

全國高級中等學校專業群科 107 年專題暨創意製作競賽  
「專題組」作品說明書

群別：餐旅群

作品名稱：在酒中泡澡的葡萄乾

關鍵詞：酒漬葡萄乾、六花亭餅乾、真空烹調

## 目錄

表目錄	II
圖目錄	III
壹、摘要	1
貳、研究動機	1
一、製作動機	1
二、研究目的	1
三、酒漬葡萄乾的相關文獻探討	1
(一)葡萄乾製成方式	1
(二)酒漬葡萄乾製作方法	2
四、六花亭餅乾的相關文獻探討	2
(一)麵糊類餅乾的分類	2
(二)六花亭餅乾	2
五、真空烹調的相關文獻探討	2
(一)真空烹調	2
(二)真空烹調的優點	2
參、研究方法	4
一、專題製作流程	4
二、專題實作使用器具、設備	5
三、專題實作材料	6
四、專題實作參考配方	7
五、專題實作步驟與方法	7
肆、研究結果	12
一、問卷設計	12
二、資料分析	13
(一)評分標準	13
(二)感官品評描述分析	13
伍、結論	16
陸、參考資料及其他	16

## 表目錄

表 2-1 不同酒漬葡萄乾製作方法.....	2
表 2-2 餅乾的分類.....	2
表 2-3 真空烹調的優點.....	3
表 3-1 專題使用器具設備表.....	5
表 3-2 專題實作材料表.....	6
表 3-3 酒漬葡萄乾參考配方表.....	7
表 3-4 葡萄乾奶油夾心餅乾參考配方表.....	7
表 3-5 酒漬法實作步驟表.....	8
表 3-6 川燙酒漬法實作步驟表.....	8
表 3-7 真空烹調法實作步驟表.....	9
表 3-8 葡萄乾奶油夾心餅乾實作步驟表.....	10
表 4-1 評分標準表.....	13

## 圖目錄

圖 3-1 專題製作流程圖 .....	4
圖 4-1 感官品評喜好性分析圖(整體).....	13
圖 4-2 感官品評味道分析 .....	14
圖 4-3 感官品評口感分析圖 .....	14
圖 4-4 感官品評香氣分析圖 .....	15
圖 4-5 感官品評整體接受性分析圖 .....	15

## 壹、摘要

蘭姆酒、葡萄乾被廣泛使用在烹調餐點及西點蛋糕麵包上，能增添食物不同層次的風味及口感，傳統酒漬葡萄乾的風味順口濃郁，是必須經過數周至數月的長時間浸泡而成，本專題針對產業界之需求，將西餐烹調之中的真空烹調概念，融入烘焙所需的酒漬果乾，藉由真空烹調將風味保留且融合在袋中，並且縮短製程所花的時間。本專題想了解葡萄乾經由酒漬法、川燙酒漬法及真空烹調法後，分別製成葡萄乾奶油餡夾心餅乾，也就是近幾年來流行的六花亭餅乾，透過問卷結果顯示，真空烹調法所製成的夾心餅乾受喜愛程度最高，結果顯示真空烹調確實可縮短酒漬葡萄乾之時間，同時也能擁有良好的風味，可做為產業界參考之依據。

關鍵字：酒漬葡萄乾、六花亭餅乾、真空烹調

## 貳、研究動機

### 一、製作動機

葡萄乾被當作零食直接食用外，在烹調食物時也常添加葡萄乾，能賦予食物不同的味道，因此在烘焙食品中被廣泛的使用在麵包、蛋糕或西點中，他帶來的風味扮演著畫龍點睛角色，若需具有特殊香味，則可將葡萄乾直接浸泡在果汁、咖啡液、酒或其他風味液體中，需以較長時間將葡萄乾浸泡數小時，或在低溫冷藏狀態下醃漬數周更增添烘焙商品特殊風味，其中以「蘭姆酒葡萄乾」的酒漬風味最具特色，為了讓葡萄乾快速浸泡液體風味，通常會將葡萄乾以泡水、川燙或蒸煮的方式，將表面乾硬組織軟化，但往往會造成葡萄乾應有的香味及營養流失。

