

投稿類別：觀光餐飲類

篇名：

金針麵包與蔥花麵包之品評與比較

作者：

金韋岑。國立玉里高中。綜合科三年仁班  
鍾婷如。國立玉里高中。綜合科三年仁班  
李張佩琪。國立玉里高中。綜合科三年仁班

指導老師：

許育菁 老師

## 壹●前言

### 一、研究動機

隨著觀光產業的興盛，大多的遊客每到觀光景點總會購買一些伴手禮，或者是當地的名產，回家吃或分送給親朋好友。而花東的金針產季在每年的八月至九月，剛好在暑假自然吸引大量的觀光客到花東遊玩，帶動了花東的觀光產業，遊客玩完也會帶些金針產品回家嚐嚐。在平常生活中，我們所見到、吃到、知道的金針料理及產品，很少是有金針元素的甜點、糕點或麵包之類的產品，所以我們想探討含有金針的創意麵包，並將金針麵包與蔥花麵包做比較與探討。我們的作法是將金針元素加入麵包中，希望透過我們的研究，能對花東的金針產業有些幫助，讓花東的金針更有吸引力。

### 二、研究目的與問題

- (一)金針的資料收集。
- (二)麵包的介紹。
- (三)金針麵包的研發
- (四)大眾對金針麵包的喜好度調查

### 三、以下是本文的結構摘要：

- (一)金針的介紹。
- (二)麵包的介紹。
- (三)金針麵包的研究與實作。
- (四)問卷統計結果與討論。

## 貳●正文

### 一、金針的介紹

#### (一)金針的歷史與種植

在中國漢代的時候，金針就已經有栽種的記錄了，在那時候金針被稱為「萱草」。除此之外，大家都知道象徵母親的花是康乃馨，卻不曉得在中國金針花它象徵代表的也是母親。原來古時候遊子要遠行時，就會先種一些金針，希望母親看著這些花的時候，就能減輕對孩子的思念，忘卻煩憂。台灣的金針出產地有花

蓮縣的赤科山、六十石山及台東縣的大武和太麻里。「環境在海拔 800 公尺左右，氣候雲霧籠罩、舒暖涼爽、空氣水質清淨、土質為鬆軟之紅壤土，是金針生長的环境。」(花蓮縣富里鄉公所特產美食，2011)

## (二)金針的加工與保存

金針的加工是浸泡二氧化硫後再進行烘乾，再製成市售的乾燥金針。而加工的原因是因為金針不能長期保存原本的顏色，如果沒有浸泡二氧化硫的話，製造出來的乾燥金針，顏色就會比較暗沉，賣像就不佳。我們用來食用的金針，並不是已經開花的金針，因為金針一旦開花就不能食用了，所以我們食用的金針都是尚未開花的，金針農都要搶先在花苞綻放之前將它採集、加工。

## (三)金針的營養與功效

「金針的營養價值頗高，金針含有蛋白質、醣類、維生素 A、B1、B2、菸鹼酸、鈣、磷、鐵等，其中含鐵質的量更是菠菜的 20 倍。」(達蘭埠數位機會中心，2010)

## 二、麵包的介紹

麵包之所以有著讓人難以招架的魅力，不外乎其多變的造型、多元的內餡口味和 Q 軟的口感。其實，這些美味對許多人來說並非遙不可及，當學會了基礎的麵糰製作方式後，就可以運用自己的雙手，隨意的組合出你最喜愛的麵包風味，以下就針對我們較常見的麵包分類做說明。

### (一)依原料區分

#### 1、小麥麵包：

小麥麵包做起來較柔軟又有彈性，小麥裡含有其他穀類沒有的麥穀蛋白及醇溶蛋白，所以大部分麵包都是用小麥麵粉作成的。

#### 2、其他穀類麵包：

除了小麥麵粉之外，另添加其他穀類所製成，其他穀類的含量不得低於麵粉量 20%。

## (二)依製作方式區分

### 1、軟式麵包：

水分較其他一般麵包多，攪拌時也必須讓麵粉擴展，並運用糖、油、蛋等柔性材料的變化，使麵包柔軟，延長保存。例如：美式圓頂白吐司、三明治麵包等等。

### 2、軟式餐包：

使用較多糖和油，使用麵粉的筋性也較低，也會加入 6~8%的蛋來改善麵包的組織。例如：小餐包、漢堡麵包、蔥花麵包。

### 3、硬式麵包：

硬式麵包的副材料如糖、油的用量皆為麵粉用量的 4%以下，蛋及奶粉的用量也都減少，攪拌時配方水也減少些，麵粉以中筋及高筋為主。例如：法國麵包、義大利麵包、硬式餐包等等。

