

投稿類別：觀光餐旅群

篇名：

金針在小西餅上之應用

作者：

彭偉傑。國立玉里高中。綜合科三年愛班
劉佳和。國立玉里高中。綜合科三年愛班
鄒佩真。國立玉里高中。綜合科三年愛班

指導老師：

許育菁 老師

壹●前言

金針出產於花蓮縣富里鄉六十石山、玉里鎮赤柯山、台東太麻里，每當 8~9 月份時，花開的場景更是美不勝收，不過金針一旦花開就失去採收價值，所以農民們總趕在花開之前就全部採收，而沒採收完的就變成了我們所看到的金針花海，遊客看得賞心悅目，農民看的心卻在淌血。近年來由於大陸金針搶佔台灣市場，造成農民採收所得不敷成本，許多農民因此放棄採收，轉型為休閒農業。

一、研究動機

市面上鮮少有金針融入餅乾裡的產品，所以我們想試著製作出特別又健康的金針餅乾，此外，金針含有大量的蛋白質和纖維質，只有少量的脂肪，因此金針花也是減肥人士的良好食材。金針本身沒什麼味道，能夠做成甜的也能做成鹹的，所以我們選擇接受度較高的丹麥小西餅與鹹的派皮餅乾，讓喜愛吃金針的人吃到不同口味的金針餅乾，並提高金針的經濟利用價值。

二、研究目的

依據研究動機的想法，提出以下三點研究目的：

- (一) 探討金針加入丹麥、派皮餅乾的「色澤」影響。
- (二) 探討金針加入丹麥、派皮餅乾的「香氣」影響。
- (三) 探討金針加入丹麥、派皮餅乾的「口味」影響。

貳●正文

一、金針的介紹

金針古時候稱為萱草、忘憂草，也是中國俗稱的「母親花」，是家常料理中常見的食材，含有豐富的蛋白質和鐵質，常吃金針花也可清除肺熱、柔和肝氣，預防兒童因燥熱引發的流鼻血，並可補血、造血，強化內臟功能，健康的人應該多吃金針花。在台灣花蓮玉里的赤科山，金針的產期時間約在七月到九月份，金針花又稱「一日美人」，早上開、晚上凋萎。供食用的金針，又分為乾燥金針與新鮮金針，新鮮的金針含有一種叫做秋水仙鹼的毒素，必須經過開水煮過並用冷水浸泡後才可食用。

二、餅乾探討

本報告僅就小西餅做討論，小西餅依產品性質及使用材料不同來區分，凡是成品大小及花樣使用一定模型所壓出，並利用化學膨大劑或酵母幫助膨大的產品稱為餅乾，餅乾又可分為甜餅乾和鹹餅乾兩大類。一般所謂的小西餅其使用的材料成分較高，成型時沒有固定的花樣、大小、形狀，可隨心所欲加以變化，產品

烤焙後給予各式各樣的裝飾，以增加產品的美觀與變化，小西餅的分類與介紹如下：

表 2-1 小西餅種類介紹

小西餅	麵糊類小西餅	濕軟性小西餅
		脆硬性小西餅
		酥硬性小西餅
		鬆酥性小西餅
	乳沫類小西餅	海綿類小西餅
		蛋白類小西餅

(楊雪慈，2008)

(一)麵糊類

1.軟性小西餅：

配方中含水量高達 35%以上，麵糊稀軟與蛋糕麵糊類似，要用擠花袋或杓子整型，成品酥鬆。

2.酥鬆性小西餅：

配方中油量大於糖量，糖量又大於水量，麵糊非常鬆軟，用擠花袋成型，成品酥鬆，花樣及口味多，廣受大眾的喜愛。

(二)乳沫類

1.海綿類：

主要原料是用全蛋或部分蛋黃，加上適量的糖和麵粉。配方與海綿蛋糕類似但是蛋量較少，因麵糊稀軟必須用擠花袋成型，如蛋黃小西餅和杏仁蛋黃餅等。

2.蛋白類：

小西餅配方與天使蛋糕類似，將蛋白和糖打至濕性發泡，再拌入麵粉或其他乾性原料，用擠花袋將麵糊擠出，例如：指型小西餅等。

三、小西餅食譜

表 2-1 丹麥小西餅、派皮餅乾食譜

書名	作者	出版社	出版年分	餅乾類別	材料
實用烘焙食品	黃明利 劉美琴	凱風行	2005 年	丹麥小西餅	奶油 90g、白油 50g、糖粉 90g、鹽 2g、全蛋 50g、奶水 20g、高筋麵粉 200g
				派皮餅乾	中筋麵粉 200g、白油 160g、鹽 6g、糖 6g、冰水 60g