日本北海道六花亭餅乾，是以夾著蘭姆葡萄的白色奶油餡為著名，但酒漬葡萄乾需要長時間醃漬入味，才能增添奶油餡的風味香氣，想藉由目前正流行的真空低溫烹調法，達到蘭姆酒與葡萄乾快速入味的效果，使葡萄乾與蘭姆酒的香氣保留且融合在袋子裡，在未來製作酒漬蜜餞的相關烘焙產品時，能作為參考的依據。

### 二、研究目的

- (一)瞭解酒漬葡萄乾的相關製作方法
- (二)探討酒漬及真空烹調葡萄乾風味比較
- (三)藉由真空烹調縮短醃漬時間
- (四)將研究之結果作為烘焙產業參考之依據

### 三、酒漬葡萄乾的相關文獻探討

#### (一)葡萄乾製成方式

製成葡萄乾有 2 種方法。第一種是用日光曝曬 2 到 3 個星期，有可能是將葡萄擺放在盤子中放在葡萄藤之間的地上，或是直接掛在葡萄藤上，另一種方法是把葡萄用熱水(87°C-93°C)做短時間的處理(15-20 秒)，然後放置脫水隧道 71°C、20 到 24 小時。葡萄在乾燥過程當中，不會破壞其營養素，相較於新鮮葡萄，最大差異主要在於水分含量。

## (二)酒漬葡萄乾製作方法

傳統的果乾處理方式各有利弊，直接酒漬法，酒與葡萄乾因長時間醃漬，其風味較佳但需要長時間儲藏醃漬，泡水及川燙後醃漬都可能造成葡萄乾風味流失，製作方式整理如下：

表 2-1 不同酒漬葡萄乾製作方法

方 法	製作方式
直接酒漬	每日將果乾添加適量酒攪拌醃漬，拌均後冷藏儲存。
泡水後酒漬	果乾以冷水浸泡(不宜超過 30 分鐘)，濾乾加酒醃漬。
川燙後酒漬	以 80℃熱水加蓋悶 3~5 分鐘，濾乾靜置冷卻加酒醃漬。
蒸煮後酒漬	將果乾大火蒸 5 分鐘，靜置冷卻加酒醃漬。

(資料來源：本專題整理)

## 四、六花亭餅乾的相關文獻探討

### (一)麵糊類餅乾的分類

表 2-2 餅乾的分類

分類	說明	應用
軟性	將麵糊倒入烤盤內直接烘烤，成品出爐後再切片	美式餅乾、布朗尼
酥脆	麵糰直接將麵糰分割用手搓圓再壓平，或是將麵糰放在工作台上擀平後，用模型壓出各種形狀	各式手工餅乾
鬆脆	以花袋擠出各式餅乾形狀，口感較酥脆鬆	擠花西餅、奶酥
硬性	麵糰放入冰箱冷藏數小時後，再取出切片烘烤	各式冰箱餅乾

(資料來源：本專題整理)

### (二)六花亭餅乾

六花亭創立於 1933 年，門市店鋪只設在北海道各大城市如札幌、函館、旭川等，人氣伴手禮是以葡萄奶油餅乾最為出名，六花亭餅乾是以硬性奶油餅乾，夾著酒漬葡萄奶油餡，這種搭配不膩口並帶著微微的蘭姆酒香，奶香滑順的感覺在味蕾中纏繞，意猶未盡而聞名。

## 五、真空烹調的相關文獻探討

### (一)真空烹調

真空密封包裝，基本方法是將材料放入一個耐熱的真空包裝袋中，經過真空密封包裝，然後將整個袋子放入恆溫循環的水中烹調，使用較溫和的加熱方式處理。

### (二)真空烹調的優點

真空烹調之技術於 70 年代發展至今，歐、美、日各國已廣為發展至各項烹調及加工技術當中，在緊迫的時間內供應大量的食品，並

維持一致的風味及品質，優點如下：

表 2-3 真空烹調的優點

優點	說明
維持風味	烹調時能使水份、味道及鮮味保持在包裝袋中，並且防止風味流失。
保留營養素	真空包裝可有效預防味道被氧化及營養素流失。
降低烹調耗損	傳統烹調重量散失為 24%~40%，真空烹調因溫度低於 100℃，相較下重量散失只有 5% ~ 10%。
保持色澤	真空烹調的改善烹調後因氧化造成色澤改變。

