

全國高級中等學校專業群科 109 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：清爽「柑」檸！

關 鍵 詞：顏色、天然

目錄

壹、摘要.....	1
貳、研究動機.....	1
一、研究背景與動機 {一}研究背景.....	1
二、研究目的.....	1
參、主題與課程之相關性或教學單元之說明.....	1
肆、研究方法.....	2
一、文獻探討.....	2
二、研究流程.....	4
三、問卷調查.....	5
四、實驗研究法.....	錯誤! 尚未定義書籤。
五、實作產品.....	錯誤! 尚未定義書籤。
(一)工具.....	5
(二)材料.....	6
(三)配方.....	錯誤! 尚未定義書籤。
(四)製作流程.....	7
伍、研究結果.....	錯誤! 尚未定義書籤。
陸、討論.....	9
柒、結論.....	10
捌、參考資料及其他.....	10
一、書籍資料.....	10
二、網路資料.....	10

表目錄

表 1、紫高麗功效及種植流程	錯誤! 尚未定義書籤。
表 2、配方表	錯誤! 尚未定義書籤。
表 3、實作材料表	錯誤! 尚未定義書籤。
表 4、實作器具表	錯誤! 尚未定義書籤。
表 5、實作流程表	錯誤! 尚未定義書籤。

圖目錄

圖 1、主題與課程之相關說明	1
圖 2、研究結構流程	錯誤! 尚未定義書籤。

全國高級中等學校專業群科 109 年專題及創意製作競賽
「專題組」作品說明書
【清爽「柑」檸！】

壹、摘要

貳、研究動機

一、研究背景與動機

{一}研究背景

會想做這個東西嘛第一個主要原因是因為普通普遍為甚麼會這樣說因為外面很多都在賣義大利麵可是內容物其實都差不多～那麼我們選擇做像義大利麵把它變成涼麵~做為不同的料理涼麵！我們所用的材料也都是很特殊甚至是口感都不一樣！材料成本其實不高但是蠻特殊而且也蠻營養，但是醬汁成本就比較高一點畢竟要有香氣和口感一定要用比較好的材料也能呈現他的脂質和營養素。

二、研究目的

- (一)「如何用天然蔬果調出少見的藍色麵條」
- (二)「了解紫甘藍營養價值」
- (三)「了解火龍果」
- (四)「主題課程：中餐、西餐、食物學、計概、專題製作」

參、主題與課程之相關性或教學單元之說明

圖 1、主題與課程之相關說明

中餐

- 在這本課中學到了一道菜和一道料理主要是口感和調味非常重要！包括料理裡面的熟度還有擺盤。

西餐

- 在這課文中學到了麵條的Q嫩度還有要把剛煮熟燙好的麵沖冷水維持它的Q嫩度！
- 包括西餐他的食材都是從西方那裏出的料理都來自各處不同地方的料理。

食物學

- 在這課學到的應該是食品的所有好壞吧包括它的營養性還有脂質跟出產地！
- 還有它的生殖地和存放。

計概

- 在這課學了大概是生活中都需要用到的比例吧！包括食物的調製製作流程都需要一定的比例和用量。
- 還有一些生活上需要用的數學的甚至是電腦課程報告專題。

專題 製作

- 痾說真的哈哈這門課讓我迎接一個大困難吧！因為真的要動很多腦哈哈包括材料阿調製成品都是個懊惱。
- 還有就是報告算檔案吧真的是個會讓別人腦袋燒掉的功課哈哈開玩笑是個成就流程學習拉。

肆、研究方法

一、文獻探討

(1) 紫甘藍含有豐富的硫元素，裡面的主要成分和功效是殺蟲止癢，對各種皮膚病都可以治癒，濕疹等疾患具有一定療效，因而經常吃這類蔬菜對於維護皮膚健康十分有益。

(2) 紫甘藍外表鮮艷而有光澤，但劣質紫甘藍看的顏色比較暗，並且不帶光澤。

(3) 紫甘藍的水分較足，結構緊湊，吃起來的口感會更好，但是外表顏色和實際上摸起來其實拿起來比較輕一點，吃起來的話會感覺汁不足，口感較差。

表 1、紫高麗功效

紫高麗種植流程：紫色高麗菜又稱紅高麗、紫甘藍、紅甘藍、紫洋白菜或紫苗子白，俗稱紫色包心菜，屬十字花科的蔬菜，芸薹屬甘藍種中的一個變種，是結球甘藍中的一個類型，由於外葉和葉球呈紫紅色，故稱為紫甘藍，也叫紫圓白菜。紫色高麗菜屬半耐寒蔬菜，喜涼爽氣候，氣溫 20~25℃時適於外葉生長。進入結球期時，適宜濕度為 15~25℃，紫色高麗菜抗寒力較強，能耐-5~-7℃的短時間低溫。200 克的紫色高麗菜中所含有的維生素 C 的數量是一個柑橘的兩倍，此外紫色高麗菜能夠給人體提供一定數量的具有重要作用的抗氧化劑，其抗氧化成分能夠保護身體免受自由基的損傷，並能有助於細胞的更新，它有強身健體的作用，經常食用能夠增強人的活力。而紫色高麗菜的種子經有機培育種植成的紫色高麗芽苗菜，其營養成分較其完整的一顆紫色高麗菜成菜多出數十倍，其有機水耕(水培)栽種方法。

