

專題製作計畫書

班 級	餐管科 3 年 5 班
製作主題	緣找一半月燒
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. 了解桂圓紅棗及情人果的營養成分與功效。 2. 探討桂圓紅棗及情人果融入半月燒的可能性。 3. 利用桂圓紅棗及情人果融入半月燒提高大眾接受度。
製作大綱	1. 蒐集桂圓紅棗及情人果營養成分的相關資料。 2. 探討桂圓紅棗及情人果的利用價值。 3. 了解麻糬的特有歷史。 4 製作桂圓紅棗及情人果半月燒口味與創新。
預期效果	1. 讓桂圓紅棗及情人果口味的半月燒廣受眾人的喜歡。 2. 桂圓紅棗及情人果口味半月燒的商品接受度高。 3. 讓大眾接受桂圓紅棗及情人果這兩種口味。 4. 桂圓紅棗及情人果口味半月燒外觀與價值高。
學生姓名	組長:張晉賢。 組員:羅友良. 陳虹穎. 林珍瑩. 簡淑婷. 蔡湘翎。
指導老師	黃金雯。

高雄縣高英高級工商職業學校

Kao Ying Industrial Commercial Vocational High School

專題製作報告



緣找の半月燒

指導老師：黃金雯老師

科別班級：餐管科科 3 年 5 班

座號：51、19、6、16、28、43

姓名：陳虹穎、簡淑婷、林珍瑩、

蔡湘翎、張晉賢、羅友良

中華民國 104 年 09 月 01 日

註解 [user1]: 置中對齊
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

誌謝

非常感謝老師們這一路來的教導，在我們有困難的時候不時給我們適當的意見，在這製作專題的過程中老師們都辛苦了，每當我們製作好一個成品不管成品好壞老師們都願意幫我們試吃給予我們可以改進的地方之意見，而且時常會來關心我們的進度，組員們也都相當的辛苦。但在這一切辛苦後得到的結果卻是甜美的，還有這一路來製作的過程中發生了不少的爭執但我們事情過後回去都會將每次的缺點做改進，並且會跟各位組員和解與討論，在這當中讓我們相當明白團隊合作的重要性，這在未來到職場上也有非常大的幫助不管在我們學習當中遇到的好事或壞事都足以成為我們寶貴的經驗，我們各位組員也要跟對方說聲謝謝，在大家身上學到了各種不同的優缺點，將優點記下來缺點我們會改進；以及各種解決事情的能力這種經驗都相當寶貴，在這最後我們全組組員要向大家說聲謝謝。

緣找の半月燒之研究

摘要

本研究以養生的桂圓結合在原為半月燒來做口味的改變，利用中藥食材裡的桂圓與紅棗來製作養生的甜點，賦予這兩種食材新生命，蹦出令人意想不到的奇妙新滋味，桂圓即是龍眼肉它根據中醫古籍記載它味甘-性溫-歸脾-胃經-有補益心脾的作用/紅棗又名大棗根據中醫古籍記載他味甘-性溫-歸脾-胃經-有補中益氣-補血安神祇之用效，我們改良鬆餅過於甜膩的缺點，發揮其外觀及口感的優點，呈現出有桂圓紅棗香氣的半月燒，而本專題的名稱是緣找，意思是，有緣來找到我們，而我們採用的情人果之原料也就是土芒果是台灣的特色農產品其滋味酸酸甜甜的讓人有戀愛般的錯覺；全家大小都十分適合食用，我們全組同學也誠心地傳送本產品的心意給社會大眾！本專題採問卷調查為研究方法，以不記名方式對餐管科老師、學生來做為研究對象，並製作問卷發放，分別在風味、外觀、色澤、口感、香氣方面，以感觀品評進行各項之描述分析，並了解師生對此產品的接受度以及喜愛度。採用便利抽樣法取得 100 份有效問卷，以 EXCEL 2007 進行分析，。

關鍵字：桂圓、紅棗、麻糬、情人果、感官品評之描述分析

目 錄

誌謝.....	III
摘要.....	III
目 錄.....	IV
表目錄.....	V
圖目錄.....	V
壹、前言.....	1
一、製作動機.....	1
二、研究目的.....	1
三、預期成效.....	1
四、專題製作流程.....	1
貳、理論探討.....	2
一、紅棗相關文獻探討.....	2
(一)紅棗的功效及營養成分.....	2
(二)紅棗的種類.....	2
二、龍眼乾相關文獻探討.....	2
(一)龍眼乾的功效及營養成分.....	2
三、麻糬相關文獻探討.....	3
(一)麻糬的由來及食用方法.....	3
(二)麻糬的種類.....	3
四、情人果相關文獻探討.....	3
(一) 情人果名稱的由來.....	3
五、粉類相關文獻探討.....	3
(一) 麵粉類的種類.....	4
(二) 中式點心粉類的種類.....	4
四、感官品評之描述分析.....	4
參、專題製作.....	5
一、研究對象.....	5
二、研究方法.....	5
三、專題製作架構.....	5
四、專題實作使用器具、設備及材料.....	5
(一)專題實作使用器具/設備.....	5
(二)專題實作材料.....	7
四、專題實作步驟與方法.....	8
五、專題製作.....	9
(一) 上課實作.....	9
肆、製作成果.....	10
一、問卷設計.....	10
二、資料分析.....	11
(一)評分標準.....	11
(二)感官品評描述分析.....	11
(三)呈現使用材料分析.....	12
(四)產品購買意願分析.....	12
(五)產品贈送親友分析.....	13