### 4、甜麵包：

甜麵包是屬於成分較高的軟式麵包，一般國內製作甜麵包的配方內含有 20%以上的糖，是名符其實的甜麵包。例如：台式甜麵包、美式甜麵包。

### 5、其他種類麵包：

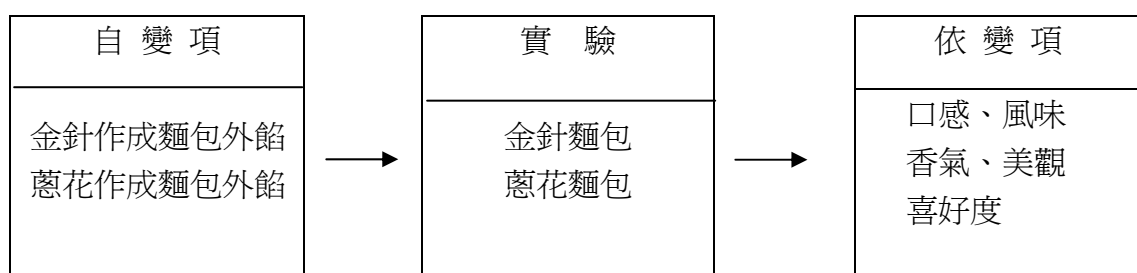
(1)調理麵包：以軟式餐包或硬式麵包的配方作成麵糰，在最後發酵完成時，在麵糰的表面添加各種餡料，再進烤爐烤焙而成的麵包。

(2)裹油類麵包：又稱為鬆質麵包，麵糰的配方有麵粉、糖、油脂、酵母等基本材料，成分較低，但裹入油多，因此命名為裹油類麵包。

(3)水果麵包：在甜麵包的麵團內加入各種糖漬水果、乾果最為慶典之麵包，如復活節麵包、聖誕水果麵包。

## 三、金針麵包的研究與實作

### (一)研究架構



## 金針麵包與蔥花麵包之品評與比較

### (二)研究問卷

親愛的同學：

我們是餐飲學程的學生。我們現在想請你幫我們試吃一下，再做個問卷調查，我們內容是金針麵包與蔥花麵包的品評問卷。

#### 金針麵包

- 1.對金針麵包的口感？非常喜歡 喜歡 普通 不喜歡 非常不喜歡
- 2.對金針麵包的風味？非常喜歡 喜歡 普通 不喜歡 非常不喜歡
- 3.整體而言，你喜歡金針麵包嗎？非常喜歡 喜歡 普通 不喜歡 非常不喜歡

#### 蔥花麵包

- 1.對蔥花麵包的口感？非常喜歡 喜歡 普通 不喜歡 非常不喜歡
- 2.對蔥花麵包的風味？非常喜歡 喜歡 普通 不喜歡 非常不喜歡
- 3.整體而言，你喜歡蔥花麵包嗎？非常喜歡 喜歡 普通 不喜歡 非常不喜歡

#### 總結問題

- 1.如果此產品(金針麵包)在市場上銷售，你願意購買嗎？會不會;因為  
\_\_\_\_\_。
- 2.蔥花麵包與金針麵包你喜歡哪個？蔥花麵包金針麵包
- 3.如果您也是研究者，您會有什麼意見呢？\_\_\_\_\_。

謝謝您的配合

四、結果與討論

在研究實作上，我們選擇蔥花麵包來做比較。因為蔥花麵包在市面上也很受大眾喜愛，所以我們選擇它來與我們研發的產品做對照組。

在實作研究與發放問卷調查後，下列為我們的成品及統計圖表：



圖 2-1 成品圖

表 2-1 金針麵包與蔥花麵包品評統計表

		喜好度	非常喜 歡	喜歡	普通	不喜歡	非常不 喜歡
		題目					
金 針 麵 包	金針麵包的口感	人數	6	18	4	0	0
		百分比	21.4	64.3	14.3	0	0
	金針麵包的風味	人數	3	15	10	0	0
		百分比	10.7	53.6	35.7	0	0
	整體而言，金針 麵包的喜好度	人數	4	18	6	0	0
		百分比	14.3	64.3	21.4	0	0
蔥 花 麵 包	蔥花麵包的口感	人數	11	15	2	0	0
		百分比	39.3	53.6	7.1	0	0
	蔥花麵包的風味	人數	15	11	2	0	0
		百分比	53.6	39.3	7.1	0	0
	整體而言，蔥花 麵包的喜好度	人數	15	11	2	0	0
		百分比	53.6	39.3	7.1	0	0