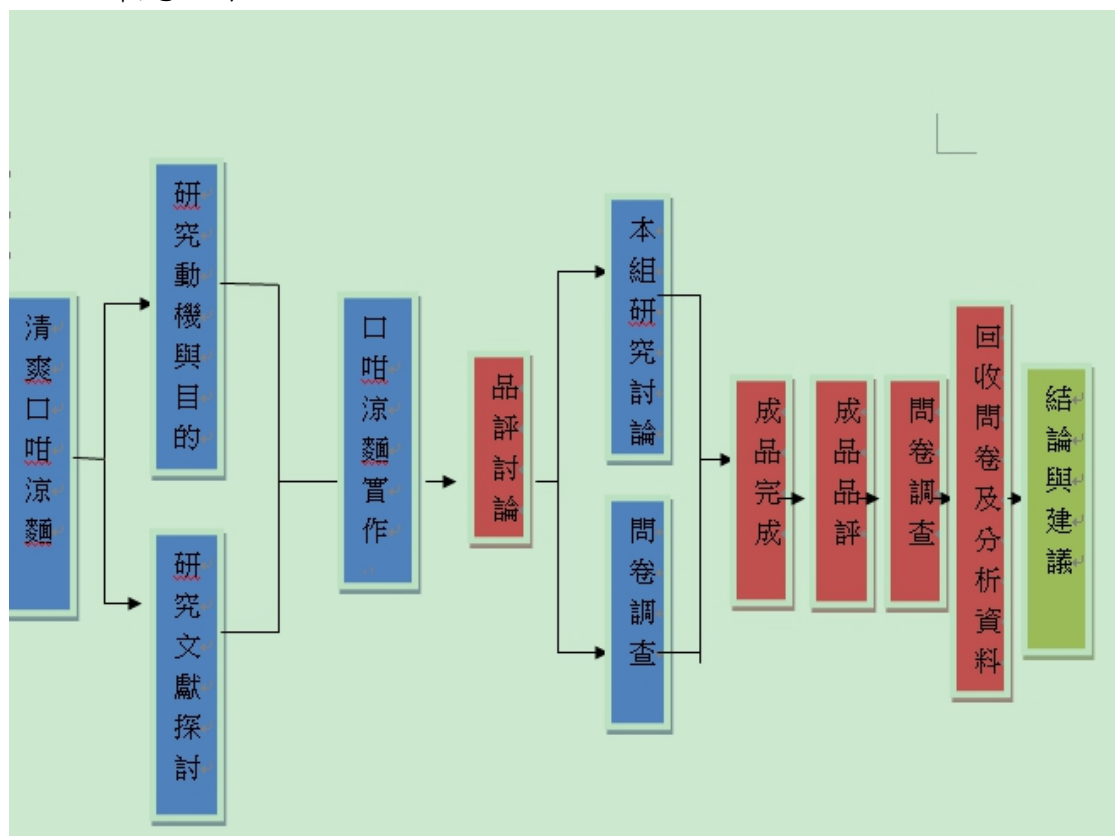


紫高麗菜比較：每年夏末入秋，高麗菜就會開始發生搶種、引發產出超量的產銷問題。因此農糧署官網會定期公布高麗菜育苗場每一旬售出情形，近來 8 月下旬售出近 543 萬株，9 月上旬更逼近 600 萬株，引發關注。

表 2、紫高麗品種



二、研究流程



三、問卷調查

(一) 問卷設計

本研究將產品，以不記名方式，設計此正式問卷，內容共分成兩個部分，第一部份為受訪者之基本資料；第二部分測量受訪者對本研究產品的滿意度及接受度；及不同顏色麵條的感官品程度和購買意願。其中第一和第二部份問卷設計採用五點 Likert 量，受訪者回答選項『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，若對此產品看法相異則表示對此產品的喜愛程度有所保留。

(二) 評分方式

1. 評分標準

本研究以感官品評方法填寫問卷，分別給予受試者品評顏色麵條產品，依以下所列數字寫下對該樣品之感官特性的接受程度。評分標準如表：

2. 感官品評描述分析

本研究之有效問卷共有 35 份，其中男性有 16 個，女性有 19 個，問卷每格最高分為 5 分每格滿分為 300 分(60*5=300)，得分愈高者，表示對此產品之喜愛程度愈高。