伍、結論與建議.....	13
一、結論.....	13
(一)感官品評之描述分析.....	13
(二)受訪者對產品 A、B 呈現使用材料之分析.....	14
(三)受訪者對本產品購買意願之分析.....	14
(四)受訪者對本產品贈送親友之分析.....	14
二、建議.....	14
(一)製作材料方面.....	14
(二)製作內餡方面.....	14
(三)研究範圍及對象.....	15
三、專題製作心得.....	15
陸、參考文獻.....	15

表目錄

表 2-1 紅棗的分類.....	錯誤! 尚未定義書籤。
表 2-2 麻糬的分類.....	3
表 2-3 情人果的分類.....	5
表 2-4 粉類的分類.....	7
表 3-1 專題實作使用器具/設備.....	8
表 3-2 專題實作材料.....	錯誤! 尚未定義書籤。
表 3-3 半月燒實作過程.....	9
表 3-4 桂圓蜜實作過程.....	9
表 3-5 餡料麻糬實作過程.....	錯誤! 尚未定義書籤。
表 3-6 半月燒實作配方表.....	錯誤! 尚未定義書籤。
表 3-7 桂圓蜜實作配方表.....	11
表 3-8 餡料麻糬實作配方表.....	錯誤! 尚未定義書籤。
表 3-9 半月燒實作結果與討論表.....	12
表 4-1 評分標準表.....	12
表 4-2 感官品評描述分析表.....	11
表 4-3 受訪者對產品 A、B 呈現使用材料之分析表.....	錯誤! 尚未定義書籤。
表 4-4 受訪者對本產品購買意願之分析表.....	12
表 4-5 受訪者對本產品贈送親友之分析表.....	12

圖目錄

圖 1-1 製作流程圖.....	錯誤! 尚未定義書籤。
圖 4-1 感官品評之描述分析圖.....	11
圖 4-2 受訪者對產品 A 呈現使用材料之分析圖.....	錯誤! 尚未定義書籤。
圖 4-3 受訪者對產品 B 呈現使用材料之分析圖.....	12
圖 4-4 受訪者對本產品購買意願分析圖.....	12
圖 4-5 受訪者對本產品贈送親友之分析圖.....	錯誤! 尚未定義書籤。

壹、前言

一、製作動機

紅棗為養生類食物，質地鬆軟並有特殊香氣，能調理為主食、甜點和菜餚；含豐富的營養成分，包括：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菸鹼酸及多種主要的胺基酸。因此本次專題將研發以紅棗為主材料做創新變化，採用新鮮的紅棗以及桂圓蜜來融入麻糬裡再包入半月燒中，而成了一道養生又不甜膩的甜點。

研究結果顯示師生對本專題之成品以桂圓紅棗口味的購買意願較高。讓本組了解師生們對本專題產品的接受度以及喜愛度，之前為延續學長姐辛苦研發的瑞士蛋糕捲，及將二年級烘焙課所學製作點心技巧學以致用，本組決定將桂圓紅棗及情人果這兩樣天然食材加入本專題的配方中進而改良成半月燒。不僅能做出創新的口味，也不用擔心攝取過多的糖分和膽固醇，又能吃得健康及營養。由於現今的蛋糕越做越精緻，近來食安問題層出不窮，添加過多食品添加物及色素，對身體造成過重負擔，本組針對此議題，研究加入台灣具特色的農產品—桂圓紅棗及情人果，製作出養生的半月燒，期望能被消費者所喜愛，並為在地農產品另尋不同出路。

二、研究目的

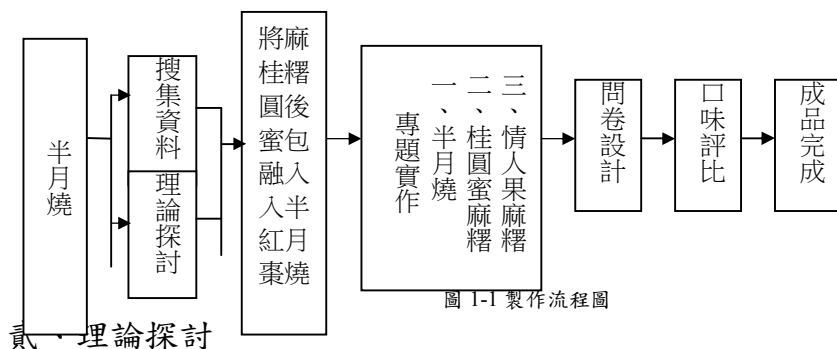
- (一)了解桂圓及紅棗的營養成分與功效。
- (二)研究桂圓與紅棗與麻糬製成甜點後風味上的結合度。
- (三)探討與不同的內餡搭配其風味、外觀、色澤、口感、香氣的差異性。
- (四)探討本產品的風味、外觀、色澤、口感、香氣與大眾的差異性。
- (五)調查本產品市場上的接受度及其商業價值。

