

全國高級中等學校專業群科 106 年專題及創意製作競賽
「專題組」作品說明書

群 別：餐旅群

作品名稱：3D蛋黃酥

關 鍵 詞：蛋黃酥、苦茶油、樹番茄

摘要

現代人在食品上的選擇不再只有美味與美觀，現在人們已經開始追求健康養生，大部分的人都會隨著中秋節的節日而送親朋好友各式各樣的伴手禮，伴手禮中不管是蛋黃酥等的中式點心，都是添加像是豬油的固態油，這方面的固態油中都含相當多的飽和脂肪酸，該油質人體不易吸收，沒有好處反而增加負擔，因此本專題為喜愛品嚐蛋黃酥又注重健康養生的人為中心而設計，決定將蛋黃酥普遍使用的固態油使用苦茶油取代；內餡中所用得鹹蛋黃使用在地南瓜與地瓜來取代，這樣讓蛋黃酥熱量降低、提高營養素有個新的方向。

研究發現，本組所製作之「3D 蛋黃酥」-創新蛋黃酥，有 70% 的男性受訪者與 80% 的女性受訪者，因本專題產品外型的改變，進而喜愛且不討厭蛋黃酥。可知自製的蔬菜汁取代水份來製作蛋黃酥確實是可行的，且可讓產品產生獨特風味，成功的讓三高患者也能食用並攝取到他們所需要的蔬菜的營養成份，其商品價值及為南台灣的在地農產品另尋新契機是令人期待的。

關鍵字:蛋黃酥、苦茶油、樹番茄。

目錄

壹、創意動機及目的.....	1
一、研究動機.....	1
二、製作目的.....	1
貳、作品特色與創意特質.....	1
一、創意特質.....	1
二、專題產品包裝.....	1
參、研究方法.....	1
一、研究流程.....	1
二、研究架構.....	2
三、研究方法.....	2
肆、作品功用與操作方式.....	2
一、3 D蛋黃酥所使用料相關介紹.....	2
二、在地農產品.....	3
三、黃酥相關文獻探討.....	3
四、感官品評.....	4
五、本專題製作成本.....	4
伍、製作歷程說明.....	4
一、專題製作步驟說明.....	4
二、專題實作①-兩種蔬菜造型蛋黃酥配方表.....	5
三、專題實作②-兩種蔬菜造型蛋黃酥配方表.....	5
四、專題製作方法說明.....	6
五、問卷設計.....	7
陸、製作成果.....	8
一、正式問卷資料分析.....	8
柒、結論與建議.....	10
一、正式問卷之結論.....	10
二、建議.....	10

表目錄

表 1	蔬菜特色與產地及產期.....	3
表 2	本專題製作成本分析.....	4
表 3	專題實作①之造型蔬菜蛋黃酥配方(12 個，每個約 35g)	5
表 4	專題實作②之造型蔬菜蛋黃酥配方(12 個，每個約 35g)	6
表 5	本專題四種不同蔬菜麵糰比較表.....	7
表 6	受訪者問卷資料次數統計分析表.....	8
表 7	受訪者對本產品感官滿意度百分比統計表.....	9
表 8	受訪者對本產品「玫瑰造型」滿意度百分比統計表.....	9
表 9	受訪者對本產品購買意願百分比統計表.....	9

圖目錄

圖 1 產品包裝圖.....	1
圖 2 專題製作流程圖.....	1
圖 3 研究架構.....	2
圖 4 中式點心的種類圖.....	3
圖 5 專題製作①蛋黃酥成品圖.....	5
圖 6 專題製作②玫瑰造型蛋黃酥成品圖.....	6

壹、創意動機及目的

一、製作動機

中國人有三大節日，春節、端午節和中秋節。在台灣的中秋節吃柚子、吃月餅、賞月、烤肉、是家家戶戶每年都要做的事。當然月餅伴手禮也是不可缺一的，蛋黃酥便是月餅中熱銷的產品。

雖然傳統蛋黃酥很美味但是熱量相當高，近年來國人在吃的方面除了美味以外更注重養生、健康，所以我們將傳統蛋黃酥原來的材料改成健康營養的材料，讓蛋黃酥的熱量降低、營養成分提高。