，

四、實驗研究法

(三) 研究實作器具

本研究實作器具明細如表。

表、實作器具表

名稱	圖片	名稱	圖片	名稱	圖片

(二)研究實作材料

本研究材料明細表如此，日常生活所常見的材料。

表、實作材料表

名稱	圖片	名稱	圖片	名稱	圖片
火龍果		百香果		蘇打	
紫高麗		蘋果		中筋麵粉	

(表資料來源：本研究拍攝整理)

五、實作產品

(一)研究實作配方表

本研究實作配方表，材料都是家附近以個人方便購買，無困擾，經師討論試作如表，一為受試者的基本資料；二為受訪者對本專題產品的滿意度、接受度，及對產品104,325感官品評程度和購買意願；最後將受試者對素食肉排的喜好程度將個別分析說明

表：實作配方表

紫高麗融合火龍果涼麵			

(四)研究實作步驟與方法

本研究實作過程是融合一年級所學的中餐手工製作技巧，流程如表。

表：製作流程表

製作步驟	圖片	製作步驟	圖片	製作流程	圖片

(表資料來源：本研究拍攝整理)

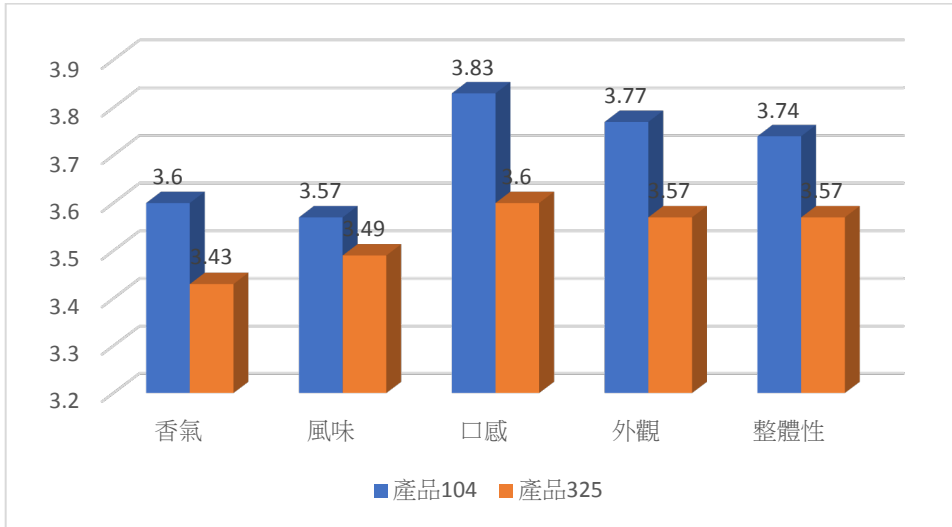
(五) 實作結果檢討表

本研究實作第一至第三次結果分析檢討表

表：實作檢討表

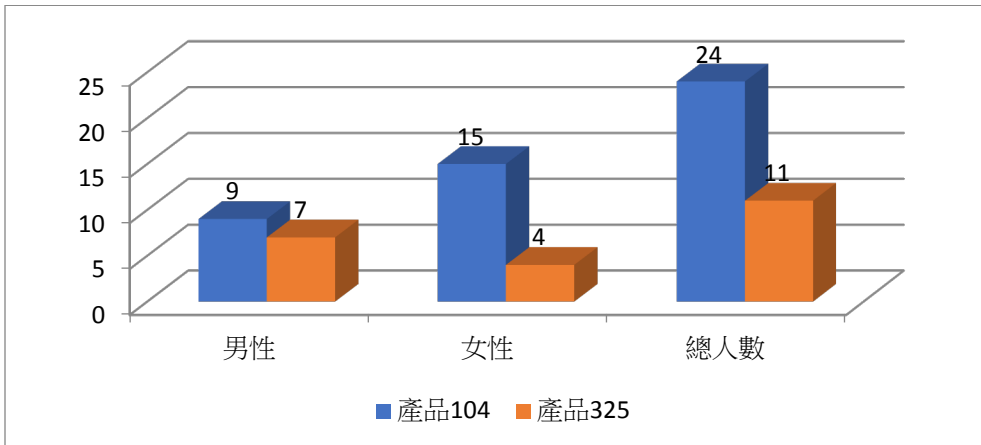
實作次數	圖片	實作結果	檢討與改善
第一次實作			
第二次實作			
第三次實作			