(資料來源：本專題整理)

## 參、研究方法

### 一、專題製作流程

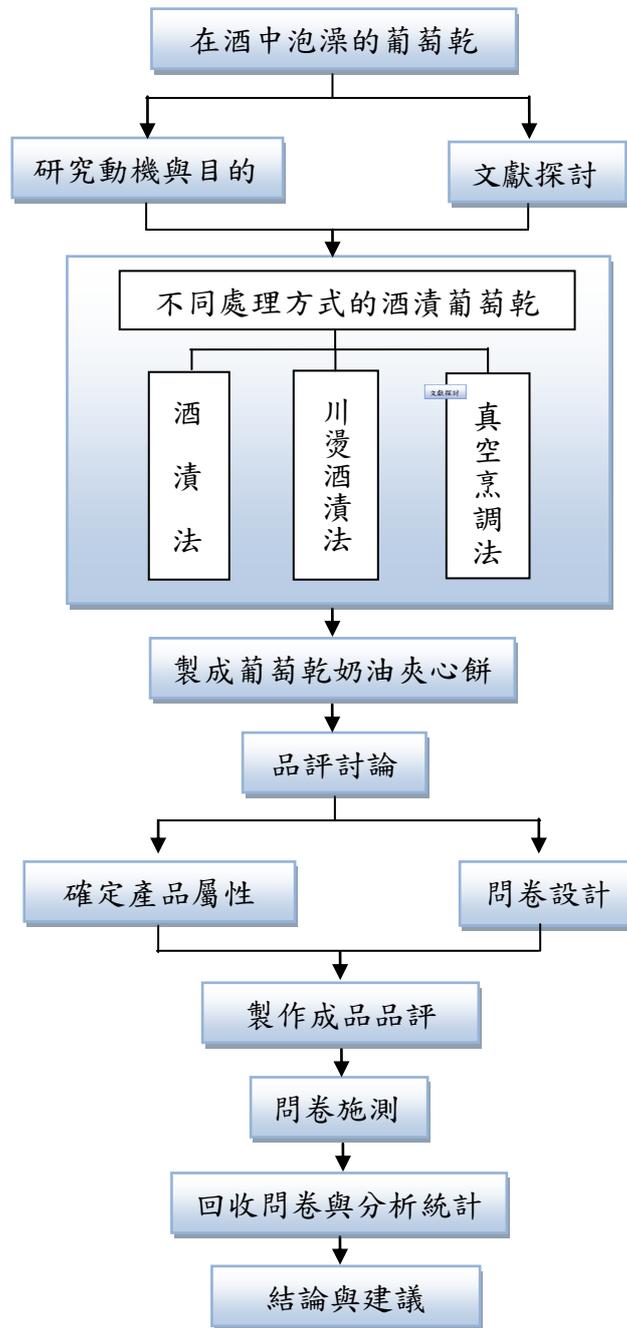


圖 3-1 專題製作流程圖

## 二、專題實作使用器具、設備

表 3-1 專題使用器具設備表

器具名稱	圖片	器具名稱	圖片
恆溫機		真空包裝機	
鋼盆		烤盤	
切麵刀		篩網	
長柄刮刀		磅秤	
打蛋器		瓦斯爐	
漏杓		磁碗	

烤箱		馬口碗	
真空袋			

### 三、專題實作材料

表 3-2 專題實作材料表

使用材料	圖片	使用材料	圖片
葡萄乾		蘭姆酒	
細砂糖		白鈕扣巧克力	
奶油		杏仁粉	
奶粉		糖粉	
蛋黃		低筋麵粉	

泡打粉			
-----	---	--	--

#### 四、專題實作參考配方

##### (一)酒漬葡萄乾

表 3-3 酒漬葡萄乾參考配方表

材料	重量
葡萄乾	100g
細砂糖	10g
蘭姆酒	50g

##### (二)葡萄乾奶油夾心餅乾

表 3-4 葡萄乾奶油夾心餅乾參考配方表

內餡	
材料	重量
奶油	120g
白鈕扣巧克力	120g
奶粉	5g
酒漬葡萄乾(瀝乾)	120g
餅乾	
材料	重量
奶油	220g
糖粉	160g
蛋黃	80g
低粉	340g
奶粉	20g
杏仁粉	115g
泡打粉	8g

