

投稿類別：農業類

篇名：

洪爐點「雪」，「餅」節持重

作者：

黃韋翔。國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校。食品科加工科三年甲班。

王承泰。國立中興大學附屬臺中高級農業職業學校。食品科加工科三年甲班。

指導老師：

賴怡君 老師

## 壹、前言

### 一、研究動機

在這個網路社會的時代，網購成為它的推銷出路，以簡單的材料及過程，呈現出一種時尚的美味，藉著自身散發的魅力，掀起了一股潮流——它就是「雪 Q 餅」。雪 Q 餅，餅如其名，它的表面好似覆蓋了一層柔軟的白雪，餅體溢出延綿不絕的清香，咬下去的那一剎那，綿密酥鬆的口感，流露在唇齒間那淡淡的甜味，洋溢在空氣中的幸福因子，甜而不膩的滋味，猶如繞樑三日般在腦海裡打轉。

熱愛烘焙的我們，輕鬆的料理懶人包勾不起我們過多的興趣，即使網路上打著 100% 成功雪 Q 餅的文章星羅棋布，也有著五花八門的配方，或許口味上有些許的調整，但主要材料中的餅乾多數為奇福餅乾，此刻，我心中的疑惑如雨後春筍般的冒出來，難道是以它做出來的成品口感上的表現較好？還是味道上的搭配較佳？而且還在新聞上看到「雪 Q 餅達人陳琬玉表示，試過許多種餅乾，奇福餅乾呈現出來的**口感最好**」（陳筱惠，2018），於是用其他形形色色的餅乾來嘗試的想法在我的心底萌發，創造出有別於原本的種類，找出受大眾喜愛的口味，甚至打破原有的境界。

### 二、研究目的

「在前幾年食安風暴的危機，讓我們開始省思，台灣人有沒有比較健康？」（蔡淑芬，2016），我們開始從廣大無邊的餅乾世界去尋找，奇福餅乾的原料特性、味道上的搭配，以及健康的原物料，以這些層面去尋覓有什麼餅乾能夠帶給人們的味蕾更大的驚艷，漸漸的我們迷失在茫茫餅乾之中，遲遲想不出比原味更加合適的餅乾，既怕失敗，又怕無法成型，更害怕的是口味上面不合拍，這一層又一層的考量覆蓋住了我的思緒，讓我的想法有如被烏雲掩蓋的太陽般黯淡無光，此刻，我腦中閃現了一種聲音：「如果沒有失敗，哪來的成功？」

於是我們以另一個角度去思考，日常生活中所喜愛的餅乾有哪些？頃刻間，那些猶如過江之鯽滔滔不絕的餅乾，跑馬燈似從我的腦海中浮現，轉眼間滿滿從我心房溢出的是滿腔的熱血，去掉了一些選項，從口感、軟硬度及乾濕性去著手，除了既定選項的奇福餅乾外，我們還選用了散發著獨特蔥香味且富有酥脆口感的蘇打餅乾，以及那些在我們童年時光承載著琳瑯滿目、包羅萬象的夢想的小小飛機餅，它除了較有口感之外，本身亦有淡淡的奶香，最後我們還找了有著老口碑的孔雀餅乾，能夠在市場活過這麼多的年頭，必定有它的獨特之處，我們期待它綿密的口感能夠和我們的雪 Q 餅迸出不一樣的火花，有了這些，我們就能開始實驗，進一步來研究差別，我們製作了問卷給大家品評，想知道大眾對於這四種餅乾所製成的雪 Q 餅的差別以及想法，試試看能否找出奇福餅乾適合製作雪 Q 餅的原因，亦或是找到了更適合、更好吃的餅乾材料來做出好吃的雪 Q 餅。

