

全國高職學生 107 年度專題暨創意製作競賽
「專題組」作品說明書封面

群 別：餐旅群

作品名稱：黃金 QQ 糕

關 鍵 詞：地瓜、咖啡梅、黑糖

目錄

目錄.....	I
表目錄.....	II
圖目錄.....	III
壹、摘要.....	1
貳、研究動機.....	2
一、製作動機.....	2
二、研究目的.....	2
三、預期成效.....	2
四、地瓜相關文獻探討.....	3
(一)地瓜的介紹.....	3
(二)地瓜的營養價值.....	3
五、咖啡、梅子相關文獻探討.....	4
(一)咖啡、梅子的介紹.....	錯誤! 尚未定義書籤。
(二)咖啡、梅子營養價值.....	錯誤! 尚未定義書籤。
六、豬肉、香菇、蝦米相關文獻探討.....	4
(一)豬肉、香菇、蝦米的介紹.....	錯誤! 尚未定義書籤。
(二)豬肉、香菇、蝦米的營養價值.....	錯誤! 尚未定義書籤。
參、研究方法.....	8
一、專題製作流程.....	8
二、專題實作使用器具、設備及材料.....	9
三、專題實作材料.....	9
四、專題實作步驟與方法.....	10
肆、研究結果.....	13
一、問卷設計.....	13
二、資料分析.....	13
(一)評分標準.....	13
(二)感官品評描述分析.....	13
伍、討論.....	16
一、專題參考配方表.....	16
二、黑糖咖啡梅地瓜糕實作.....	16
三、豬肉、香菇、蝦米實作.....	16
陸、結論.....	17
一、感官品評喜好性分析(整體).....	18
二、品評員對黑糖咖啡梅地瓜糕整體喜好性分析.....	18
三、品評員對黑糖咖啡梅地瓜糕購買意願之分析.....	18
柒、參考資料及其他.....	19

表目錄

表 2-1 地瓜種類	6
表 2-2 梅子的種類	錯誤! 尚未定義書籤。
表 2-3 糯米	錯誤! 尚未定義書籤。
表 2-4 豬肉	錯誤! 尚未定義書籤。
表 2-5 黑糖	錯誤! 尚未定義書籤。
表 2-6 蝦米	錯誤! 尚未定義書籤。
表 3-1 專題實作使用器具表	9
表 3-2 專題實作材料表	10
表 3-3 製作流程表	11
表 4-1 感官品評喜好性分析表	14
表 4-2 品評員對地瓜糕整體喜好性之分析表	15
表 4-3 品評員對地瓜糕購買意願之分析表	15
表 5-1 黑糖地瓜糕配方表	錯誤! 尚未定義書籤。
表 5-2 黑糖地瓜糕實作(第 1~5 次實作)配方表	16
表 5-3 黑糖地瓜糕實作結果與討論表	16
表 5-4 豬肉地瓜糕實作(第 1~5 次實作)配方表	錯誤! 尚未定義書籤。
表 5-5 豬肉地瓜糕實作結果與討論表	17
表 5-6 黑糖咖啡脆梅地瓜糕實作(第 1~5 次實作)配方表 ..	錯誤! 尚未定義書籤。
表 5-7 黑糖咖啡脆梅地瓜糕實作結果與討論表	錯誤! 尚未定義書籤。

圖目錄

圖 3-1 製作流程圖	8
圖 4-1 感官品評黑糖咖啡脆梅地瓜糕喜好性分析圖	14
圖 4-2 品評員對黑糖咖啡脆梅地瓜糕整體喜好性之分析圖	15
圖 4-3 品評員對黑糖咖啡脆梅地瓜糕購買意願之分析圖	15

壹、摘要

隨著現代人因為各種壓力、社會環境因素下，對於吃的方面講求便利、快速，但卻都忽略了食品的營養價值，漸漸地，身體開始拉出警報。地瓜不僅富含豐富的營養價值，也能補充身體所需的維生素，豐富的纖維素更能增加腸胃蠕動有效的預防便秘。地瓜也有助於減重、抵抗老化，因其熱量不高且富含豐富的纖維素能幫助代謝、其內附含維生素能抵抗老化的基因，對於現在追求健康的人，絕對是最棒的選擇。

關鍵詞：地瓜、咖啡梅、黑糖

貳、研究動機

一、製作動機

一開始只是因為熱愛地瓜而開始研究、探討地瓜的相關資料，好奇日本有一個長壽村以地瓜為主要食糧長壽而得名。

地瓜不僅富含豐富的營養價值，也能補充身體所需的維生素，豐富的纖維素更能增加腸胃蠕動有效的預防便秘。地瓜也有助於減重、抵抗老化，因其熱量不高且富含豐富的纖維素能幫助代謝、含維生素能抵抗老化的基因，對於現追求健康的人，絕對是最棒的選擇。