三、預期成效

- (一)桂圓及情人果的利用價值高。
- (二)桂圓及情人果養身甜點的商品價值高。
- (三)桂圓及情人果養身甜點滿意度及接受度皆高。
- (四)桂圓及情人果養身甜點的外觀色澤及口味接受度高。

四、專題製作流程

製作一個專題的初期從最初的準備期也就是選擇領域、選擇題木且並評估、選定題目，中間階段的撰寫計畫、文獻蒐集及研讀、選定法並執行、撰寫書面報告，到最後的推銷期是做口頭報告、海報檢視，而本專題的主題是經由本組師生共同討論及整理而在最作決定將主題訂為一半月燒，我們也將二年級於烘焙課所學的製作點心技巧學以致用，套入本專題之中，而口味的選用材料本組選擇加入台灣具特色的產品—桂圓紅棗及情人果，製作出兩種不同口味的半月燒，經由問卷施測、回收及分析資料，得予最後結論。



貳、理論探討

一、紅棗相關文獻探討

(一)紅棗的功效及營養成分

中醫的方子裡，常常見到他的蹤影，因為紅棗有緩和藥性的功能；紅棗能補氣養血，是很好的營養品。中國的草藥書籍「本經」中記載到，紅棗味甘性溫、脾胃經，有補中益氣，養血安神，緩和藥性的功能。現代藥理研究現，紅棗能使血中含氧量增強、滋養全身細胞，是一種藥效緩和的強壯劑，它含有蛋白質-脂肪-醣類-胡蘿蔔素以及鈣-磷-鐵等營養成分，紅棗的價格與產地；價格：150g 200 元產地：苗栗縣客庄公館鄉產期：7~8 月。

註解 [user2]: 全形

(二)紅棗的種類

紅棗分類方法很多，可以依原料、質地、口味等來分類，依質地分為以下幾種(表 2-1)：

表 2-1 紅棗的種類

種類名稱	圖片	種類名稱	圖片
雞心棗		圓鈴棗	
金絲棗		無核棗	

二、龍眼乾相關文獻探討

(一)龍眼乾的功效及營養成分

龍眼乾肉，則富含磷、鉀與維生素 C。龍眼乾食用方便。但是需要注意的是，龍眼乾屬於燥熱的食材，食用是可以搭配枸杞煮食。龍眼乾過去民間就一直用在治療小孩的夜尿，龍眼乾有補腎長智慧的功效，所以過去又有一個名字叫益智，它和核桃仁都有所謂補腦的功效，對小孩自主神經系統的發展有一些幫助，除了能改善小孩的夜尿外，對於一些注意力不容易集中的小孩，這也是很好的食物；另外臨床上很多有過敏體質的小孩，常有夜尿的現象龍眼乾是很好的養生補品，尤其對腎臟很好，大家可善加利用他含有鈣、磷、鐵、鉀等礦物質，與維生素 B1、B2、C、胡蘿蔔素和菸鹼酸等維生素。生鮮的龍眼營養價值高，是人體攝取鐵質的極佳來源；至於龍眼乾肉，則富含磷、鉀與維生素 C。龍眼乾的價格及產地，價格：半斤 270 元

產地:台南市東山區 產期:8~9月。

三、麻糬相關文獻探討

(一)麻糬的由來及食用方法

后羿不忍心看到天下百姓民不聊生，決心射下九個太陽造福百姓，但卻因此觸怒玉帝，結果他和老婆嫦娥被貶入凡間。王母娘娘卻認為后羿有功，因此送后羿一顆長生不老的藥做為補償，好讓這對夫妻有朝一日可以再回天庭當神仙。但是，嫦娥與后羿原本夫妻感情就不和睦常常吵架，所以嫦娥趁著后羿不在時，偷吃了仙藥飛到廣寒宮去偷會情人—吳剛，倆人迅速有了愛的結晶就是玉兔，大概是仙藥過期了吧！兩個人生下來的不是人，而是一隻兔子，並且每天只會做同一件事—搗米，這就是「麻糬」的由來，還有日本的麻糬吃法有很多種，常見的有黃豆粉麻糬、紅豆麻糬、蘿蔔泥麻糬、炭烤麻糬、鐵板燒麻糬、炸麻糬、麻糬烏冬等，還有，外包一片紫蘇葉或紫菜的等等，樣式繁多。吃火鍋時，麻糬也是一項不可缺的食材。