「苦茶油」是我國特有植物油，有東方橄欖油之稱（網路擷取，2016），不僅能養顏美容，營養價值又相當高，是國人食用油最佳選擇（網路擷取，2016）；近年來「地瓜」成為最受歡迎的防癌抗老食物。地瓜可提升免疫力，濕潤乾燥的黏膜組織，皮膚、呼吸黏膜、腸胃道等疾病都可改善（網路擷取，2016）；「南瓜」含有 β 胡蘿蔔素，人體吸收後轉化為維生素 A，另外南瓜含豐富的維生素 E，使小朋友生長發育維持正常的健康狀態（詹明章，2015）；我們研究的動機是希望大家在團圓賞月之祭讓家人能夠安心的享用月餅，所以低成本、熱量、低負擔為研究目的。

二、製作目的

- (一)了解大眾喜愛的蛋黃酥相關資料
- (二)探討南瓜與地瓜內餡讓社會大眾接受的可能性
- (三)研發並製作出特別內餡的蛋黃酥

貳、作品特色與創意特質

一、創意特質

- 1.使用健康食材:改良傳統蛋黃酥，降低熱量，增加蛋黃酥營養素。
- 2.採用地農產品:帶動農產品銷售，方便確保食材品質。
- 3.在地伴手禮:開發創心在地伴手禮，推廣當地伴手禮。

二、專題產品包裝

本專題選購相當精美的包裝，希望可以帶動消費者的購買意願，讓我們產品推廣出去，包裝如圖 1。



圖 1 產品包裝圖

資料來源:本專題整理

參、研究方法

一、研究流程



圖 2 專題製作流程

資料來源:本專題整理

二、研究架構

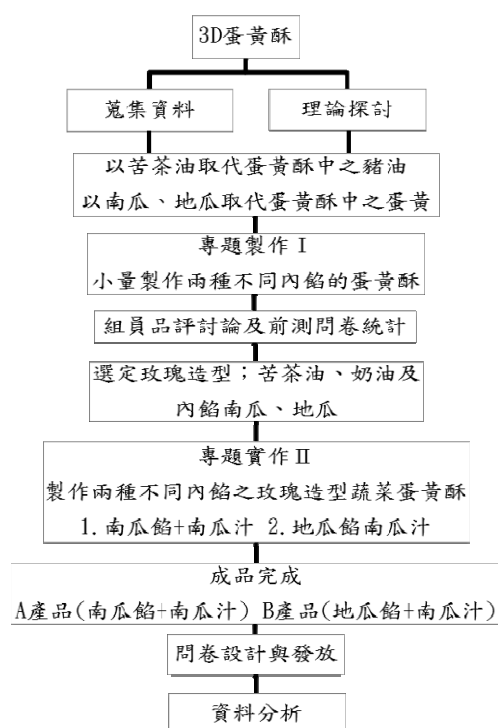


圖 3 專題製作流程

資料來源:本專題整理

三、研究方法

(一)問卷調查法

1.正式問卷

本專題使用問卷調查方式來收集資料，以抽籤方式抽出餐管科一、二年級四個班級得學生作為此次問卷之被調查者，分別為餐管科一年二班、五班及二年二班、四班，並以此四個班的班級教室為施測地點，且將產品匿名化方式讓受測者作品評，於2016年12月15日於成品後，於本餐管科一年二班、五班及二年二班、四班的教室，請受訪者實際品嚐本組之產品後再依個人真實感受，填寫本組問卷，共發放120份問卷，其中有效問卷115份，回收問卷有效率為95.8%。

肆、作品功用與操作方式

一、3D 蛋黃酥所使用材料相關介紹

(一)苦茶油介紹

苦茶油是我國特有植物油，脂肪酸組成與橄欖油相似，苦茶油中含有山茶甘素、蛋白質、維生素E礦物質鉀、磷、鈣等天然營養素，具有預防心血管疾病等功效(網路擷取，2016)。

(二)樹番茄之介紹

樹番茄，學名 *Cyphomandra betacea* Sendt.，原產地為南美洲，它含有豐富的花青素、類胡蘿蔔素、維生素、礦物質及多種營養成分(吳明娟、王家麟，2008)。