所以我們實驗以地瓜為主題，改變地瓜的造型創造營養美味的組合。

二、研究目的

(一)地瓜的介紹

(二)地瓜的分類

(三)地瓜的營養價值

(四)創造黃金 QQ 地瓜糕的經濟效益

三、預期成效

(一) 地瓜、咖啡梅、豬肉、蝦米及香菇的利用價值高。

(二) 地瓜、咖啡梅、豬肉、蝦米及香菇的商品價值高。

(三) 地瓜、咖啡梅、豬肉、蝦米及香菇的滿意度及接受度皆高。

(四) 地瓜、咖啡梅、豬肉、蝦米及香菇的外觀色澤及口味接受度高。

四、地瓜相關文獻探討

(一)地瓜的介紹

地瓜早期不被重視，台灣光復之後物資缺乏家家戶戶刨成地瓜絲，曬乾後可以儲存很久，當時白米還是昂貴的主食，煮稀飯時要加入番薯籤下去熬煮。環境好的人，白米多地瓜少；普通人家，地瓜多白米少，一碗飯裡，白米稀稀疏疏，地瓜密密麻麻，配些小菜、蘿蔔乾，這樣子就解決一餐了。番薯基本上加熱即可食用，也可曬製成乾；種植在山丘、高原等土地偏乾燥地區的番薯會因為乾燥原因沉澱澱粉而很甜，地瓜可釀製成酒。

(二)地瓜的分類

表 2-1 地瓜的種類

圖片	名稱	產品特性
	白心甘薯 (西蒙一號) (白皮白肉)	品種生長環境要求較高，皆以有機或達 CAS 安全蔬果標準栽培，本品種針對季節、氣候非常敏感。生產季節受限(其生產供貨時間在每年元月 ~ 5 月間)收成產量較一般品種低。(地瓜の種類 2011)
	台農 57 號 (黃皮黃肉)	肉色呈金黃、橙黃色，口感鬆 Q，適口性佳。(地瓜の種類 2011)
	台農 66 號 (紅皮紅肉)	肉色呈橙紅色，質地鬆軟，甜度高β胡蘿蔔素含量高。(地瓜の種類 2011)

「台農 57 號(黃皮黃肉)地瓜」作為本組專題的呈現方式。

(二)地瓜的營養價值

一份地瓜(7 盎司)含有維生素 C 每日最低需求量的 65%，並含有豐富的鈣質、葉酸、鉀及 β-胡蘿蔔素；β-胡蘿蔔素是能夠在體內轉換為維生素 A 的抗氧化物，一份地瓜即可提供相當每日建議攝取量 7 倍的維生素 A。公共利益科學中心將地瓜評比為最營養的蔬菜，就是因為其中的營養豐富(地瓜的驚人營養價值 2016)

升糖指數指的是食物對於血糖含量的影響。高升糖指數即表示食物容易造成血糖飆升，糖尿病等需要控制血糖的疾病患者即需要避免高升糖指數的食物。地瓜的升糖指數僅有 17，比起馬鈴薯的 29 還少許多。另外根據最近的研究指出，比起燒烤，使用蒸煮或清燙的方式料理地瓜更能保持地瓜的低升糖指數。(地瓜的驚人營養價值 2016)

想要從地瓜獲取最多的健康益處，連皮一起吃下是最好的方式，因為地瓜大部分的營養價值都在這個部分。同時這邊也要破除「減少攝取脂肪會阻礙獲得地瓜益處」的說法：事實上僅攝取少量脂肪，人體反而更能完整吸收 β -胡蘿蔔素。(地瓜的驚人營養價值 2016)

五、咖啡、梅子相關文獻探討

使用綜合咖啡豆(藍山、曼特寧、巴西、哥倫比亞、摩卡)萃取液，脆梅是將梅子與糖、鹽、咖啡液一起醃製。

咖啡中的咖啡因會刺激中樞神經系統，特別是腦細胞，使人情緒激昂、思考力清晰、睡意消除和減輕疲勞。咖啡能提高人體基礎代謝的作用，具有利尿作用，能提高排尿量，並能刺激腸胃蠕動，幫助通便。

咖啡中除了咖啡因，還有咖啡酸、綠原酸等成分，能有效對抗自由基。(自由基過多會破壞細胞，使器官組織受影響，是造成許多疾病的主因)。

夜晚喝咖啡會影響睡眠，且容易誘發虛火，刺激腸胃；所以白天適量飲用熱咖啡不但能提神，也不致影響身體機能正常運作。淺煎的咖啡豆比深煎的咖啡豆的咖啡因還多，所以刺激性強，研磨後風味也會變差，因此盡量在沖泡前研磨就好；已研磨好的咖啡粉，比咖啡豆更不易保存，可存放於冰箱的冷凍(零下溫度)儲藏箱內，可保存約一周。

咖啡中含有單寧酸，會與鐵質結合成為不溶解的單寧複合物，而影響鐵質的吸收。當單寧酸的量越多時，抑制鐵質吸收的現象也愈強烈。所以攝取含鐵量多的蔬菜或肉類時，應避免搭配咖啡飲料。

梅子富含有機酸和酚類 幫助調節新陳代謝

營養師謝馥如指出，梅子還含有多種有機酸及酚類化合物。有機酸方面，主要含有檸檬酸及蘋果酸，會隨著梅子的成熟度而變化，越成熟的時候，檸檬酸的含量會增加，而蘋果酸則降低。