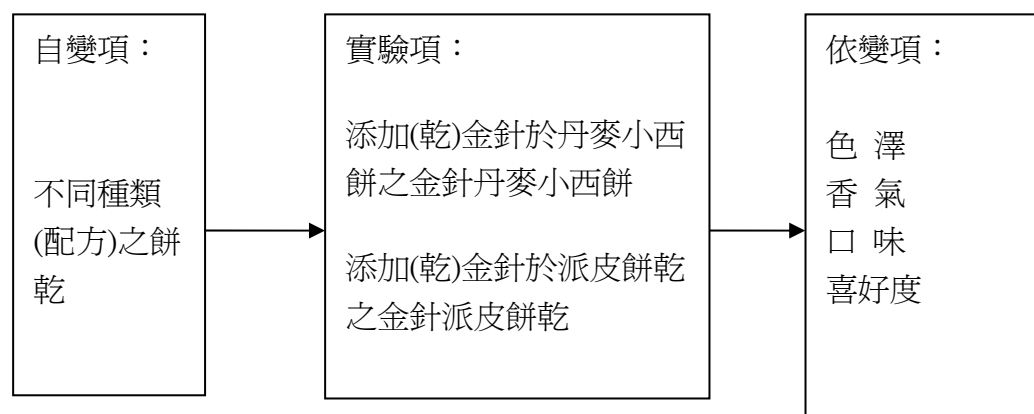
金針在小西餅上之應用

書名	作者	出版社	出版年分	餅乾類別	材料
烘焙 II	黃麗卿	格致圖書有限公司	2000 年	丹麥小西餅	奶油 140g、糖粉 90g、鹽 1g、蛋 50g、奶水 20g、香草精適量、低筋麵粉 200g
				派皮餅乾	高筋麵粉 100g、低筋麵粉 100g、白油 130g、鹽 4g、糖 6g、冰水 60g
烘焙 I	楊雪慈 林素真	啓英文化事業有限公司	2008 年	丹麥小西餅	奶油 100g、白油 40g、糖粉 90g、鹽 2g、全蛋 50g、奶水 20g、香草粉 2g、低筋麵粉 200g
				派皮餅乾	中筋麵粉 200g、白油 130g、糖 6g、鹽 4g、冰水 60g

五、研究方法

本研究分為實驗法和問卷法兩種方式進行。

(一) 實驗架構









金針在小西餅上之應用

(二)實驗步驟

1、丹麥小西餅製作

表 2-2 丹麥小西餅的配方表

材料		照片	材料		照片
A	奶油 90g		B	全蛋 50g	
	白油 50g				
	糖粉 25g、 鹽 2g				
C	奶水 20g 香草粉適量		D	高筋麵粉 200g	

金針在小西餅上之應用







2、製作過程

- (1).材料(A)用糖油拌合法拌勻
- (2).材料(B)、(C)交替分次加入，攪拌至均勻
- (3).材料(D)過篩後加入，用橡皮刮刀或塑膠刮刀拌均勻
- (4).用擠花嘴、擠花袋裝麵糊，擠在烤盤上，間距可稍密但排列要平均，烤焙時顏色較易均勻一致
- (5).整形後即入爐，爐溫 170°C~190°C 上火大下火小，約 8~12 分鐘，出爐冷卻即為成品
- (6).小西餅之烤焙只要烤至 7~8 分熟，即可關掉爐溫，利用餘溫悶熟即可。

3、派皮餅乾製作

表 2-3 派皮餅乾的配方表

材料		照片	材料		照片
A	白油 160 g		B	糖 6g 鹽巴 6g、 冰水 60g	
	麵粉 200 g			成品	

4、製作過程

- (1).白油麵粉拌在一起切成黃豆般大小。
- (2).糖、鹽巴、水倒在一起，分次加入派皮中。
- (3).中間鬆弛 15 分鐘後壓模入烤箱烤，200°C/200°C，20 分鐘。

(三)問卷調查

問卷方式調查，利用三種評鑑項目計分，詢問 30 位學生對 2 種不同餅乾的看法，統計出最受歡迎的種類。

1.問卷

各位同學您好！試吃完餅乾後，麻煩您填寫下列的評鑑項目，給予它們 1~4 分的分數，分數 1 代表非常不好、2 代表不好、3 代表普通、4 代表好、5 代表非常好，請受訪者依自己的實際狀況及感受做勾選。