陸、討論



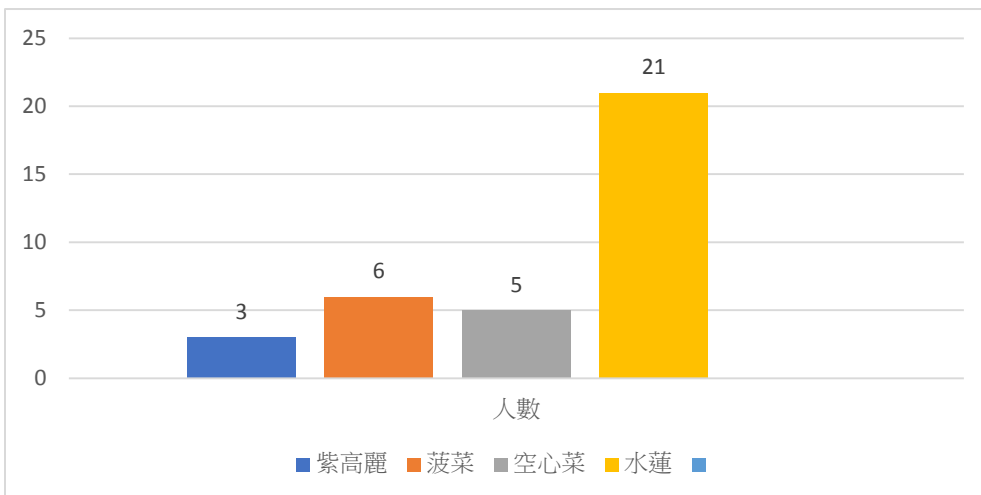
由此可知，很明顯的就是產品104比較受人喜愛無論是香氣以及口感那些等等。

喜好性分析



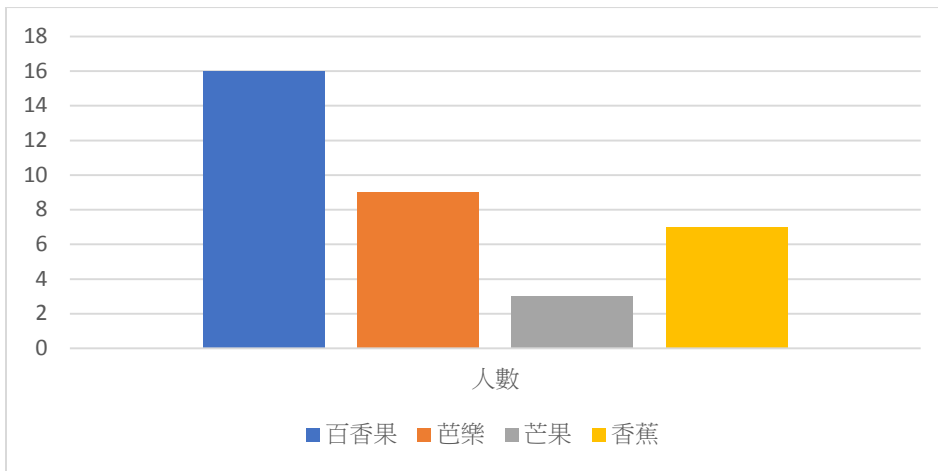
在圖表中很顯然喜好分析裡的男性與女性都比較喜愛產品104。

整體吸引度



在麵條裡當中大家吃的口感裡面覺得添加水蓮比較多。

喜愛蔬菜平均人數



由此可知大家比較喜歡百香果的香氣

喜愛水果平均人數

柒、結論

捌、參考資料及其他

一、書籍資料

- (一) 謝明憲、王仁晃、林棟樑、王仕賢(2003)。甘藍商業化採種研發成果(出版)。台南市:農業改良場，取自

<https://kmweb.coa.gov.tw/subject/subject.php?id=1474>

- (二) 行政院委員會(1989)。農業科技與新知(出版)。台南市:農業改良場，取自

<file:///C:/Users/I/Downloads/%E5%B9%B3%E5%9C%B0%E7%94%98%E8%97%8D%E8%A6%AA%E6%9C%AC%E6%8E%A1%E7%A8%AE%E6%8A%80%E8%A1%93.pdf>

- (三) 黃圓滿(2003)。蔬菜合理化肥施技術。台南市:農業改良場，取自

<file:///C:/Users/I/Downloads/%E8%94%AC%E8%8F%9C%E5%90%88%E7%90%86%E5%8C%96%E6%96%BD%E8%82%A5%E6%8A%80%E8%A1%93-%E7%94%98%E8%97%8D%E7%B4%AB%E7%94%98%E8%97%8D.pdf>

二、網路資料

- (一) 維基百科。紫甘藍秋季栽培。2011年8月9號，取自

<file:///C:/Users/I/Downloads/>

(二) 百度百科。紫甘藍及治療功效與保健功效。2011 年 10 月 9 日，取自

<https://baike.baidu.com/item/>