另外，梅子也含有少量的酒石酸、琥珀酸、枸橼酸、草酸、甲酸、延胡索酸等，有助人體提高吸收鈣質的能力，而這些成分與含量會隨著品種與成熟度而有所不同。

至於梅子裡的酚類化合物，則包括綠原酸、兒茶素、咖啡酸等，能夠幫助身體調節新陳代謝。

梅子雖然吃起來是酸的，但因為梅子裡的鉀、鎂、鈣、鈉、鐵等陽離子礦物質含量較高，而在營養學上，食物燃燒之後餘下的灰分，如果鹼基陽離子成分含量較高，通常被歸類成「鹼性食物」。因此，酸酸的梅子屬於鹼性，許多民眾就認為，吃梅子可以中和酸性體質的血液，平衡體內酸鹼值。

六、豬肉相關文獻探討

豬肉是從家豬身上取得的肉。證據可以追溯到公元前 5000 年的豬畜牧業，它是全世界最常吃的肉^[1]。豬肉可以有兩種吃法，一種是吃新鮮的熟食、另一種是將豬肉加工保存後食用。固化可以延長豬肉產品的保質期。

豬肉的相關加工品有火腿、燻豬肉、培根、和香腸。豬肉是東亞和東南

亞最受歡迎的肉類，在西方世界也是很常見的。由於它的脂肪含量和質地，在亞洲中被高度重視。

但在猶太教和伊斯蘭教的宗教則禁止豬肉消費；在以色列和某些穆斯林國家，特別是那些以伊斯蘭法法律作為其憲法一部分的國家，銷售豬肉是非法的、或是被嚴重限制的。中國穆斯林聚居區雖不禁止售賣豬肉，但對「豬」仍有所避諱，故當地居民無論是否信教，一般稱豬肉為「大肉」。印度人在歷史上則沒有養豬消費豬肉的傳統。

七、蝦米相關文獻探討

蝦，俗稱蝦子，是多種生活在水中的長身甲殼亞門節肢動物的共同泛稱，其具體語義可變。一般語境中蝦多指軟甲綱十足目下的真蝦下目與枝鰓亞目；在較嚴格的語境中可能僅指代真蝦下目或其中的更少部分；而許多名稱中帶有「蝦」的軟甲綱動物並不在此範圍，如磷蝦屬磷蝦目，而俗稱作瀨尿蝦的蝦蛄則屬口足目。

蝦類具有很高的食療營養價值，可以有蒸、炸等做法，並可以用做於中藥材^[1]。蝦的甲殼中含有甲殼素，在醫學和工業上具有實用價值。

八、香菇相關文獻探討

香菇的簡介香菇本來是一種菌類。它寄生於腐朽枯木，產生能量供自己生長繁衍。它具有特殊的香氣，也因為其中的核甘酸、氨基酸、有機酸等物質微妙的搭配，造成了它甘美的風味。從古早以前，人們就從山中摘取香菇食用，也因為產量有限，摘取要靠運氣，所以也稱得上是山珍海味，價質不菲。直到日本香菇大王森喜作博士研究出人工培養香菇的方法，使得香菇產量大增，價格也便宜起來。又由於香菇檢測出多項有益人體的化學物質，使得香菇也和健康食品連在一起，引起眾人注目。從衛生署出版的營養成份表來看，新鮮香菇的營養成份並無特別可觀之處，只有維生素B群家族中的菸鹼酸與礦物質家族中的鉀含量多些。但有的營養成份表香菇的營養素含量卻很高，這是怎麼回事？因為有的營養成份表是採樣乾的香菇，水份含量少（約10%左右），自然營養較為濃集（食物的營養成份都是以100公克計算的）；新鮮香菇的水份含量多（將近90%），營養就被稀釋了。當然在吃的時候，您可能吃到100克的新鮮香菇，卻不可能吃到100克的乾香菇。倒是香菇中含有麥角固醇，這是什麼？它是維生素D的先質。如果吃到經陽光晒過的香菇，是可以吃到維生素D的。但如果吃的是沒晒過太陽的新鮮香菇，或是人工加熱烘乾的乾香菇，是沒辦法吃到維生素D的。除營養成份外，在香菇的孢子內發現含有干擾素，這種物質和免疫機能有關，含也利得寧（Eritadenin），一些研究認為此物質與降膽固醇有關。因此香菇也被認為是有助於增進免疫力、防癌、控制血脂肪的保健食品。只是香菇的氣味濃，用量低，不如一般食物可大量攝取，善用香菇作為料理的一部份，讓色香味增加，絕對可以使菜餚的健康美味加份。

九、地瓜糕相關文獻探討

地瓜(甘藷)是長壽食物，廣西有兩個瑤族自治縣是長壽鄉，那裡的農民就是長年以甘藷為主食；而在日本，一些原以吃甘藷為主的長壽村，由於近年來，食物結構改為以魚、蛋肉、奶為主食，結果破壞了固有的長壽傳統。甘藷的胡蘿蔔素含量與胡蘿蔔相比，毫不遜色，其他