(三)南瓜之介紹

南瓜中含有維他命 A、葡萄糖、澱粉質、胡蘿蔔素，據《本草綱目》記載，南瓜性溫味甘、入脾、胃經。具有補氣、消炎止痛、化痰排膿、保胎等作用。

(四)地瓜之介紹

番薯含有豐富的蛋白質、醣類、膳食纖維、胡蘿蔔素、多種維生素、鈣、磷、銅、鉀等營養素，1995 年美國生物學家瑟施瓦茨教授發現，番薯中含有脫氫表雄酮（DHEA），可以用於預防心血管疾病、糖尿病、結腸癌和乳腺癌。

二、在地農產品

本組組員成長的家鄉—屏東及高雄，以世界麵包冠軍得主吳寶春師父做為典範，希望能發揮之前所學的專業知識並推廣家鄉的農產品—以此為出發點，將南台灣有名的在地農產品—屏東縣里港鄉的南瓜，高雄市仁武鄉的地瓜。藉由在地食材、飲食健康和降低成本的顧慮為目的。

表 1 蔬菜的特色與產地及產期

名稱	產區	盛產期	價格	特色
地瓜	高雄市 仁武鄉	農曆 11-3 月	一公斤 約 20 元	營養素：蛋白質、澱粉、纖維素、鉀、維他命 A、C、B、B2 以及礦物質鐵、鈣質等營養素與植化素。 功效：提升免疫力、抗發炎、改善皮膚乾燥、預防頭髮脆弱、保護視力、預防大腸癌和血管硬化。
南瓜	屏東縣 里港鄉	農曆 1-7 月	一公斤 約 15 元	營養素：含有多種維生素及胡蘿蔔素，且富含鐵質。 功效：可促進脂肪的新陳代謝，避免膽固醇附著於血管，能預防動脈硬化、高血壓、糖尿病等。

三、蛋黃酥相關文獻探討

(一)中式點心的種類

中式點心的種類相當多元化，主要分為麵食類、糕漿皮類、米食類三大類，在分細為發麵類、酥皮類、糕皮類、米粒類等等(如圖 2)，本專題產品屬於糕漿皮類中的酥皮類產品。

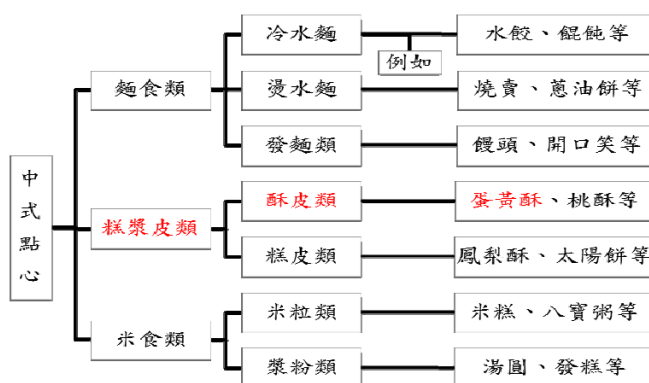


圖 4 中式點心的種類

資料來源:本專題整理

(二)蛋黃酥發展的歷史

「蛋黃酥」是台灣月餅的衍生品。台灣傳統月餅，自 1980 年代初起，小月餅的份量是傳統月餅的一半卻大受歡迎。

小月餅一樣體積的「蛋黃酥」，出現於 1990 年代初，使用紅豆泥內餡，並加入鹹蛋黃，甜而不膩，香酥可口。

四、感官品評

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)。

五、本專題製作成本

將本專題所使用到的材料作一成本分析，如表 2。結果發現，每個成品的單價為：南瓜、地瓜(5.5 元/個)都是相同價格。

表 2 本專題製作成本分析

品名	南瓜酥		地瓜酥	
成本 (元/份)	中粉	5 元	中粉	5 元
	低粉	5 元	低粉	5 元
	糖粉	2 元	糖粉	2 元
	樹番茄	6 元	樹番茄	6 元
	苦茶油	45 元	苦茶油	45 元
	南瓜	2 元	地瓜	2 元
	紅豆餡	1 元	紅豆餡	1 元
合計	96 元/12 個		96 元/12 個	
單價	5.5 元/個		5.5 元/個	