#### 五、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，產品的組成可分為二個部份，第一個部份為葡萄乾三種方法的處理，第二個部份為製成葡萄乾奶油夾心餅乾。

浸漬法：

表 3-5 酒漬法實作步驟表

製作步驟	圖片
將葡萄乾、糖、酒加在一起拌勻。	
浸漬 2 小時。	

川燙浸漬法：

表 3-6 川燙酒漬法實作步驟表

製作步驟	圖片
將水煮滾，倒入葡萄乾川燙後瀝乾。	
將葡萄乾、糖、酒加在一起拌勻。	
浸漬 2 小時。	

真空烹調法：

表 3-7 真空烹調法實作步驟表

製作步驟	圖片
取鍋子將水注滿，放入恆溫機溫，將度設定為 60°C。	
將葡萄乾、糖、酒倒入真空袋中。	
使用真空機速行真空包裝	
放至於 60°C 的恆溫水槽中 2 小時。	
2 小時後撈起，放入冰水中冷卻。	

葡萄乾奶油夾心餅乾:

表 3-8 葡萄乾奶油夾心餅乾實作步驟表

製作步驟	圖片
將白紐扣巧克力融化，加入奶粉及軟化奶油拌勻。	
拌入浸漬蘭姆酒的葡萄乾成為內餡。	
將軟化奶油加入糖份拌均。	
分次加入蛋黃拌均。	
將低粉、奶粉、杏仁粉、泡打粉一起過篩拌勻。	
將拌好的麵糰放進冷凍冰硬。	
裁切 2cm x 2cm 大小放至烤盤上。	

烤焙後，冷卻夾入內餡即可



## 肆、研究結果

### 一、問卷設計

您好！本問卷以不同方式蘭姆酒浸泡葡萄後製成餅乾，請您品評以下 3 種樣品，依您的喜好程度勾選適當選項。在每次品評樣品以前，請您以杯中的礦泉水清洗口腔中的味道，感謝您的協助。

#### 第一部份：基本資料

Q1. 性別：男 女

Q2. 年齡：18-23 24-29 30 以上

Q3. 請問您喜歡葡萄乾及相關產品嗎？

非常喜歡 喜歡 普通 不喜歡 非常討厭

#### 第二部分：受訪者對本產品喜好品評問卷

Q4. 請依照您對本產品風味的喜好程度勾選下方空格

	非常喜歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不喜歡
<b>樣品代碼 285</b>					
味道	<input type="checkbox"/>				
口感	<input type="checkbox"/>				
香氣	<input type="checkbox"/>				
整體接受性	<input type="checkbox"/>				
<b>樣品代碼 101</b>					
味道	<input type="checkbox"/>				
口感	<input type="checkbox"/>				
香氣	<input type="checkbox"/>				
整體接受性	<input type="checkbox"/>				
<b>樣品代碼 875</b>					
味道	<input type="checkbox"/>				
口感	<input type="checkbox"/>				
香氣	<input type="checkbox"/>				
整體接受性	<input type="checkbox"/>				

## 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	非常不喜歡	不喜歡	普通	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

本專題發放的問卷共有 102 份，受訪者利用感官品評法來完成本產品的品評並填寫問卷；其中男性有 54 人、女性有 46 人，刪除不適當問卷 2 份，有效問卷共 100 份，有效回收率為 99 %。代碼(Code)是給予每個樣品三位數的亂碼，避免品評時受個人次序偏好或習慣所影響結果，能專心判別樣品特性的異同。其中樣品代碼 285 為川燙酒漬法，樣品代碼 101 為酒漬法，樣品代碼 875 為真空烹調法。我們將問卷整理並統計分析出圖 4-1 至 4-4 所示。