多種維生素相當於柑橘的含量。此外，甘藷還有人體必需的賴氨酸，和人體必需的亞油酸物質。甘藷中含有一種特殊功能的黏液蛋白，這一種多醣和蛋白質的混合物，屬膠原和黏液多糖類物質。這種多醣黏蛋白質混合物，不僅能維持人體血管壁的彈性，防止動脈粥樣硬化，促進膽固醇的排泄，減少皮下脂肪，防止肝腎中結締組織中萎縮，預防膠原病發生。而且，黏液能保護人體呼吸道、消化道、關節腔和漿膜腔，有很好的潤滑和抗炎作用。

(二)糕的種類

糕分類方法很多，可以依原料、質地、口味、成型方法、製程等來分類，依質地分為以下幾種：

表 2-2 糕類種類

名稱	圖片	說明
黑糖糕		<p>材料 黑糖 120g、低筋麵粉 150g、中筋麵粉 50g、水 90c.c 、泡打粉 15g、蘇打粉 1g、玉米粉 20g、沙拉油 1/4 茶匙</p> <p>作法</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.麵粉、玉米粉、泡打粉、小蘇打粉(秤好過篩) 2.將黑糖糕於小鍋上放入(約 80c.c 水)小火煮融【亦可加入少許蜂蜜製成黑糖蜜】 3.將完成的黑糖液倒入粉中融合均勻 並加入少許的沙拉油 4.蒸鍋抹上油後將所有麵糊倒入、輕敲(靜置約 10~15 分) 5.大同電鍋可先加入水，放入蒸鍋 約 15 分((可用筷子輕戳確定麵糊不沾黏即可)
綠豆涼糕		<p>【材料】 綠豆仁 150g 輔料、桂花瓊脂 8g、糖適量、桂花適量</p> <p>【作法】 普通綠豆加入少量清水熬煮一會，待其自動脫皮後將綠豆湯和豆皮盛出，取熬好的綠豆仁製作。(如果帶有綠豆皮製作，會影響細滑的口感) 二.蒸熟的綠豆仁，可以使用兩種方式製作細膩的綠豆蓉，一是用濾網過篩，二是加入少量涼開水用料理機打製成細膩的糊狀。(用濾網過篩的成品會更加細膩) 三.過篩後的綠豆蓉分作兩份，一份加入瓊脂桂花液，攪拌均勻倒入保鮮盒，待其凝固脫模後切塊即可食用；另一份加入冰糖水，攪勻就是綠豆沙(稀稠程度可按自己的喜好來決定)</p>

名稱	圖片	說明
桂花蓮藕糕		<p>【材 料】</p> <p>A.蓮藕粉 150 公克、澄粉 70 公克、水 200 公克</p> <p>B.蓮藕 120 公克、冰糖 160 公克、水 500 公克、桂花醬 30 公克</p> <p>C.蜜紅豆 50 公克</p> <p>【做 法】</p> <p>1.將所有材料 A 攪拌均勻備用。</p> <p>2.將蓮藕去皮切成細絲，與冰糖、水一起煮滾，加入桂花醬拌勻後熄火，然後沖入作法 1 的材料中攪拌拌勻成糊狀。</p> <p>3.將一半的糊漿倒入已經抹油的模型中，抹平後放入蜜紅豆，再倒入另一半糊漿，抹平後放入蒸籠蒸 15~20 分鐘至透明狀即可。</p> <p>4.待涼後放入冰箱冷藏，冰涼後即可切塊食用。</p>

黑糖糕在製作上比其他糕類來的方便簡單，也比較好做造型，故選用「綠豆涼糕」作為本組專題的呈現方式。

參、研究方法

一、專題製作流程

本專題製作流程是經由本組師生共同討論及整理出，將二年級烘焙課所學製作餅乾技巧學以致用。本組研究加入台灣具特色的農產品—紅藜米、龍眼乾及檸檬，製作出三種不同口味的養生煎餅，經由問卷施測、回收及分析資料，所得結論。