(二)麻糬的種類

麻糬分類方法很多，可以依原料、質地、口味等來分類，可簡單分為以下幾種(表2-2)：

表 2-2 麻糬的種類

種類名稱	圖片	種類名稱	圖片	種類名稱	圖片
紅豆麻糬		炭烤麻糬		炸麻糬	
客家麻糬		造型麻糬		草莓大福	

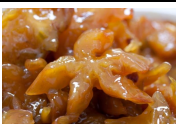
註解 [u3]: 價格水準

四、情人果相關文獻探討

(一)情人果名稱的由來

情人果酸甜滋味，如像戀愛的味道，所以深受年青人喜愛。而情人果，其實係用台灣土芒果，製成芒果青，再加工的蜜餞芒果乾。芒果並非原產於台灣，而係荷蘭人統治時期引入，芒果它的原產地係於印度，印度人都係於芒果樹下求婚，甚至婚禮也在芒果樹下舉行，所以芒果就被稱為「情人果」。菲律賓芒果乾香氣濃郁，入口如同食上等芒果一樣；而台灣情人果，則像泡菜一樣，酸甜感覺讓你垂涎。其常見的有以下幾種，如表2-3：

表 2-3 醃漬水果的種類

種類名稱	圖片	種類名稱	圖片
楊桃蜜餞		芒果蜜餞	
洛神花蜜餞		楊梅蜜餞	

五、粉類相關文獻探討

(一) 麵粉類的種類

粉分類的方法很多，可以依原料、質地、特性等來分類，依質地分為以下幾種(表 2-4)：

表 2-4 麵粉類的種類

名稱	圖片	說明
低筋麵粉		含有約 6.5 ~9.5% 左右的蛋白質，由於含量是所有麵粉中最低的，因此不論筋度及黏度較低，最適用來製作各式糕點、雪芳蛋糕、笑口棗、鍋餅等口感鬆軟、膨鬆的蛋糕、點心及各式餅乾。
中筋麵粉		含有約 9.5 ~ 11.5% 左右的蛋白質，含量適中，因此筋度及黏度較均衡，是適用範圍最廣泛的麵粉種類，適合製作饅頭、包子、燒餅、芝麻球等。
高筋麵粉		含有約 11.5 ~ 14% 左右的蛋白質，筋度大、黏性強，比較適合用來做麵包、派皮、鬆餅、餃子皮、麵條等帶點口感的麵食點心。
無筋麵粉		是一種完全不含蛋白質的麵粉，可以製作蝦餃。按照質地分，可以分為硬質小麥和軟質小麥。按照麵包生產的要求，使用筋力強、麵筋含量高的硬質小麥最好，而軟質小麥適合做餅乾、蛋糕、點心等

(二) 中式點心粉類的種類

粉分類的方法很多，可以依原料、質地、特性等來分類，依質地分為以下幾種(表 2-5)：

表 2-5 中式點心粉類的種類

名稱	圖片	說明
太白粉		亦作馬鈴薯粉，是以馬鈴薯或樹薯塊根製造的食用澱粉。可以在烹調中加冷水勾芡，加熱後凝結成透明的粘稠狀，使得菜餚的湯汁濃稠有光澤。但和玉米粉不同的是，太白粉勾的冷卻後會變稀。
糯米粉		糯米浸泡一夜，和水磨打成漿水，用布袋裝著，吊一個晚上，待水滴乾，把濕的糯米粉團搗碎、晾乾後的成品。黏度比在來米粉來得高些，所以作出來的成品黏度較高一般市售的糯米粉，如非特別註明，都是生糯米粉。
在來米粉		在來米粉黏度較沒有糯米粉來得高，而一般的在來米粉大都是用來製作一些粿類的東西，例如碗粿、芋頭粿、或者鹹粿之類的東西。

四、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(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(區少梅和陳玉舜，1992)。

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2016年1月12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

本專題製作架構是經由本組師生共同討論及整理出，帶入二年級烘焙課所學製作點心技巧學以致用。本組研究加入高雄具特色的農產品—桂圓紅棗及情人果，期望能被消費者所喜愛，並為在地農產品另尋不同出路。經由實作結果，研究出最適合製作桂圓紅棗及情人果不同配方的成品。