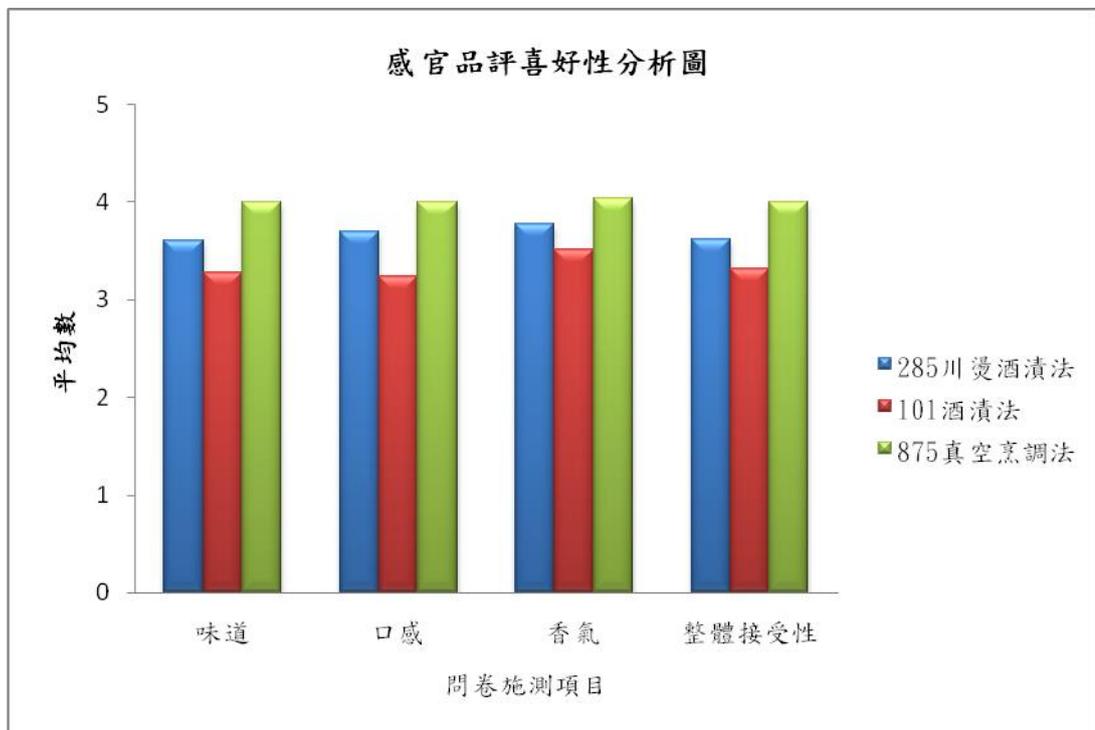


圖 4-1 感官品評喜好性分析圖(整體)

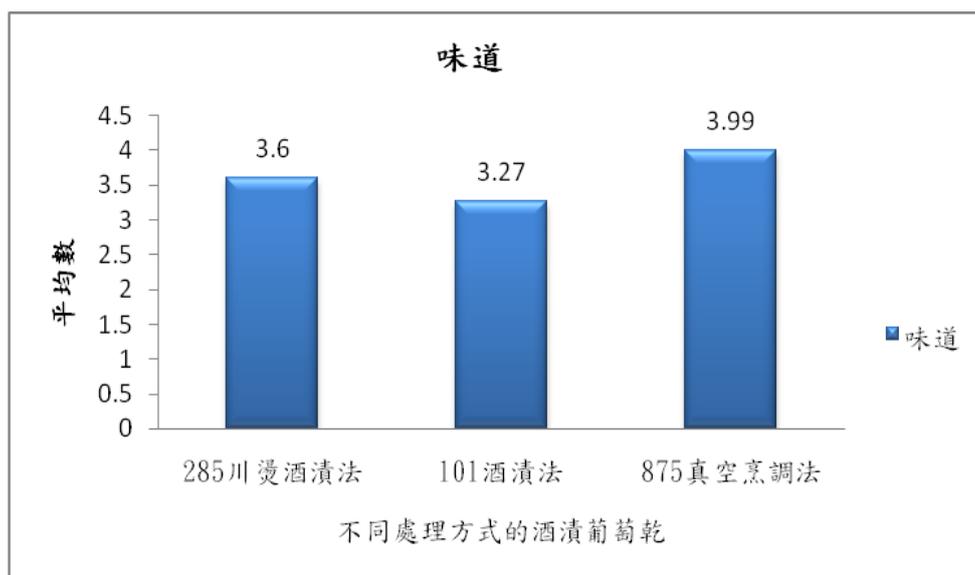


圖 4-2 感官品評味道分析

由圖 4-2 得知在味道上，喜好程度為「真空烹調」3.99 分 > 「川燙酒漬法」3.6 分 > 「酒漬法」3.27 分，表示使用真空烹調在味道上受品評的喜好程度最高。