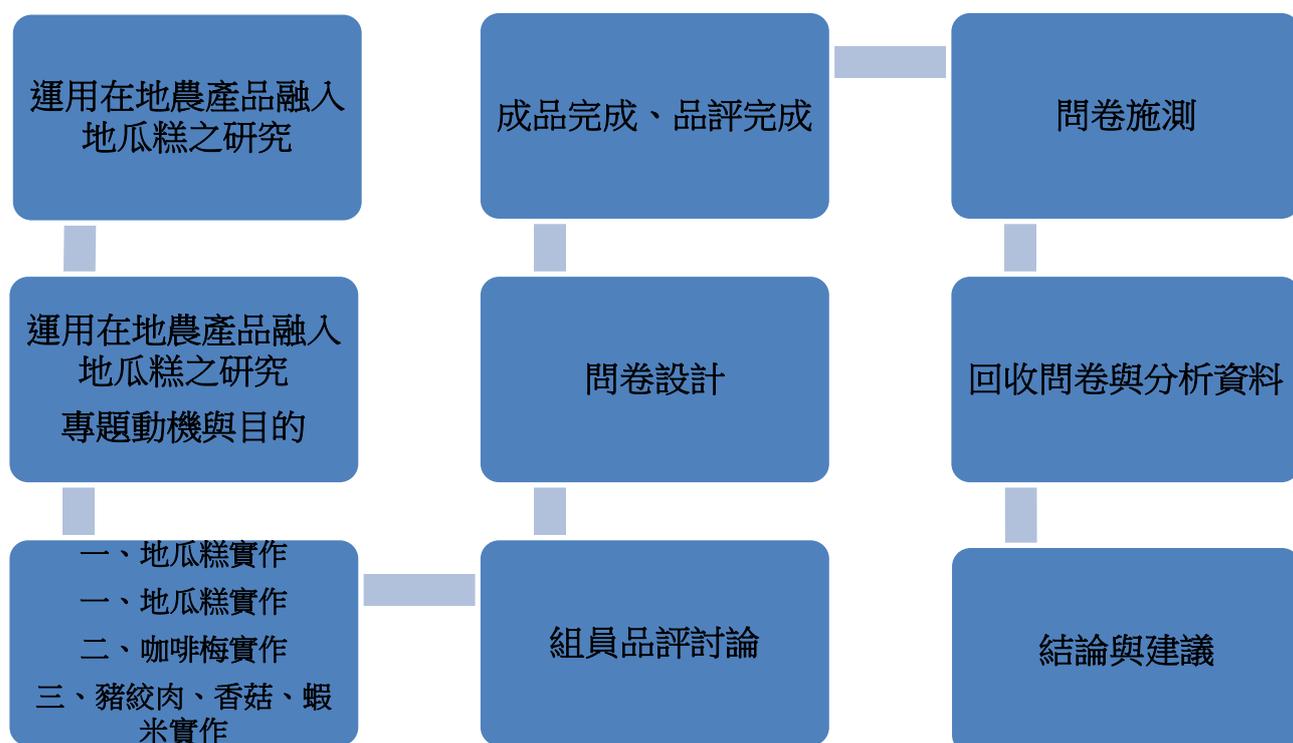
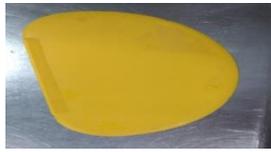


圖 3-1 製作流程圖

二、專題實作使用器具、設備及材料

本專題所具及設備，都是運用二年級上飲料調製、烘焙及中式點心課程時所使用到的器具。

表 3-1 專題實作使用器具表

器具/ 設備名稱	圖片	器具/ 設備名稱	圖片
鋼盆		電子秤	
圓盤		電鍋	
刮板		削皮刀	
內鍋		模型	
湯匙		馬口碗	

三、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，其中較特殊的是農特產的添加。茂林農特產－紅藜米；屏東農特產－檸檬皮；內門農特產－龍眼乾。

表 3-2 專題實作材料表

材料名稱	圖片	材料名稱	圖片
糯米粉		黑糖	
在萊米粉		地瓜	
白開水		咖啡梅	
鹽		香菇	
豬絞肉		蝦米	

四、專題實作步驟與方法

本專題製作方法融合了二年級烘焙課程所學的製作流程來製作。

表 3-3 製作流程表

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片
1. 地瓜切片後放至電鍋內蒸熟		2. 把黑糖、白開水隔水加熱溶解	
3. 將糯米粉與在來米粉拌勻即可		4. 將電鍋內的內鍋取出後讓地瓜冷卻即可	
5. 將融解後的黑糖水加入地瓜泥和糯米粉、在來米粉拌勻靜至 5 分鐘即可		6. 將地瓜麵團切割，每顆各 30 克	
7. 將咖沒去籽後剝碎		8. 將內餡咖啡梅包入皮裡，缺口捏緊以免缺口開掉，入模成型	
9. 將水滾後，將入模後的未熟咖啡梅地瓜糕放入蒸籠裡蒸至 10 分即可		10. 將蒸籠內的咖啡梅地瓜糕取出冷卻即可	

表 3-4 製作流程表

<p>1. 地瓜切片後放至電鍋內蒸熟</p>		<p>2. 將糯米粉及在來米粉與鹽拌勻即可</p>	
<p>3. 將電鍋內的地瓜取出壓成泥後讓地瓜冷卻即可</p>		<p>4. 將水加入地瓜泥和糯米粉、在來米粉拌勻靜至 5 分鐘鬆弛即可</p>	
<p>5. 將地瓜麵糰切割，每顆各 30 克</p>		<p>6. 將豬肉、香菇、蝦米切碎後炒香調味即可</p>	
<p>7. 將內餡豬肉、香菇、蝦米包入皮裡，缺口捏緊以免缺口開掉，入模成型</p>		<p>8. 將水煮滾至沸騰</p>	
<p>9. 將入模後的未熟豬肉、香菇、蝦米地瓜糕放入蒸籠裡蒸 10 分即可</p>		<p>10. 將蒸籠內的地瓜糕取出冷卻即可</p>	