## 貳、正文

### 一、什麼是雪 Q 餅？

雪 Q 餅的起源是來自宜蘭五結鄉的天霖食品行，研發出配方之後，意外的熱賣，它的聲勢在網路上節節攀升，伴隨著各種伴手禮，讓雪 Q 餅的名聲在民間也廣為流傳，由於它製程上十分簡易，也無需額外添購特殊器具，在短短的時間內就能做出精美且富有質感的小點心，因此許多料理教室及個人烘焙坊利用網路行銷的方式掀起了一波網購浪潮，更有許多食譜如蒲公英般飛揚在網路世界中，甚至教學影片也不可勝數，好比抹茶口味、巧克力口味、煉乳口味等等.....。

### 二、雪 Q 餅所需製作材料以及製作配方表

#### (一) 雪 Q 餅所需材料

##### 1. 奇福餅乾：

奇福餅乾是由環宇開發生技食品有限公司所開發，一款已經在市場上留名許久的餅乾，因為餅乾清爽可口，也經常被拿去當烘焙的材料。

表一、奇福餅乾營養標示表

每 100 公克含量	
熱量	531.0 大卡
蛋白質	7.0 公克
飽和脂肪	13.0 公克
反式脂肪	0 公克
碳水化合物	60.5 公克
糖	6.0 公克
鈉	300 毫克

##### 2. 棉花糖：

棉花糖是由一種名為藥蜀葵植物所做成的食品，最早的起源是距現今約莫 2000 年前的古埃及，在當時，只有祭祀或是宗教大儀式的時候，才會出現的一種珍貴的甜點，到了十九世紀初，藥蜀葵被帶到了法國，法國廚師研究出原來藥蜀葵黏液和水混合後會變成濃濃的凝膠狀，之後再添加香草蘭籽、蛋白、糖漿，就成了棉花糖，不過現今大家為了能夠量產這種甜點，已經把藥蜀葵的黏液改添加明膠來製作棉花糖。

### 3.無鹽奶油：

「係指由生乳或鮮奶或乳油加工之半固狀而言，分類依加鹽及發酵與否，分加鹽、無鹽、發酵乳酪、非發酵乳酪」(郭文玉等三人，2014)。奶油是從羊奶、牛奶中提煉的半固體產品，顏色多為淡黃，經過一連串的製造過程，成了歐美人士常用的烘焙原料，在以前曾被翻譯為乳脂或白脫，東方人則稱之黃油，奶油含有不少的維生素 A，其餘大多是水，還有一些礦物質、蛋白質、色素、乳糖等，世界上奶油最大的生產國在印度，其產量大約為全世界產量的 46%，第二名則是歐盟的 26%，第三名美國是 9%。

### 4.蔓越莓：

蔓越莓又名蔓越橘、小紅莓等，是杜鵑花科越橘屬紅莓苔子亞屬（學名：拉丁語：*Oxycoccus*），主要生長於北半球的酸性泥炭土壤，所以在北美洲等地大量種植，而蔓越莓本身較酸，所以較常被製成果汁、果乾、果醬、保健食品或是運用在加工上面，也因為蔓越莓營養豐富，吃蔓越莓的好處有預防泌尿道感染、抗氧化以及增強免疫系統等功能。

### 5.奶粉：

奶粉在日常生活中是十分常見的一種食品，而它也常常應用於烘焙食品中，在烘焙上來說它是屬於韌性材料，也能增加蛋糕骨架，同樣的奶粉中也有少許的乳糖，能夠增添少許的甜味，還可以賦予產品奶味的香氣，且富含鈣質，可加強產品的營養價值。