註:1 個蛋黃酥約 35 克

伍、製作歷程說明

一、專題製作步驟說明

(一)專題製作①:製作原配方之南瓜、地瓜代替鹹蛋黃及苦茶油代替豬油成品。

(二)本組組員品評①:本專題組員針對專題實作①之成品作討論，雖然地瓜內餡表現良好不過南瓜內餡水份太多無法達到理想狀態，經由討論決定南瓜煮熟後使用鍋子略收乾水份，確定以地瓜取代蛋黃；確定以苦茶油取代豬油。

(三)專題製作②:製作不同內餡造型蛋黃酥，內餡分別為南瓜、地瓜；外皮都使用苦茶油、樹番茄汁代替水。

(四)產品之品評②:組員針對專題實作②之成品作討論，南瓜餡水份適中相當理想，確定以樹番茄汁取代水，利用問卷針對本產品(南瓜匿名產品 A;地瓜匿名產品 B) 之研究對象實施試吃→產品品評→填寫問卷→回收問卷與資料分析→結論與建議。

二、專題實作①-兩種蔬菜造型蛋黃酥配方表

為了要讓三高患者可以品嚐蛋黃酥又不負擔，本專題以蛋黃酥固態油改用苦茶油，配方如表 3；製作兩種口味搭配的蔬菜造型蛋黃酥，分別為南瓜及地瓜，做出的成品如圖 5。組員們一致南瓜口味內餡太濕吃不出口感，達不到預期的要求；其餘地瓜口味產品內餡口感氣味則滿意。

表 3 專題實作①之造型蔬菜蛋黃酥配方(12 個，每個約 35g)

種類	序號	材料	原配方	①南瓜 (A 產品)	②地瓜 (B 產品)
			重量(g)		
油皮	1	中粉	160	160	160
	2	苦茶油	0	50	50
	3	豬油	60	0	0
	4	水	85	85	85
	5	糖粉	10	10	10
油酥	6	低粉	140	140	140
	7	豬油	75	0	0
	8	苦茶油	0	60	60
內餡	9	紅豆餡	15	15	15
	10	鹹蛋黃	1 顆	0	0
	11	南瓜	0	10	0
	12	地瓜	0	0	10

資料來源:本專題整理

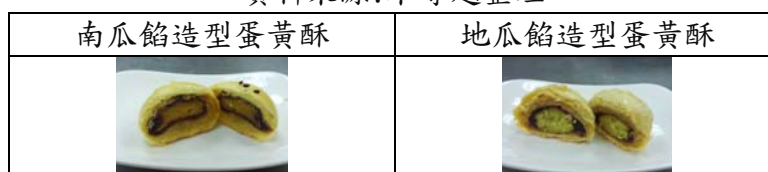


圖 5 蛋黃酥成品

資料來源:本專題整理

三、專題實作②-兩種蔬菜造型蛋黃酥配方表

為了要讓三高患者可以品嚐蛋黃酥攝取營養素，我們再將蔬果汁加入油皮、油酥中取代水，透過在一次的小量製作後，組員們發現:加入蔬果汁的蛋黃酥吃起來並沒有強烈蓋過內餡的味道，反而能藉此攝取營養素，因此決定將水改為蔬果汁，將蔬菜富含很多營養成份的蔬菜汁也一併加入其中，配方如表 4，製作兩種不同內餡搭配的蔬果蛋黃酥，分別為南瓜餡+樹番茄汁；地瓜餡+樹番茄汁。

最後並決定以此配方及兩種內餡組合做為本專題產品最後確認之配方及內餡組合且大量製作之，作出之成品如圖 6。

表 4 專題實作②之造型蔬菜蛋黃酥配方(12 個，每個約 35g)

種類	編號	材料	舊配方	①南瓜 (A 產品)	②地瓜 (B 產品)
			重量(g)		
油皮	1	中粉	160	160	160
	2	苦茶油	0	50	50
	3	樹番茄汁	0	85	85
	4	水	85	0	0
	5	糖粉	10	10	10
油酥	6	低粉	140	140	140
	7	苦茶油	0	75	75
內餡	8	紅豆餡	15	15	15
	9	南瓜	0	10	0
	10	地瓜	0	0	10