肆、研究結果

一、問卷設計

本組將此產品，以產品匿名的方式，設計此正式問卷，內容共分成二個部份，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					產品 B				
	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
色澤	<input type="checkbox"/>									
香氣	<input type="checkbox"/>									
風味	<input type="checkbox"/>									
口感	<input type="checkbox"/>									
外觀	<input type="checkbox"/>									

- 請問您覺得我們的產品的橘色是加入什麼農產品？
南瓜 地瓜 哈密瓜
- 請問您覺得我們的產品A的內餡是加入什麼口味？梅子黑糖咖啡梅
- 請問您覺得我們的產品B的內餡是加入什麼？香菇蝦米豬肉
- 產品的A色澤 喜歡 普通 不喜歡
- 產品的A香氣 喜歡 普通 不喜歡
- 產品的A口感 喜歡 普通 不喜歡
- 產品的A外觀 喜歡 普通 不喜歡
- 產品的B色澤 喜歡 普通 不喜歡
- 產品的B香氣 喜歡 普通 不喜歡
- 產品的B口感 喜歡 普通 不喜歡
- 產品的B外觀 喜歡 普通 不喜歡
- 請問何種口味最吸引您，讓您吃了還想再吃？ 產品A 產品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	不喜歡	普通	喜歡
得分	1 分	2 分	3 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 3 分，每格滿分為 300 分(100*3=300)，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 4-2 感官品評喜好性分析表(整體)

項目	產品 A (咖啡梅)			產品 B (豬肉、香菇、蝦米)		
	得分	百分比	平均分	得分	百分比	平均分
色澤	266	2.66%	0.89	259	2.59%	0.86
香氣	267	2.67%	0.89	293	2.93%	0.98
口感	248	2.48%	0.83	232	2.32%	0.77
外觀	278	2.78%	0.93	267	2.67%	0.89
	整體接受度：89%			整體接受度：88%		

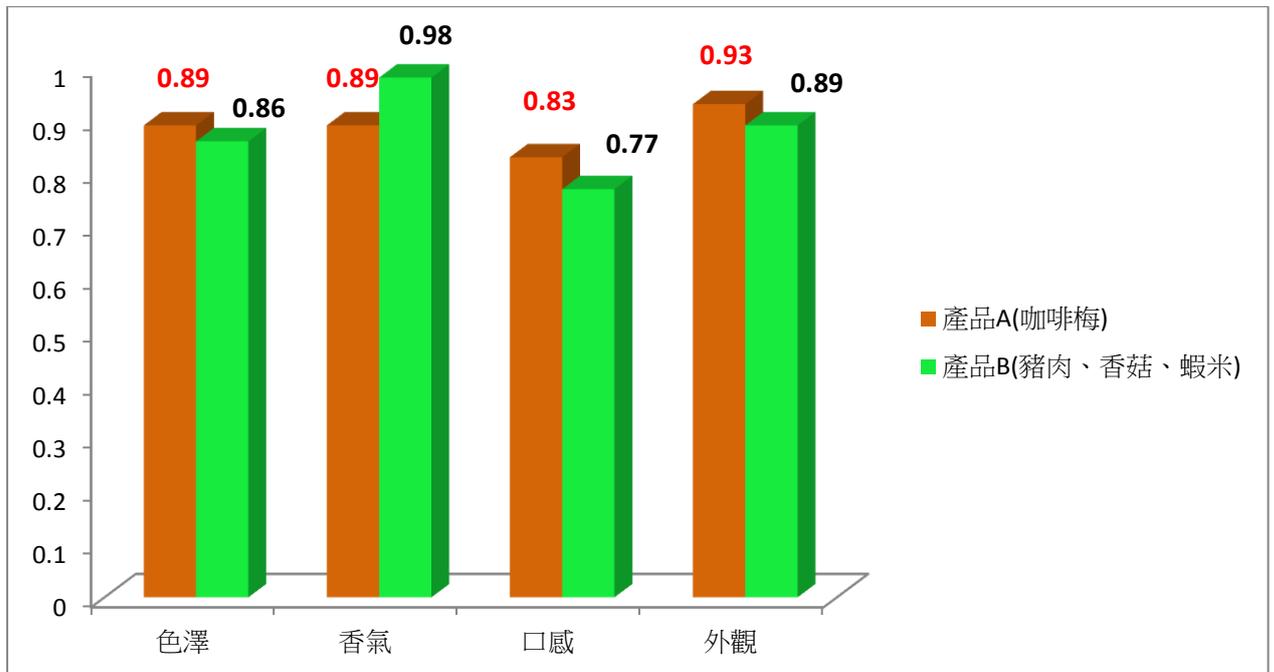


圖 4-1 感官品評喜好性分析圖(整體)

由表 4-2、圖 4-1 得知，受訪者對產品 A 咖啡梅口味的整體接受度較高，分析得知，因產品 A 內添加的咖啡梅，使咖啡梅地瓜糕香氣較濃郁、養身等因素，因此接受度較高。