## (二)雪 Q 餅材料配方表

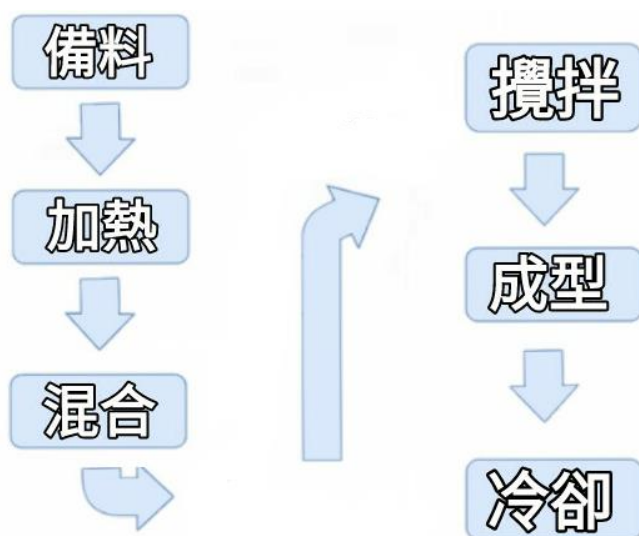
表二、雪 Q 餅製作配方表

	百分比(%)	克數(g)
奇福餅乾	100	200
棉花糖	90	180
無鹽奶油	35	70
蔓越莓	50	100
奶粉	25	50

(資料來源：雪 Q 餅、棉花糖 Q 餅。2018 年 2 月 8 日，取自：<https://icook.tw/recipes/181873>)

### 三、如何製作雪 Q 餅以及其製作原理

#### (一) 雪 Q 餅製作流程圖



圖一、雪 Q 餅製作程序流程圖

(資料來源：作者繪製)

#### (二) 雪 Q 餅製作步驟

##### 1. 備料、材料前處理

材料秤量時，需精秤勿有太大的誤差以避免口感上的落差。奶油在製作前建議先冰冰箱，以防因為融化不好秤量。餅乾都先在塑膠袋內折碎，大小為原來 1/4 即可，若是太碎會造成餅乾粉粉都沒有口感，如果餅乾太大塊也不好，在整型時易造成表面不平整、賣相不佳。



圖二、材料秤量

(資料來源:攝自作者)

##### 2. 加熱融化

奶油先隔水加熱融化，採取隔水加熱，以避免直火加熱奶油導致奶油溫度快速上升而燒焦，奶油完全融化之後，再加入棉花糖進行加熱，此外，備料時，亦可以先將棉花糖剪成兩半或是更小塊，可以讓棉花糖更快融化，加熱過程中要使棉花糖都要浸到奶油，否則棉花糖碰觸到熱鍋後可能會燒焦，所以，全程需不斷地攪拌，來加快棉花糖的融化，加熱至棉花糖沒有塊狀即可。



圖三、融化奶油  
(資料來源:攝自作者)



圖四、棉花糖融化  
(資料來源:攝自作者)

### 3.混合

混合時先加入餅乾，拌至均勻即可，此時將將爐火先關掉，利用餘溫將融化的棉花糖、餅乾以及蔓越莓乾混和均勻，切記要充分攪拌均勻因為蔓越莓乾很容易沉在鍋底，若是攪拌不均可能會造成果乾分布不均勻的問題，進而影響風味。此外，因為雪 Q 餅是一個自由度很高的餅乾，所以蔓越莓乾可替換成像是葡萄乾、其他果乾，或是依個人的的喜好來添加喜歡的堅果都是可以的。

### 4.加入奶粉攪拌

最後加入奶粉，與其他材料一同混和均勻，但為何要最後加入呢？這是因為奶粉是會吸水的材料，一加入後就開始吸收水分，可是你還是得快速攪拌，且不可拖太久，否則會難以攪拌，拌合後，利用有點餘溫、棉花糖還沒凝固，快速的將快完成的雪 Q 餅倒出。



圖五、攪拌均勻  
(資料來源:攝自作者)

### 5.整形

將已攪拌完畢的雪 Q 餅倒入方形小鋁盤，方便整形之外，托著鋁盤可以避免雪 Q 餅燙手。此外，因為炙熱的雪 Q 餅尚未完全冷卻凝固之前會沾黏鋁盤，需在鋁盤上放上烤焙紙倒上雪 Q 餅，於表面再鋪一層烤焙紙，以擀麵棍在餅乾上輕壓滾動數次。擀壓的時候需注意力道的拿捏，不可太用力，如果把餅乾壓的太薄，食用時口感較差，且分切時產品易碎裂，導致外觀不佳。