資料來源:本專題整理

南瓜餡造型蛋黃酥	地瓜餡造型蛋黃酥
	

圖 6 玫瑰造型蛋黃酥成品圖

資料來源:本專題整理

四、專題實作 3 製作方法說明

(一)專題使用器具

器具	圖片	器具	圖片	器具	圖片	器具	圖片
馬口碗		切麵刀		配菜盤		鋼盆	
不沾烤盤		塑膠刮板		桿麵棍		削皮刀	
蛋液刷		隔熱手套		果汁機		電鍋	

(二)專題實作使用材料

器具	圖片	器具	圖片	器具	圖片	器具	圖片
中筋麵粉		低筋麵粉		糖粉		糖粉	
苦茶油		樹番茄		南瓜		地瓜	
紅豆餡		蛋黃液		黑芝麻		白芝麻	

(三)專題實作過程

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
1.南瓜用電鍋至熟去皮，		8.油皮包油酥 感捲 2 次，鬆弛 10 分鐘	
2.樹番茄脫皮，放入果汁機打碎過濾		9.分割紅豆、南瓜、地瓜內餡	
3.酥皮柔至光華，酥皮鬆弛 20 分鐘		10.紅豆餡包入南瓜、地瓜餡	
4.油酥材料加入成團		11.皮包內餡	
5.南瓜用鍋子略收乾水份至成團		12.放置烤盤塗蛋黃液 撒上芝麻	
6.地瓜放入水中煮熟，去皮去頭尾壓成團		13.入烤箱烤至表面金黃	
7.分割油皮、油酥，鬆弛 15 分鐘		14.本專題蛋黃酥成品	

2.五種不同蔬菜泥麵糰比較表

表 5 本專題四種不同蔬菜麵糰比較表

南瓜麵皮糰	樹番茄麵糰皮	南瓜餡糰	地瓜餡糰
			

五、問卷設計

(一)正式問卷設計

本專題產品以匿名方式來設計正式問卷，問卷內容共分成五部份，第一部分為受訪者基本資料；第二部分測量受訪者對本專題產品的感官品評；第三部分測量受訪者對本產品的滿意度；第四部份測量受訪者對本產品的購買意願；第五部分測量受訪者品嚐本專題產品後之接受度。其中第二部分和第四部份之問卷設計採用五點 Likert 表方式評量，受訪者回答選項從『非常不喜歡』到『非常喜歡』，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；若所得分數較低，則表示對此產品喜愛程度有所保留。

第一部分：基本資料

Q1.性別：☐男生 ☐女生

第二部分：受訪者對本專題產品各外觀的感官品評程度

Q2.您對本專題各產品的感官品評程度

A 產品						B 產品					
項目	非常 不喜歡	不 喜歡	尚可	喜歡	非常 喜歡	項目	非常 不喜歡	不 喜歡	尚可	喜歡	非常 喜歡
口味	☐	☐	☐	☐	☐	口味	☐	☐	☐	☐	☐
色澤	☐	☐	☐	☐	☐	色澤	☐	☐	☐	☐	☐
香氣	☐	☐	☐	☐	☐	香氣	☐	☐	☐	☐	☐
口感	☐	☐	☐	☐	☐	口感	☐	☐	☐	☐	☐

第三部份：受訪者對本專題產品的滿意度

Q3.請問您比較喜歡哪一種產品？☐A 產品 ☐B 產品

Q4.請問您對於本產品玫瑰造型變化的滿意程度？

☐非常滿意 ☐滿意 ☐普通 ☐不滿意 ☐非常不滿意

Q5.請問您會因為本產品的外型改變進而覺得喜愛蛋黃酥嗎？

☐會 ☐不會，因為：_____

第四部份：受訪者對本專題產品的購買意願

Q6.請問您會願意購買本專題產品嗎？

項目	非常 不願意	不 願意	尚可	願意	非常 願意
A 產品	☐	☐	☐	☐	☐
B 產品	☐	☐	☐	☐	☐

Q7.請問您覺得本產品哪裡需要改進或建議？

陸、製作成果

一、正式問卷資料分析

本專題問卷共有 120 份，受訪者利用感官評法來完成本產品的品評並填寫問卷；其中男性有 50 人、女性有 65 人，刪除不適當問卷，有效問卷共 115 份，有效回收率為 95.8%。我們將問卷統整計分析出如表 6~9。