平均數

表 4-3 品評員對煎餅整體喜好性之分析表

項目	男生	女生	總人數
產品 A(咖啡梅)	20 人	31 人	51 人
產品 B(豬肉、香菇、蝦米)	19 人	26 人	45 人

資料來源：本專題整理

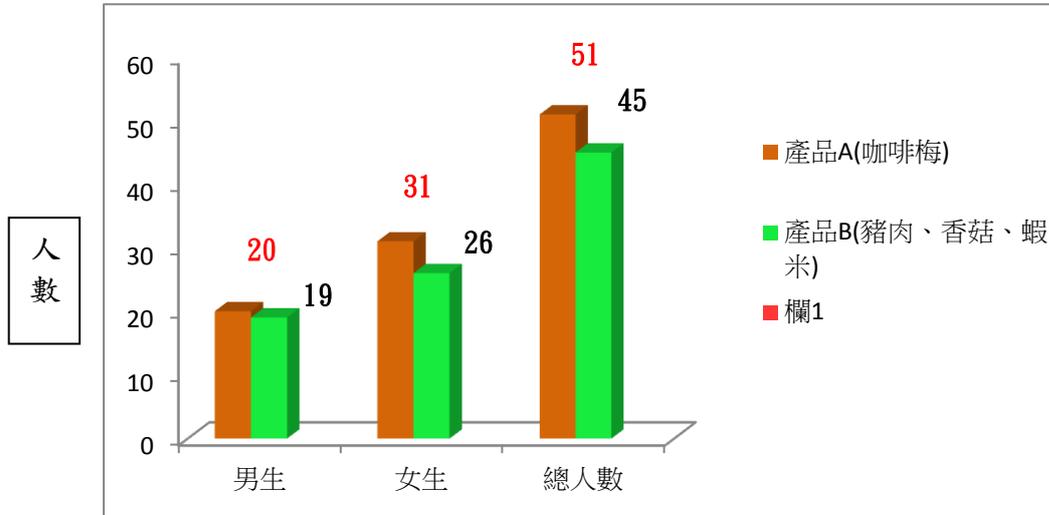


圖 4-2 品評員對煎餅整體喜好性之分析圖

由表 4-2、圖 4-2 得知，受訪者對產品 A 咖啡梅口味的吸引度較高，分析得知，因產品 A 內添加的咖啡梅，使咖啡梅香氣較明顯，吃起來令人齒頰留香。

表 4-4 品評員對Q彈地瓜糕購買意願之分析表

項目	男生	女生	總人數
產品 A(咖啡梅)	20 人	31 人	51 人
產品 B(豬肉、香菇、蝦米)	19 人	26 人	45 人

資料來源：本專題整理

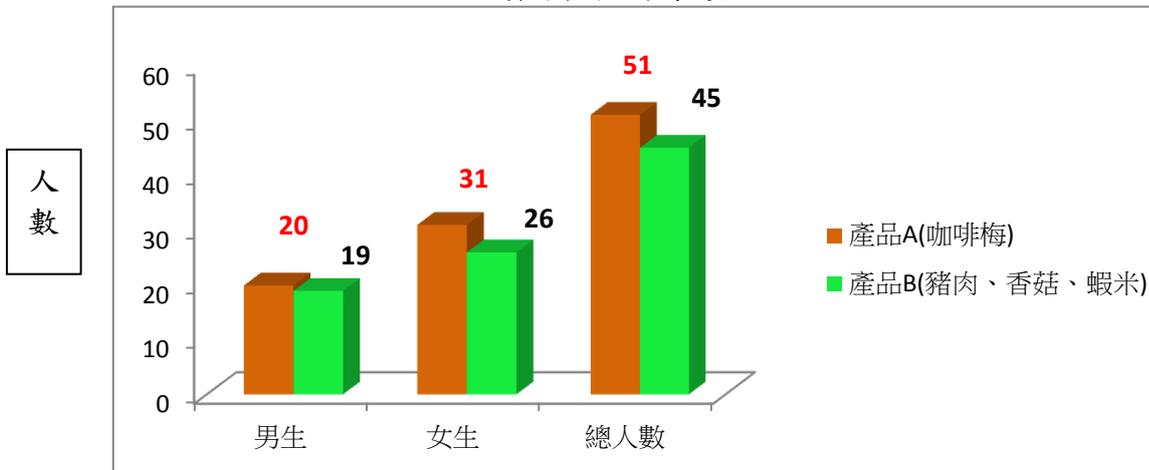


圖 4-3 品評員對地瓜糕購買意願之分析圖

由表 4-3、圖 4-3 得知，受訪者對產品 A 購買意願較高，分析得知，因產品 A 內含咖啡梅，使地瓜糕香氣較優於其他兩者，讓人吃起來令人齒頰留香，是最適合食用或贈送的產品。

伍、討論

一、咖啡梅地瓜糕實作

本專題所製作的 Q 彈地瓜糕是我們自調地瓜麵糊，在來組合內餡。本組以地瓜為基準，再加以研究加入地方農產品，研發出具有特色的 Q 彈地瓜糕。

表 5-1 黑糖地瓜糕實作(第 1~5 次實作)配方表(單位：g)