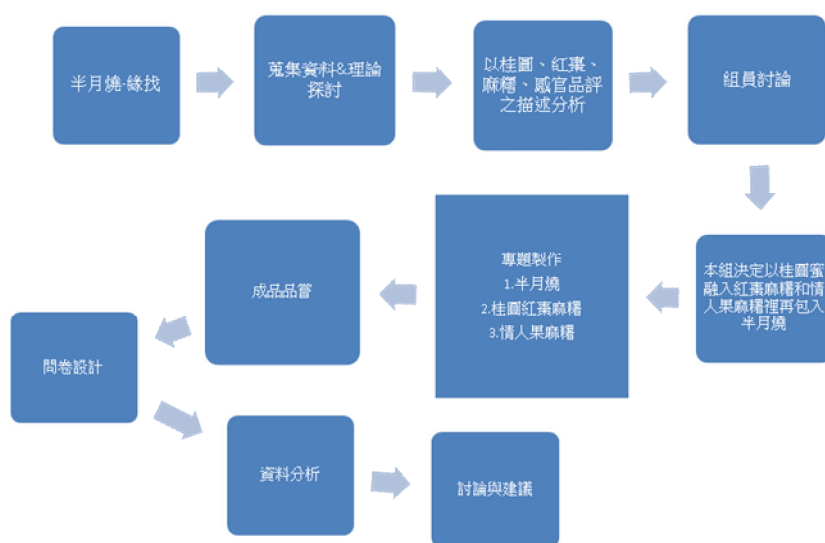


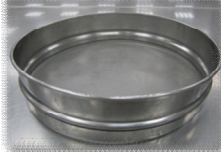
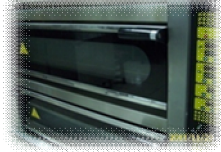
圖 3-1 製作架構圖

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

本專題所使用的器具及設備，都是運用二年級上飲料調製、烘焙及中餐課程時所使用到的器具，其中較特別的是用來絞碎龍眼乾的果汁機。

表 3-1 專題實作使用器具/設備

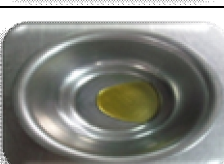
器具/ 設備名稱	圖片	器具/ 設備名稱	圖片
打蛋器		量杯	
鋼盆		電子秤	
切麵刀		湯匙	
剪刀		擠花袋	
篩網		烤箱	
瓷盤		橡皮刮刀	
烤盤		配菜盤	
漿狀 攪拌器		攪拌機	

器具/ 設備名稱	圖片	器具/ 設備名稱	圖片
攪拌缸		球狀攪拌器	
砧板		菜刀	
炒菜鍋		量匙	
漏勺		馬口碗	
濾網		果汁機	

(二)專題實作材料

表 3-2 專題實作材料

材料名稱	圖片	材料名稱	圖片
蓬萊米粉		黑糖	
桂圓蜜		蛋黃	

材料名稱	圖片	材料名稱	圖片
細沙		牛奶	
蛋白		糯米粉	
泡打粉		沙拉油	
蜂蜜		情人果	

四、專題實作步驟與方法

表 3-3 半月燒實作過程

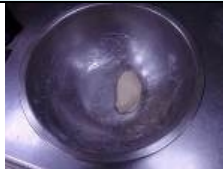
製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
1. 蛋黃+牛奶+鹽+蜂蜜+沙拉油拌勻		2. 加入過篩的粉類	
3. 蛋白跟細砂糖打至乾性發泡與做法 1.2 拌勻		4. 擠成圓片狀後送烤箱以上火 180 度，下火 160 度烤 10 分後出爐包餡	

表 3-4 桂圓蜜實作過程

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
------	----	------	----

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
1. 龍眼乾切碎備用，註：龍眼乾不能有濕氣		2. 將所有材料加入鍋中，以中火煮滾，中途不可攪拌	
3. 滾了之後轉小火，煮至濃稠關火		4. 加入龍眼乾拌均，醃製 2~3 天即可	

表 3-5 餡料麻糬實作過程

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
1. 粉與水混和均勻		2. 將做法 1 捏小塊壓扁	
3. 煮一鍋滾水，放入鍋中煮至浮起瀝乾備用		4. 放進攪拌剛以勾狀拌打器半打均勻後加入桂圓蜜打製無顆粒加入一匙沙拉油拌勻	

五、專題製作

(一) 上課實作

表 3-4 半月燒&麻糬&桂圆蜜實作配方表

餅皮材料	公克	內餡材料	公克	桂圆蜜材料	公克
蛋黃	45	糯米粉	300	龍眼乾	適量
牛奶	23	水	380	黑糖	適量
鹽	少許	桂圆蜜	適量		
逢來米粉	41	情人果	適量		
沙拉油	18	蜂蜜	少許		
玉米粉	5	黑糖	適量		
細砂糖	32	沙拉油	一 T		
蛋白	90				