圖六、雪 Q 餅成型  
(資料來源:攝自作者)

## 6.冷卻

成形後的雪 Q 餅仍然很燙，所以要進行冷卻，不過放在室溫冷卻的雪 Q 餅因為上下包覆著烘焙紙，溫度不容易下降。所以冷卻建議吹電風扇或者是冷氣，以加快冷卻之速度，待餅乾完全冷卻且不沾黏烤焙紙後進行分切，先將四個角之醜邊切除，這方法即是「待麵糰取出經過攪拌後，可以桿壓製作成麵帶狀，為桿壓切片」(許晉源，2001)，最後，好吃的雪 Q 餅就完成了。



圖七、冷卻切塊  
(資料來源:攝自作者)

### (三)隔水加熱之原理

為什麼我們要選擇隔水加熱，雖然隔水加熱和直火加熱聽起來都一樣是加熱，但其中卻有太大的影響，我們會選擇使用隔水加熱其最主要的原因是，奶油和巧克力一樣都是不適合高溫加熱的材料，因為它們的沸點較低，容易超過沸點導致燒焦，但若是使用隔水加熱，外鍋的水蒸氣會將能量帶走，所以鍋內的液體不易沸騰。

隔水加熱的優點有：能夠讓材料慢慢的從固態融化成液態，保持原料的良好品質，避免讓材料快速達到沸點進而燒焦，且隔水加熱也比直火加熱較為安全，操作上若不小心燙傷了，傷勢也比較不會那麼嚴重。隔水加熱的缺點，比起直火加熱要來的緩慢，相對的也需要較長的時間「千萬別心急直接把食材放在爐火上加熱，太強烈的火溫可是受不了的喔，欲加熱物甚至會變質喔」(詹淇淇，2010)，所以若是沒有時間的人可能不適合此加熱法，且進行隔水加熱時需要較多的鍋具，善後過程需要多費心。

我們常利用奶油融化後成液體可將材料包覆，待冷卻變回固體，有點類似凝固的概念，相同的概念也運用在我們的雪 Q 餅上。

## 四、消費者對四種雪 Q 餅嗜好性品評之問卷調查

實驗分別以飛機餅、蘇打餅、奇福餅、孔雀餅製作出的雪 Q 餅，包含飛機雪 Q 餅、蘇打雪 Q 餅、奇福雪 Q 餅、孔雀雪 Q 餅，採問卷方式進行調查，蒐集和比較消費者對這四種雪 Q 餅的品評結果。而品評員的年齡層以 17 至 20 歲為主進行調查，總計男性 31 人和女性 37 人，共 68 人。

表三、消費者對於雪 Q 餅之品評問卷調查表

親愛的朋友，您好：

這是一份針對消費者對於雪Q餅之消費行為研究的問卷，我們想了解您對於此項產品的看法，還有對於雪Q餅各項比較跟喜好度，最後還有，您對於這四種餅乾整體喜好的比較，希望您能夠為我們填寫這份問卷。問卷的內容將作為實驗數據用，並不對外公佈，請您安心作答。謝謝您的合作！

1.請問您的性別：

男  女

2.請問您是否吃過雪Q餅?

經常  偶爾  很少  未曾

3.您喜歡甜食嗎?

是  否  普通  還可以

4.請問您對於雪Q餅(原味)的喜愛度是?