一、丹麥小西餅

1.色澤 () 1分 () 2分 () 3分 () 4分 () 5分

2.香氣 () 1分 () 2分 () 3分 () 4分 () 5分

3.口味 () 1分 () 2分 () 3分 () 4分 () 5分

二、派皮餅乾

1.色澤 () 1分 () 2分 () 3分 () 4分 () 5分

2.香氣 () 1分 () 2分 () 3分 () 4分 () 5分

3.口味 () 1分 () 2分 () 3分 () 4分 () 5分

2.問卷統計

表 2-4 餅乾喜好度統計表

	丹麥小西餅	派皮餅乾
色澤	4.1	3.6
香氣	4.3	4.1
口味	3.1	2.7

金針在小西餅上之應用

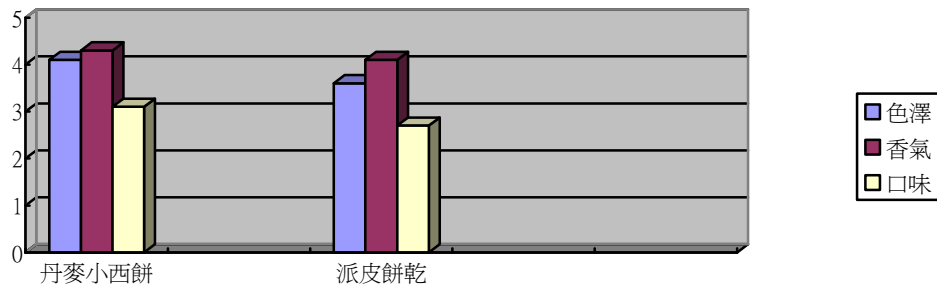


圖 2-1 餅乾喜好度分析圖

3. 結果與討論

由圖 2-1 可得知丹麥小西餅在經過烤焙後色澤方面得分為 4.1 分，代表大眾覺得丹麥小西餅的外觀色澤「好」，派皮餅乾的色澤得分則為 3.6 分，稍微差了些，但仍算「不錯」。

在香氣方面，丹麥小西餅與派皮餅乾的得分則差不多，都有 4 分以上，代表香氣是「好」的，大眾對兩者的香氣接受度都還滿高的。

在口味方面，丹麥小西餅與派皮餅乾得分都不高，丹麥小西餅 3.1 分，派皮餅乾僅有 2.7 分，只能算「普通」。派皮餅乾口感較為酥脆，而丹麥小西餅口感則較為酥鬆，不同的口感喜好也可能影響口味的評價。

表 2-6 試吃結果建議表

	丹麥小西餅	派皮餅乾
優點	<ol style="list-style-type: none"> 1.丹麥小西餅還不錯，金針的量可明顯些，或切細碎入丹麥小西餅中。 2.很好吃。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.派皮無金針口感，但好吃。 2.很好吃。
缺點	<ol style="list-style-type: none"> 1.丹麥小西餅口感不錯，但金針味不明顯，僅是餅乾味。 2.沒有太大的金針顆粒，好像丹麥小西餅上的較明顯，但在吃時沒有金針的口感，個人認為將可以金針打碎加入，可能較明顯 3.小西餅的金針味不足，只看到金針，中間軟軟的沒有酥脆感，只吃到原本小西餅的味道。 4.丹麥小西餅太油、太甜。 	<ol style="list-style-type: none"> 1.派皮餅乾僅有鹹味，其他味道不突出沒特色。 2.沒有感到有任何特別處。 3.派皮太鹹，沒金針口感，感覺不出有金針。 4.派皮無金針味，也吃不出來有金針，金針可以用糖煮些味道。
建議	<ol style="list-style-type: none"> 1.小西餅的金針味不足，建議金針可以打碎加入，可能較明顯。 2.小西餅的中間軟軟的，沒有酥脆感，可以烤久些。 3.派皮多加一點糖，甜一些會更好吃，金針可以用糖煮，增加些味道。 	

參●結論

丹麥小西餅不論在色澤、香氣或口味等方面都得到了較高的分數，可見丹麥小西餅是較受喜愛的餅乾，尤其在色澤和香氣方面都大受好評，所以金針丹麥小西餅是值得繼續被探討研發的金針創意產品。

而在受訪者建議中，大都覺得金針的味道不夠明顯，此乃因金針本身沒有特殊的香氣或味道，故建議後續要研究金針餅乾的人可試試看改用新鮮金針或將乾燥金針加以調味，像是糖漬或鹽漬等，並增加金針在餅乾中的量，以使民眾更能品嚐出餅乾中金針的存在。

肆●引註資料

- 1、黃麗卿(2000)：烘焙 II。台北：格致圖書有限公司。
- 2、黃明利(2005)：實用烘焙食品。台中：凱風行。
- 3、陳在旁(2005)：烘焙食品理論與實務。台北：合慶國際圖書有限公司。
- 4、楊雪慈(2008)：烘焙 I。台北：啓英文化事業有限公司。
- 5、花蓮賞金針花(2010)。2011 年 10 月 28 日，取自
<http://www.liontravel.com/comm/2topic/flower/daylily-tw-hualien.asp>
- 6、花東縱谷國家風景區(2010)。2011 年 10 月 28 日，取自
<http://www.erv-nsa.gov.tw/user/article.aspx?Lang=1&SNo=02000038>
- 7、李盈源(2006)。黃金大地針情。2011 年 11 月 17 日，取自
<http://subtpg.tpg.gov.tw/web-life/taiwan/9512/9512-05.htm>
- 8、維基百科。2011 年 11 月 17 日，取自
<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E9%87%91%E9%87%9D>