註解 [u4]: 配方來源一定要說明

表 3-9 半月燒實作結果與討論表

實作次數	實作結果、討論與改善方式	成品圖
------	--------------	-----

實作次數	實作結果、討論與改善方式	成品圖
第一次實作	製作桂圓蜜的時候因為熬煮的時間比較長，花了下午3節課的時間，所以下次可能要先在家裡中熬煮完成或者提早到實習教室製作，製做麻糬時比較黏了一點了，所以下次要在手上抹油，這次沒有做餡沒有餡餅皮因為怕時間會來不及。	
第二次實作	實作時覺得紅棗難煮了一些，所以下次要嘗試先將紅棗泡水再煮，煮完後去籽需要切碎、口感會比較佳，中A教室的爐火較不易控制加上器具的不同致使成品不如家裡做的一樣，內餡麻糬的部分味道稍淡了點所以下次要增加桂圓蜜的量，借的器具常常會少希望之後能改進。	
第三次實作	這次半月燒的餅皮乾了點所以下次蛋白可打發一點口感才會濕潤，而麻糬餡黏牙了點比較難吞，下次實做可減少綠豆沙的量。	
第四次實作	這次的實作，經過老師的試吃大部份都覺得比上次好很多，我們組員覺得皮不夠鬆軟適口，整體過乾而餡料難吞點，所以下次決定融入泡打粉試試看。	
第五次實作	這一次決定將麻糬內的綠豆沙拿掉，而這次多增加了一個產品，裡面有情人果麻糬，糖的使用是選擇黑糖而這次也開始試吃，發現口感還是難吞了點，下次實作要把醬與麻糬分開放。	
第六次實作	這次的做非常的成功，評價大部分還不錯，我們實際操作最後得到的結果是要將麻糬與裡面加的東西分開來做，一來可以改善餅皮過乾的問題，二來可以解決內餡黏牙的口感。	

肆、製作成果

一、問卷設計

本組將此產品，以不計名的方式，設計此正式問卷對於本產品緣找半月燒食用後的品評，希望花您幾分鐘時間針對以下問題，提供給我們最寶貴的意見！

餐管 3-5/第一組/組長:張晉賢

指導老師:黃金雯

第一部分：基本資料

1. 性別：☐男 ☐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(黑糖)					產品B(情人果)				
	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	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
整體	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

1. 請問下列產品中有加入何種材料？

產品A：☐桂圓☐葡萄乾☐蔓越莓☐其他_____

產品B：☐情人果☐愛文☐金煌☐其他_____

2. 您願意購買編號AB哪一種產品？☐產品A☐產品B
為什麼？_____

3. 請問您覺得哪一種產品最適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：_____

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

(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 44 人、女性有 56 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。

表 4-2 半月燒之感官品評描述分析表

A 產品				B 產品			
項目	總得分	百分比	平均分數	項目	總得分	百分比	平均分數
色澤	414	82.8%	4.14	色澤	409	81.8%	4.09
香氣	410	82%	4.10	香氣	421	84.2%	4.21
風味	414	82.8%	4.14	風味	415	83%	4.15
口感	422	84.4%	4.22	口感	418	83.6%	4.18
整體	425	85%	4.25	整體	426	85.2%	4.26