(一)受訪者問卷資料次數百分比統計分析

表 6 受訪者問卷資料次數統計分析表

性別		因本產品外型改變進而喜愛					
項目	百分比(%)	項目	全體	男生		女生	
			百分比(%)	百分比(%)	人數(人)	百分比(%)	人數(人)
男生	43.5	會	75.7	70	35	80	52
女生	56.5	不會	24.3	30	15	20	13

由表 6 可知，本專題受訪者，男生佔 44%，女生佔 56%；有 70% 的男生及 80% 的女生「會」因本產品外型改變進而喜愛蛋黃酥。

表 7 受訪者對本產品感官滿意度百分比統計表

產品	項目	全體		男生		女生	
		百分比%	平均值	百分比%	平均數	百分比%	平均值
南瓜 (A 產品)	口味滿意度	80.2	4.0	80.4	4.0	80	4.0
	色澤滿意度	80.6	4.0	81.2	4.1	80.4	4.0
	香氣滿意度	80.6	4.0	80.8	4.0	80.6	4.0
	口感滿意度	78.8	3.9	76.4	3.8	80.6	4.0
地瓜 (B 產品)	口味滿意度	75.8	3.8	76.4	3.8	75.4	3.8
	色澤滿意度	79.4	4.0	78	3.9	80.4	4.0
	香氣滿意度	78	3.9	79.2	4.0	77	3.9
	口感滿意度	79	4.0	78.8	3.9	79	4.0

註: A 產品(玫瑰→南瓜餡+南瓜汁); B 產品(玫瑰→地瓜餡+南瓜汁)

由表 7 可知, 透過受訪者的感官品評, 在**口味方面**, 以南瓜滿意度最高, 全體佔 4.0 (80.2%), 男生滿意度比女生高佔 4.0(80.4%); **色澤方面**, 南瓜滿意度最高, 全體佔 4.0(80.6 %), 男生滿意度比女生高佔 4.1(81.2%); **香氣方面**, 以南瓜滿意度最高, 全體佔 4.0 (80.6%), 男生滿意度比女生高佔 4.0(80.8%); **口感方面**, 以地瓜滿意度最高, 全體佔 4.0 (79%), 男生滿意度比女生高佔 4.0(79%)。

(二)受訪者問卷資料感官品評統計分析

1.評分標準

本專題共計 115 位受訪者, 以感官品評方法填寫問卷, 於樣品品嚐後, 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: 非常不滿意 (1 分) 不滿意 (2 分) 尚可 (3 分) 滿意 (4 分) 非常滿意 (5 分)

2.感官品評

由表 7 得知, 在**口味方面**, 以南瓜平均值較高(4.0 分); 在**色澤方面**, 是以南瓜、地瓜平均值平手(3.9 分); **香氣方面**, 以南瓜產品平均值較高(4.0 分); **口感方面**, 以產品地瓜平均值較高(4.0 分)。

表 8 受訪者對本產品「玫瑰造型」滿意度百分比統計表

項目	全體受訪者 百分比%	男生		女生	
		百分比%	人數(人)	百分比%	人數(人)
非常喜歡	40.9	34	17	46.2	30
喜歡	45.2	46	23	44.6	29
普通	13	20	10	7.7	5
不喜歡	0.9	0	0	1.5	1
非常不喜歡	0	0	0	0	0

由表 8 可知, 全體受訪者對本產品「玫瑰造型」, 全體有 43% 是滿意的; 男生有 40 %是滿意的; 女生有 45.4%是滿意的。

表 9 受訪者對本產品購買意願百分比統計表

程度 產品	非常願意	願意	尚可	不願意	非常不願意
	百分比%	百分比%	百分比%	百分比%	百分比%
A 產品	29.6	43.5	20.9	6.1	0
B 產品	20.9	37.4	29.6	11.3	0.9

註: A 產品(玫瑰→南瓜餡+南瓜汁); B 產品(玫瑰→地瓜餡+南瓜汁)

由表 9 可知，全體受訪者對本產品「購買意願」的百分比，願意購買者，非常願意以（南瓜）29.6% >（地瓜）20.9%；願意以（南瓜）43.5% >（地瓜）37.4%。