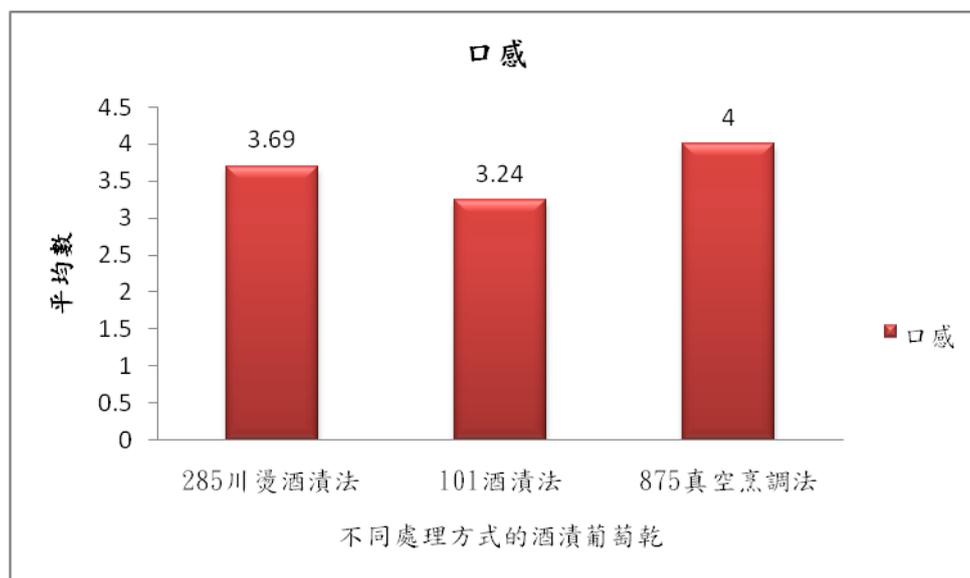


圖 4-3 感官品評口感分析圖

由圖 4-3 得知在口感上，喜好程度為「真空烹調」4 分 > 「川燙酒漬法」3.69 分 > 「酒漬法」3.24 分，表示使用真空烹調在口感受品評的喜好程度最高。

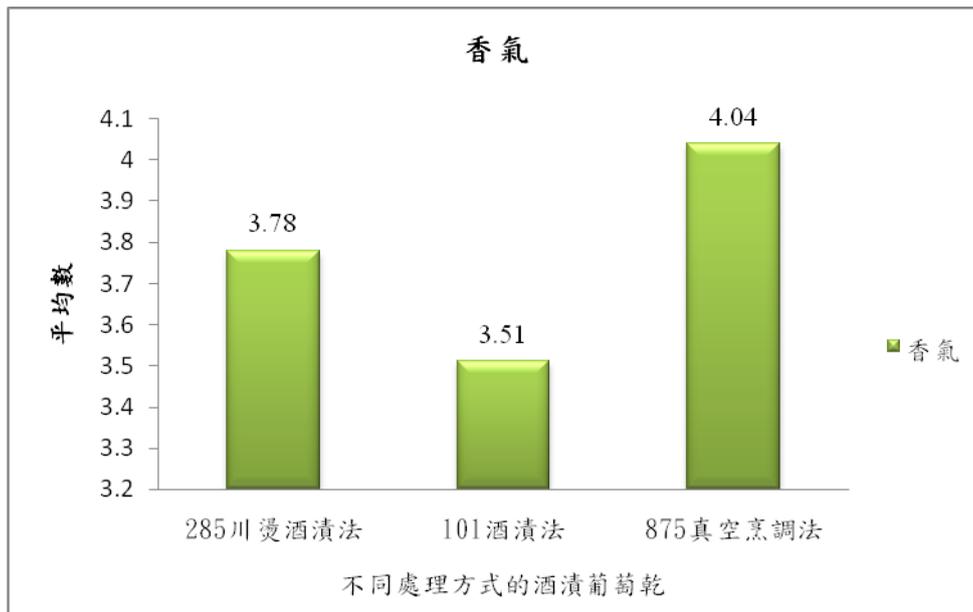


圖 4-4 感官品評香氣分析圖

由圖 4-4 得知在香氣上，喜好程度為「真空烹調」4.04 分 > 「川燙酒漬法」3.78 分 > 「酒漬法」3.51 分，表示使用真空烹調在香氣受品評的喜好程度最高。