得分總平均: 4.17

得分總平均: 4.18

資料來源：本研究整理

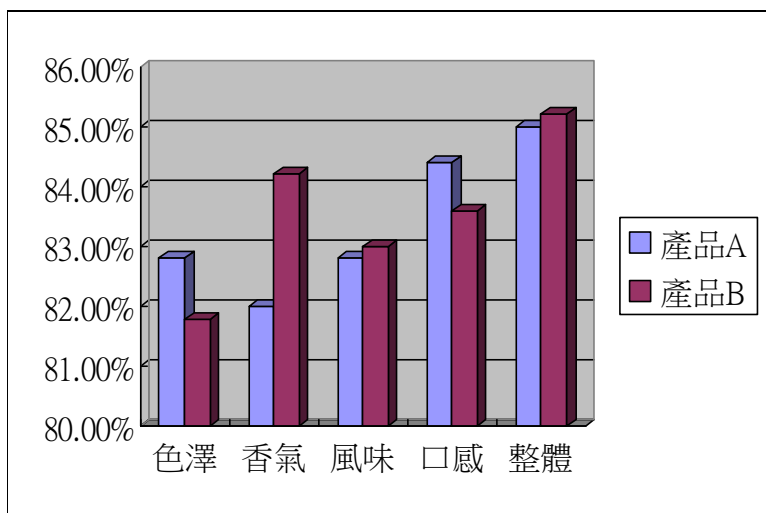


圖 4-1 感官品評之描述分析圖

資料來源：本研究整理

(三) 呈現使用材料分析

表 4-3 受訪者對產品 A、B 呈現使用之分析表

項目	桂圓	蔓越莓	葡萄乾	情人果	愛文	金煌
男生	34	3	7	23	5	16
女生	46	3	7	31	4	18

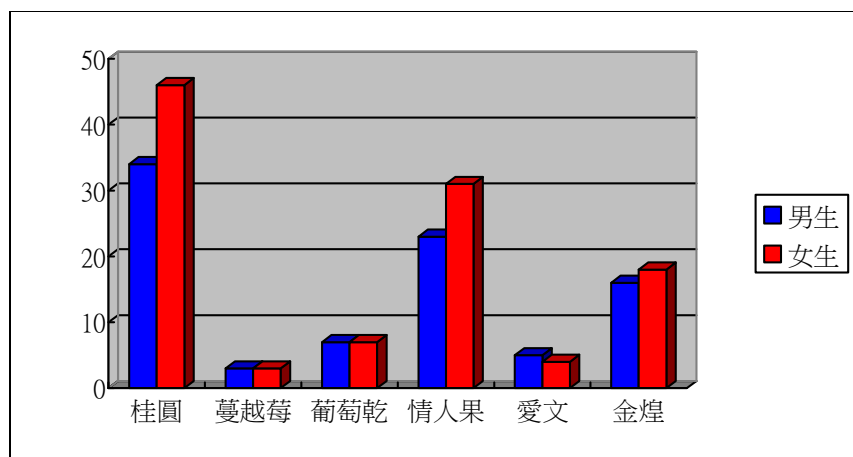


圖 4-2 產品 A、B 呈現使用材料分析圖

資料來源：本研究整理

資料來源：本研究整理

(四) 產品購買意願分析

表 4-4 受訪者對本產品購買意願之分析表

項目	男生	女生
產品 A(黑糖)	30	26
產品 B(情人果)	14	30

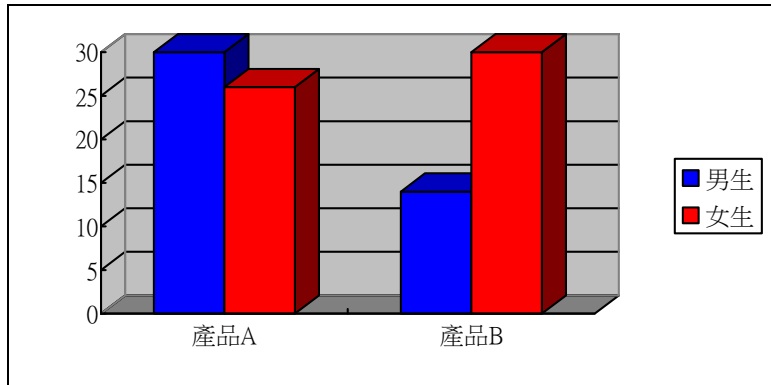


圖 4-4 產品購買意願分析圖

資料來源：本研究整理

(五) 產品贈送親友分析

表 4-5 受訪者對本產品贈送親友之分析表

項目	男生	女生
產品 A(黑糖)	28	36
產品 B(情人果)	13	23

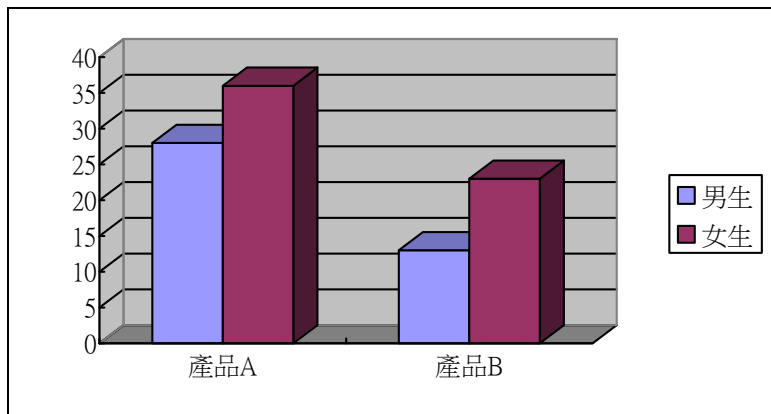


圖 4-5 產品贈送親友分析圖

資料來源：本研究整理

伍、結論與建議

一、結論

(一) 感官品評之描述分析

由表 4-2 知結論如下：

在色澤方面，以黑糖口味喜愛程度較高，平均分數 4.14 分；

在香氣方面，以情人果口味喜愛程度較高，平均分數 4.21 分；

在風味方面，以情人果口味喜愛程度較高，平均分數 4.15 分；

在口感方面，以黑糖口味喜愛程度較高，平均分數 4.22 分。

在整體而言，以黑糖口味喜愛程度較高，平均分數 4.2 分，

本組師生經過討論後推論其原因發現，因黑糖口味的半月燒內添加桂圓蜜，使餅乾有桂圓蜜的香氣、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、口感和整體而言，皆以黑糖口味受喜愛程度較高。

(二)受訪者對產品 A、B 呈現使用材料之分析

由表 4-3 知結論如下：

在男生方面，以桂圓口味較高，有 34 人；

在女生方面，以桂圓口味較高，有 46 人。

在男生方面，以情人果選擇性較高，有 23 人；

在女生方面，以情人果選擇性較高，有 31 人。

本組師生經過討論後推論其原因發現，因桂圓的香氣較為強烈，且又是養生食材之一，所以選擇的人較多，還有情人果的香氣較為強烈，再加上是屬於大眾所知的水果種類，所以選擇的人較多。