序號	材料	原始配方表(g)	第 1 次實作(g)	第 2 次實作(g)	第 3 次實作(g)	第 4 次實作(g)
1	糯米粉	60	60	60	60	60
2	在菜米粉	60	60	60	60	60
3	水	40	40	40	40	40
4	地瓜	480	480	430	400	360
5	黑糖	50	50	40	30	20
6	咖啡梅	130	130	130	130	130

表 5-3 咖啡梅地瓜糕實作結果與討論表

實作次數	成品圖	實作結果	討論與改善方式
第 1 次實作		失敗	皮太黏，我們就減少水分。
第 2 次實作		失敗	皮太黏、內餡太少，增加內餡水分減少。
第 3 次實作		成功	皮剛剛好不會太黏也不會太硬，我們增加粉類減少水量。
第 6 次實作		成功	內餡包的剛剛好，因前幾次都失敗所以我們就將粉類增加水量減少，達成我們要的成品。

表 5-2 鹹地瓜糕實作(第 1~5 次實作)配方表(單位：g)

序號	材料	原始 配方(公克)	第 1 次 實作	第 2 次實 作	第 3 次實 作	第 4 次 實作
1	糯米粉	60	60	60	60	60
2	在來米粉	60	60	60	60	60
3	水	40	40	40	40	40
4	地瓜	480	480	430	400	360
5	鹽	3	3	3	3	3
6	豬肉	130	130	130	130	130
7	蝦米	10	10	10	10	10
8	乾香菇	5	5	5	5	5
9	醬油	5	5	5	5	5

實作次數	成品圖	實作結果	討論與改善方式
第 1 次 實作		失敗	皮太黏，我們就減少水分。
第 2 次 實作		失敗	皮太黏、內餡太少，增加內餡水分減少。
第 6 次 實作		成功	皮剛剛好不會太黏也不會太硬，我們增加粉類減少水量。
第 6 次 實作		成功	內餡包的剛剛好，因前幾次都失敗所以我們就將粉類增加水量減少，達成我們要的成品。

陸、結論

一、感官品評喜好性分析(整體)

由表 4-2 知結論如下：

在色澤方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，平均分數 0.89 分；

在香氣方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，平均分數 0.89 分；

在口感方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，平均分數 0.83 分。

在外觀方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，平均分數 0.89 分，

本組師生經過討論後推論其原因發現，因地瓜糕內添咖啡梅，使咖啡梅的香氣及風味讓人齒頰留香，因此不管是香氣、色澤、風味等，皆以咖啡梅口味受喜愛程度較高。

二、品評員對地瓜糕整體喜好性分析

由表 4-3 知結論如下：

在男生方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，有 20 人；

在女生方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，有 31 人。

在整體而言，以咖啡梅口味喜愛程度較高，共有 51 人。

本組師生經過討論後推論其原因發現，因咖啡梅口味地瓜糕內添加咖啡梅，使咖啡梅香氣濃厚，讓地瓜糕吃起來齒頰留香，因此受喜愛程度較高。

三、品評員對煎餅購買意願之分析

由表 4-4 得知結論如下：

在男生方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，有 20 人；

在女生方面，以咖啡梅口味喜愛程度較高，有 31 人。

在整體而言，以咖啡梅口味喜愛程度較高，共有 51 人。

本組師生經過討論後推論其原因發現，因咖啡梅口味地瓜糕香氣濃厚、風味普遍，比較受大眾接受，所以很適合買回家當點心食用。

柒、參考資料及其他

地瓜の種類

<http://blog.xuite.net/txsusu0129/blog/51164231-+%E5%9C%B0%E7%93%9C%E3%81%AE%E7%A8%AE%E9%A1%9E>

蔡承豪、楊韻幀(2004)。台灣番薯文化誌。台北市:果實出版社。

地瓜的驚人營養價值 http://cht.naturalnews.com/chtbuzz_buzz000932.html

養生別忘了地瓜 <http://www.epochtimes.com/b5/17/4/11/n9025029.htm>

地瓜黃金

<http://www.nfa.org.tw/farmers/default.aspx?MenuID=Y080410008&TfaID=59>

豬肉

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%B1%AC%E8%82%89>

蝦米

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%99%BE>

咖啡

<http://www.foodcare.com.tw/label.aspx?article=1633>

梅子

<https://www.toplhealth.com/Article/37484>

地瓜糕

<http://library.taiwanschoolnet.org/cyberfair2012/cshs206/b/b6.htm>

地瓜營養價值

<https://www.toplhealth.com/Article/49030>

紅豆年糕

<https://blog.wonderfulfood.com.tw/2016/12/16/%E7%94%A8%E9%9B%BB%E9%8D%8B%EF%BC%8C%E7%B4%85%E8%B1%86%E5%B9%B4%E7%B3%95%E4%B9%9F%E8%83%BD%E8%BC%95%E9%AC%86%E5%81%9A/>

傳統黑糖年糕

<http://dreamchefhome.com/diy-new-year-rice-cake/>

辣炒年糕

<https://icook.tw/?ref=logo>