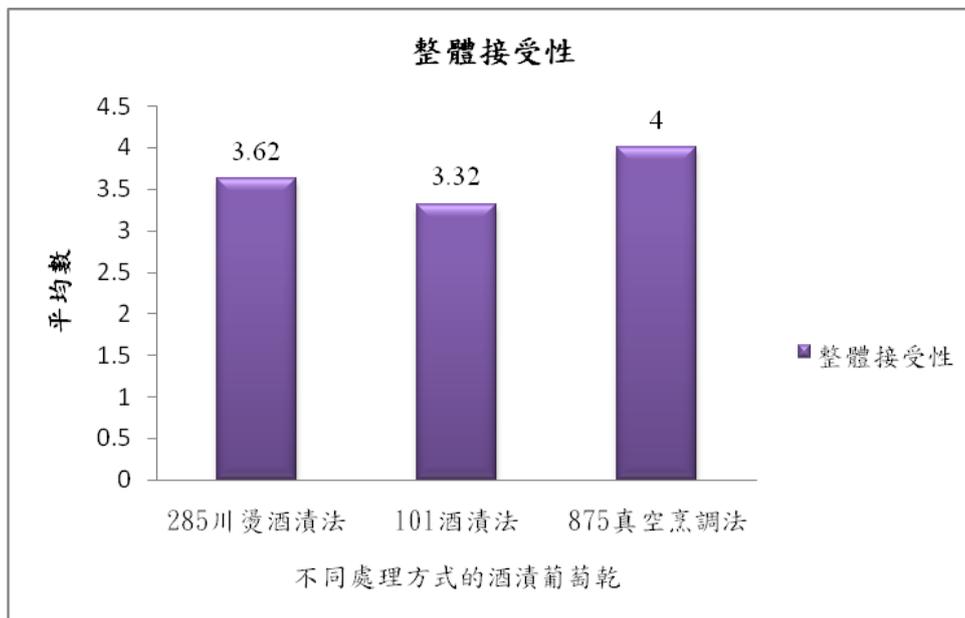


圖 4-5 感官品評整體接受性分析圖

由圖 4-5 得知在整體接受性上，喜好程度為「真空烹調」4 分 > 「川燙酒漬法」3.62 分 > 「酒漬法」3.32 分，表示使用真空烹調在整體接受性品評的喜好程度最高。

## 伍、結論

在感官品評的結果得知，「真空烹調」分別在味道、口感、香氣及整體接受性的結果皆得到最高的分，在傳統「酒漬法」分別在味道、口感、香氣及整體接受性的結果皆為最低分，經由討論後推論，川燙酒漬法由於川燙過程會造成葡萄乾味道的流失，因此在酒漬後的風味不及真空烹調的風味佳，也說明真空烹調確實能達到本組預期之結果，建議未來能探討真空烹調不同溫度及時間，找出最適合條件，作為烘焙產業的參考依據。

## 陸、參考資料及其他

徐華強等-編著(1979)。蛋糕與西點。中華穀類食品工業技術研究所。

龔聰莉、黃尹君、黃尹廷、翁毓婷、廖子霆(2011)。原來“蔗”樣也可以-凝香這漾餅。高雄縣高英工商專題。

盧訓(2016)。烘焙學。華格那出版社

葡萄乾。維基百科。2017年10月20日，取自：

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%91%A1%E8%90%84%E4%B9%BE>

真空烹調。維基百科。2017年11月12日，取自：

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%9C%9F%E7%A9%BA%E4%BD%8E%E6%BA%AB%E7%83%B9%E8%AA%BF%E6%B3%95>