉燥口味喜愛程度較高，平均分數 4.17 分；

在口感方面，以地瓜口味喜愛程度較高，平均分數 4.14 分。

在外觀方面，以地瓜口味喜愛程度較高，平均分數 4.26 分，

本組師生經過討論後推論其原因發現，因地瓜口味戚風蛋糕內添加新鮮柳橙汁，使地瓜的香氣、清爽的風味及讓人齒頰留香的口感，顛覆對地瓜的刻板印象，因此不管是在香氣、口感和外觀而言，皆以地瓜口味受喜愛程度較高。

(二)受訪者對本產品吸引度之分析

由表 4-3 知結論如下：

在產品吸引程度上 A 與 B 產品各 50 人，本組師生討論後認為，A 產品較吸引愛吃甜食的人，而 B 產品則是吸引不愛吃甜食的人。

(三)受訪者對本產品贈送親友之分析

由表 4-4 得知結論如下：

A 產品在贈送親友的百分比比較高，為 56%。本組師生討論後，認為因 A 產品外觀較為精

緻，較適合做為禮物贈送給親友，口感方面也較大眾化。

二、建議

(一)製作材料方面

- 1.本專題戚風蛋糕之配方中的沙拉油，使蛋糕體在整體風味上較不突出，本組討論後，認為可以使用橄欖油及其他天然油脂代替，使蛋糕體在整體風味上有不同的口感。
- 2.本專題所製作的內餡，為地瓜與肉燥。本組討論後，認為地瓜餡中不拘僅魚只加入柳橙，也可嘗試加入不同當季新鮮水果以增加風味。

(二)製作外觀方面

本組原本想以蛋糕捲方式呈現，但是本組產品內餡水分較多，因此改以三明治方式呈現，在擺盤與裝飾上可以有較多的變化，未來將嘗試用不同方式呈現本組的產品，以表達出本組的創新與特色想法。

(三)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。

三、專題製作心得

陳鴻文：失敗難免會難過，但是我們總是笑一笑就沒事，回去繼續在群組中討論如何改進，過程中也有很多師長給我們寶貴的意見，還有同學之間互相幫忙，讓我們知道我們不是獨自在奮戰。

莊德志：我覺得專題這堂課很好玩也很有意義讓我學到了很多東西比如說團隊合作，如何去分工然後做協調等等，雖然一開始做出來的東西不盡理想，但經過每個人對專題的看法大家一起討論出如何去做改善，我覺得這非常好。

王誌文：這學期做的專題有滿大的成功，我們剛開始都會有一些的失敗，但製作的過程都隨著時間慢慢的改變製作的配方以及做法也慢慢的把我們的橙門橙門雞蛋糕製作完成，也受到大家的喜歡及接受。

余佳君：經過一個學期的努力，以及不斷的從失敗中學習，才能有今天的成品出現。過程中曾經有想要放棄，但是組員們互相打氣支持，才有辦法繼續研究出這項產品。

吳玟萱：從第一次到最後一次的實作，中間改過了很多也遇到很多挫折，但大家都一起努力的解決。一次次努力終於完成有價值觀的作品了！

胡瑋琪：我覺得我們從一開始的想法到現在出來的成品改變很多，不斷的討論以及改良，才有現在這樣的完成品，雖然過程中經歷了許多失敗，但我們相信辛苦過後的果實是甜美的。

陸、參考文獻

狗仔魚-維基百科

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%AD%A9%E4%BB%94%E9%AD%9A>

地瓜種類與辨別-農業知識入口網

http://kmweb.coa.gov.tw/knowledge/knowledge_cp.aspx?ArticleId=1042873&ArticleType=A&CategoryId=&kpi=0&dateS=&dateE=

雞蛋糕：6種雞蛋配方，隨意變化鬆軟、紮實與綿密的口感-作者：黃裕傑 出版社：幸福文化 出版日期：2015/09/02

多多開伙-鹹蛋糕 <http://dodocook.com/recipe/36528>

樂活營養師-狗仔魚 <http://www.foodcare.com.tw/label.aspx?article=3994>

樂活營養師-番薯 <http://www.foodcare.com.tw/label.aspx?article=961>