金針麵包與蔥花麵包之品評與比較

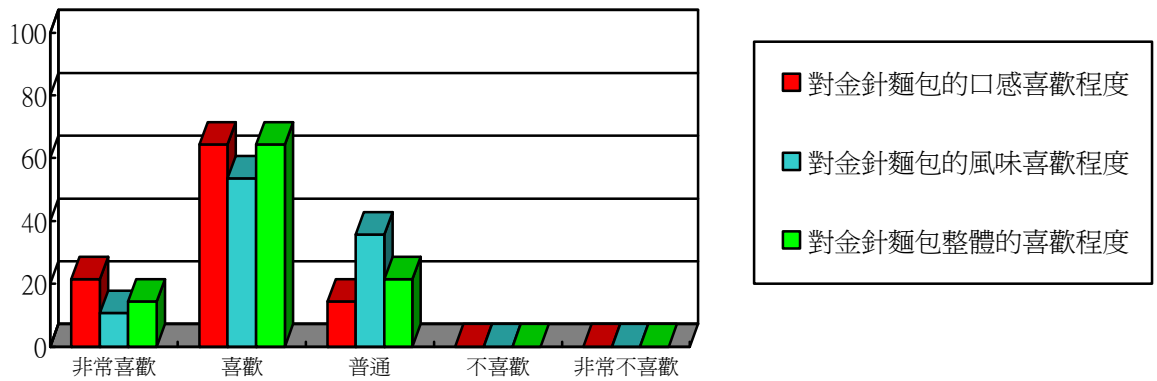


圖 2-2 金針麵包之品評統計圖

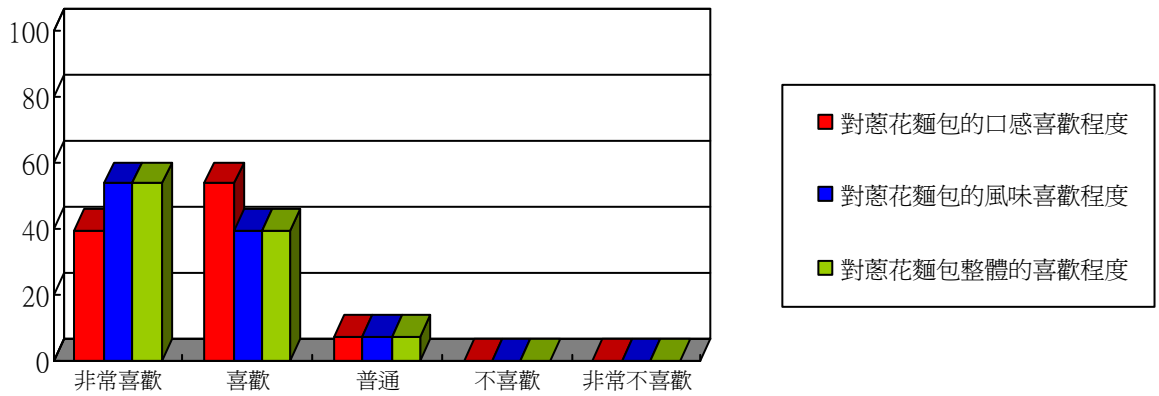


圖 2-3 蔥花麵包之品評統計圖

由以上圖表可以知道大部分的人對兩樣產品都覺得喜歡，也有少部分的人覺得普通。

金針麵包與蔥花麵包之品評與比較

表 2-2 總結問題之問卷統計表

總結問題	題目	統計項目	會	不會
	如果此產品市場上銷售,你會購買嗎?	人數	26	2
		百分比	92.9	7.1
	題目	統計項目	蔥花麵包	金針麵包
	金針麵包與蔥花麵包你喜歡哪個?	人數	24	4
百分比		85.7	14.3	