柒、結論與建議

一、正式問卷之結論

（一）整體滿意度之結論

本專題的南瓜、地瓜，由表 7 得知，115 位受訪者中，在「口味」滿意度，南瓜(佔 80.2 %) > 地瓜(佔 75.8 %)；「色澤」滿意度，南瓜(佔 80.6%) > 地瓜(佔 79.4 %)；「香氣」滿意度，南瓜(80.6 %) > 地瓜(佔 78 %)；「口感」滿意度，地瓜(佔 79 %) > 南瓜(佔 78.8%)。

（二）感官品評之結論

由表 7 得知，整體而言，在**口味方面**，以南瓜平均分數較高(4.0)；在**色澤方面**，是以南瓜、地瓜平均分數平手(4.0)；**香氣方面**，以南瓜平均分數較高(4.0)；**口感方面**，以地瓜平均分數較高(4.0)。

（三）玫瑰造型滿意度之結論

由表 8 可知，全體受訪者對本產品「玫瑰造型」滿意度，全體有 43%是滿意的；男生有 40 %是滿意的；女生有 45.4%是滿意的。

（四）購買意願調查之結論

由表可知，受訪者對本產品「購買意願」的百分比，非常願意以南瓜 29.6% > 地瓜 20.9；願意以南瓜 43.5% > 地瓜 37.4%。

（五）以自製蔬菜汁取代水分製作中式點心之可行性

因實驗結果顯示，以蔬果汁來取代蛋黃酥中的水份是可行的，讓三高患者攝取到蔬菜中的營養，也正是本專題最重要之初衷！

二、建議

（一）在專題製作方面

1. 本專題產品之蛋黃酥比例是由本組師生共同討論並經過幾次的實驗出來的結果，建議蛋黃酥內的蔬果汁部分可試試添加蔬果渣，讓營養份更加完美。

2. 台灣堪稱水果王國，各地的特色水果更是不勝枚舉，建議蔬果汁與內餡部份可改以當地盛產的水果作變化，讓產品更有特色，也顛覆傳統。

3. 本專題產品玫瑰造型可訂製模具，讓產品外型更穩定並減少製作時間當然銷售量也會更美觀。

（二）在購買意願調查方面

現代人電腦使用普及，網路交易也成為很重要交易方式，因此建議設計「網路購買意願」之相關問題，做日後推廣產品參考用。

（三）研究範圍及對象

本專題問卷發放範圍僅限於本校餐管科一、二年級班級，年齡範圍為 15~17 歲，建議後續研究範圍及對象皆可擴大，因此研究出的結果將更具有價值性。

參考文獻

1. 苦茶油益處。下載時間:2016/10/01。
<http://www.palada.com.tw/ku/good.html>
2. 中醫藥學院。下載時間:2016/10/01。
http://libproject.hkbu.edu.hk/was40/detail?lang=ch&channelid=1288&searchword=herb_id=D00582
3. 健康小知識。下載時間:2016/10/02。
https://www.google.com.tw/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=9&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwieycHC3rPRAhVBG5QKHTM8B-sQFghEMAg&url=http%3A%2F%2Fwww.nnkieh.tnc.edu.tw%2Fclassweb%2FUploadDocument%2F176_%25B0%25B7%25B1d%25A4p%25AA%25BE%25C3%25D1.doc&usg=AFQjCNGoUSwotsTn0RWTo41A0A441N1BGQ
4. 道家國際道術學術總會。下載時間:2016/10/03。
<http://www.etaoist.org/taoist/index.php/2013-06-05-21-05-56/item/1952-%E8%8B%A6%E8%8C%B6%E6%B2%B9%E7%9A%84%E5%8A%9F%E6%95%88>
5. 詹明章(2015)。β-胡蘿蔔素與其用途，國立成功大學化工所碩士論文。
6. 吳明娟、王家麟(2008)。樹番茄萃取物之抗氧化及抑制酪胺酸酶活性之探討，私立嘉南藥理科技大學生物科技系碩士論文。
7. 徐芳瑛(2002)。不同貯存年份、製成及沖泡方法之普洱茶品質的探討，國立中興大學食品科學系碩士論文。
8. 區少梅、陳玉舜(1992)。茶葉品質鑑定之儀器化，茶葉產製技術研討會。