(三)受訪者對本產品購買意願之分析

由表 4-6 得知結論如下：

在男生方面，以黑糖口味喜愛程度較高，有 30 人；

在女生方面，以情人果口味喜愛程度較高，有 30 人。

在整體而言，以黑糖口味喜愛程度較高，共有 56 人。

本組師生經過討論後推論其原因發現，因黑糖口味內的桂圓蜜及紅棗，讓本產品吃起來也很爽口不會太甜膩，所以很適合買回家當點心食用。

(四)受訪者對本產品贈送親友之分析

由表 4-7 得知結論如下：

在男生方面，以黑糖口味喜愛程度較高，有 28 人；

在女生方面，以黑糖口味喜愛程度較高，有 36 人。

在整體而言，以黑糖口味喜愛程度較高，共有 64 人。

本組師生經過討論後推論其原因發現，因黑糖口味內的桂圓蜜及紅棗，讓產品 A 吃起來也很爽口不會太甜膩，所以很適合贈送給不喜歡吃太過甜膩的長輩，或是贈送給喜歡清爽香氣的朋友。

二、建議

(一)製作材料方面

- 1.本專題半月燒之配方中的低筋麵粉，是經由本組共同討論及實作，最後決定使用蓬萊米粉，建議可嘗試用不同的粉量比例，研究是否得以改變半月燒的濕潤度。
- 2.本專題所製作出來的內餡顏色，是利用天然的桂圓、紅棗打成的醬調製出我們想要的色澤，建議後續研究，可再多利用這類天然又養生的食材去加以變化，不僅在製作過程中可以看到成品內餡顏色變化上的驚喜，更可讓食用者吃的健康又安心。
- 3.本組所使用的情人果，都是台灣在地的農產品加以醃製，建議可再嘗試添加其他醃製的農產品，使具特色之在地農產品，可以顛覆傳統的農業產品路線，創造出新的表象。

(二)製作內餡方面

本專題產品之內餡，曾考慮使用在來米粉製作，但因材料的相容性不同，所以本組決定使用糯米粉，來製作麻糬。建議可在整形的時候，於手部沾取適量清水讓製作時比較好塑形。

(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

剛開始不知道專題該如何做起，曾想過從別人不太能接受的一些食材做起，讓別人能去嘗試並接受，經由教師的指導與建議，我們的專題以半月燒為主題去實作，從原本天馬行空的想法，到真正執行實作，過程中多少有些不如預期的好。這一路來，十分感謝各位老師的協同與幫助，讓還很矇懂的我們頓時有了避風港的幫忙，在這專題製作中讓我深深的學習也領悟到許多，明白在一個團隊中最重要的是團隊合作，這時絕不能起內鬨或分你我，不然這個製作專題過程中絕對很快會瓦解。我覺得三年級上專題這個課程總會有不一樣轉機，讓整個專題漸漸邁向成功的道路，這時我才深深的體會到，原來團隊不只是幾個人聚在一起而已，而是每個人都有責任的共同解決問題。雖然現在將近結束，回想起來也別具有意義、努力也不是白費的。凡是有努力與付出過，就會有意外的收穫。剛開始我們所討論的主題常因多種因素無法實現，但經過每次的修改改良實做的成果也漸漸成形，雖然失敗但我們沒有放棄我們一點一滴的將它完成，最後得到的也是我們所想要的就足夠了。一開始聽到三年級有專題就一直很煩惱，是否能做出不一樣的口感給任何人試吃，也更不知道是否有美味，還有麻糬因為做出來口感不太好，結果老師給我們建議方式去做出麻糬好吃的口感。

陸、參考文獻

半月燒配方下載時間：

2015/09/16 <https://icook.tw/recipes/79522>

麻糬配方下載時間：

2015/09/16 <https://icook.tw/recipes/36694>

紅棗-文獻探討下載時間：2015/10/14

<http://soffiayaliu333.pixnet.net/blog/post/226748762>

龍眼乾-文獻探討下載時間：2015/10/18

<http://www.findfoods.com.tw/?p=244>

麻糬-文獻探討下載時間：2015/10/18

<http://zh.ntitit99.wikia.com/wiki/%E9%BA%BB%E7%B3%AC?variant=zh-tw>

麻糬-維基百科下載時間：2015/10/18

<http://zh.ntitit99.wikia.com/wiki/%E9%BA%BB%E7%B3%AC?variant=zh-tw>

情人果-yahoo 知識+下載時間：2016/01/16

<https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=20060614000012KK16586>

麵粉類-文獻探討下載時間：2016/01/17

http://cyk.myweb.hinet.net/new_page_59.htm

無筋麵粉-維基百科下載時間：2016/01/17

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%BA%B5%E7%B2%89>

太白粉-維基百科下載時間：2016/01/17

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E5%A4%AA%E7%99%BD%E7%B2%89>

糯米粉-維基百科下載時間：2016/01/18

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%B3%AF%E7%B1%B3%E7%B2%89>