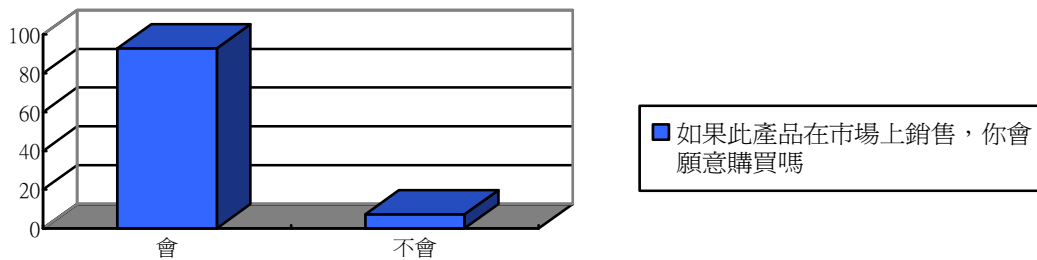


圖 2-4 產品上市購買意願統計圖

由上圖可得知假如金針麵包上市銷售的話,大部分的人會想要購買,而大部分的購買原因是覺得新鮮、特別,沒有吃過而才想要去購買。

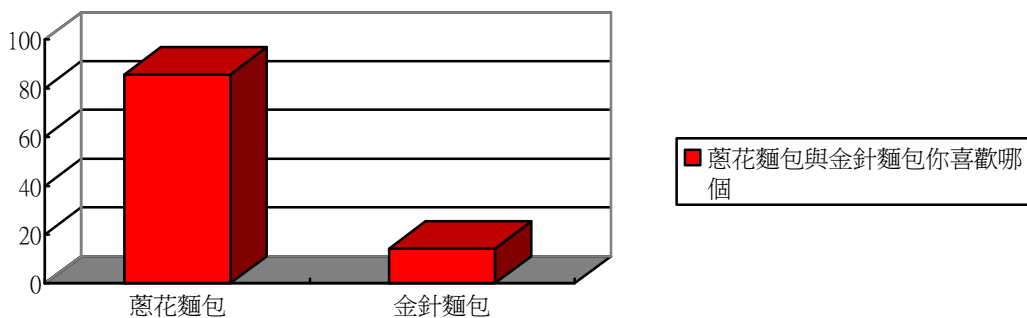


圖 2-5 蔥花麵包與金針麵包之選擇統計圖

由上圖可得知金針麵包與蔥花麵包比較,選擇金針麵包的人較少,僅約14%,大部分的人會選擇蔥花麵包。



### 參●結論

- 一、大部分的試吃受訪者都認為金針麵包不論在口感、風味或整體上，都是被喜歡的，因此金針麵包是被大眾肯定的產品。
- 二、如果金針麵包上市，高達 93%的人會想要購買，因此金針麵包能有其銷售的前瞻性，尤其在金針花觀光區，是可以考慮生產的金針產品。
- 三、金針麵包與蔥花麵包比較之下，大部分的人會選擇蔥花麵包，因為蔥花的香氣較濃，故建議以後的研究者可以加強金針餡料的調製，提升它的味道及香氣。

### 肆●引註資料

楊雪慈、林素真(2008)。烘焙 II。台北：啓英文化。

陳明裡(2010)。一種麵糰做 60 種排隊麵包。台北：楊桃文化。

陳國勝(2011)。100%天然蔬果麵包書。台北：膳書坊出版社。

達蘭埠數位機會中心(2010)。金針營養大解密。2011 年 9 月 23 日，

取自：[http://talampodoc.hlc.edu.tw/index.php?option=com\\_content  
&task=view&id=350&Itemid=45](http://talampodoc.hlc.edu.tw/index.php?option=com_content&task=view&id=350&Itemid=45)

行政院農業委員會(2006)。金針產銷概況及展望。2011 年 9 月 23 日，

取自：<http://www.coa.gov.tw/view.php?catid=11610>

花蓮縣富里鄉公所特產美食(發表日期網頁無標示)。特產美食。2011 年 9 月 26

日，取自：[http://www.fuli.gov.tw/editor\\_model/u\\_editor\\_v1.asp?id=%7B0FD97A21-EC42-4D51-8263-5CC1908DD127%7D](http://www.fuli.gov.tw/editor_model/u_editor_v1.asp?id=%7B0FD97A21-EC42-4D51-8263-5CC1908DD127%7D)

玉溪地區農會(發表日期網頁無標示)。金針加工方式。2011 年 10 月 3 日，取自：

<http://www.lilyfarm.idv.tw/cm/cfb/cfb.htm>

花蓮縣富里鄉公所特產美食(發表日期網頁無標示)。特產美食。2011 年 10 月 3

日，取自：[http://www.fuli.gov.tw/editor\\_model/u\\_editor\\_v1.asp?id=%7B0FD97A21-EC42-4D51-8263-5CC1908DD127%7D](http://www.fuli.gov.tw/editor_model/u_editor_v1.asp?id=%7B0FD97A21-EC42-4D51-8263-5CC1908DD127%7D)