非常喜歡  喜歡  普通  不喜歡  非常不喜歡

▼填下 1~10 (由低到高) 表示你對此產品的喜愛度▼

各項雪 Q 餅產品	外觀	口感	甜度	顏色	喜好度
1.原味 雪 Q 餅					
2.蘇打 雪 Q 餅					
3.孔雀 雪 Q 餅					
4.飛機 雪 Q 餅					

最後請依整體喜好來看，用編號排出最喜歡的 (例：3 > 2 > 1 > 4 )

\_\_\_\_\_ > > >

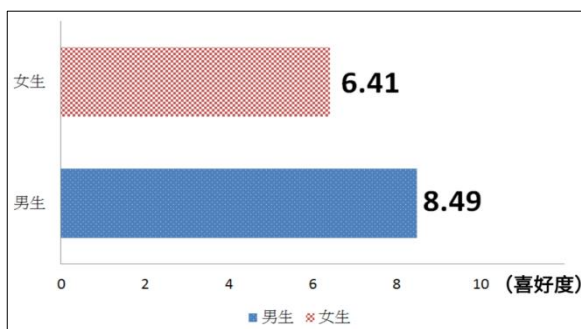
問卷到此結束！感謝您的配合！



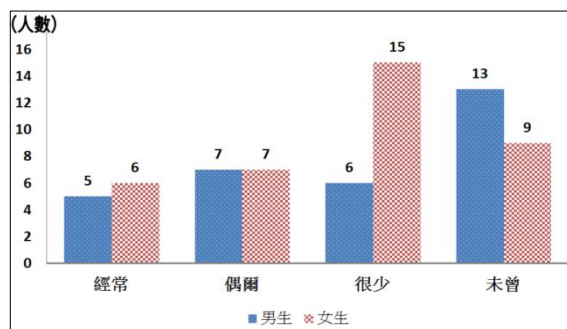
### 洪爐點「雪」，「餅」節持重

藉由圖八的調查，結果可以得知，我們推測在 68 位品評員中，女性品評員在甜食這一方面，對於口味較為挑剔，所以一般的甜食難討女性品評員的歡心；而男性品評員平時並不常吃甜食，所以一遇到符合口味的甜食，自然而然就會喜歡上這種食物，而且男性在熱量攝取這方面並不會像女性這麼注重。女生十分介意身材、體重、體態這方面的問題，男性則因大部分活動量都較女生大，也不怎麼介意這些問題，以至於男性在吃甜食這方面不會太過節制，所以男性的數據顯示來的比女性高。

雪 Q 餅在網路上非常的熱銷，只是有非常多人食用頻率不高，也甚至，消費者明明吃過，可是卻不知道產品是雪 Q 餅，由圖九就可以得知，很少和未曾吃過雪 Q 餅的消費者人數為 43 人，我們推測，雪 Q 餅在市面上的流通性可能不高，僅那些經常網購的消費者們，才可能知悉雪 Q 餅和去購買。



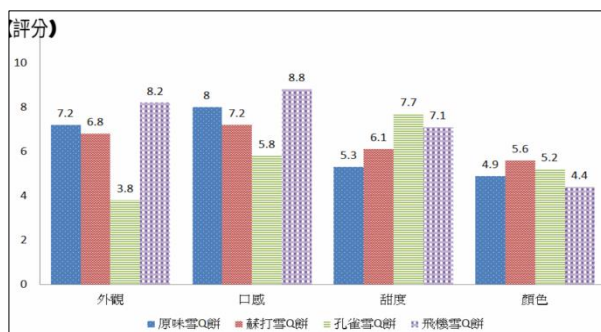
圖八、男女生雪 Q 餅喜好度平均



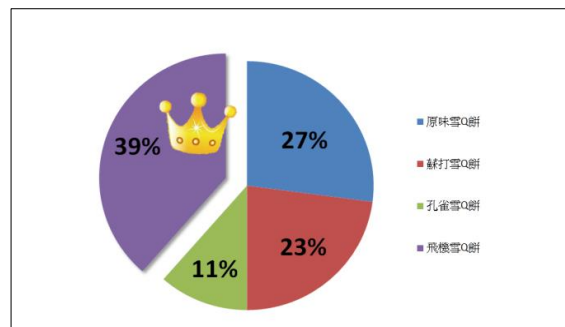
圖九、消費者品嘗雪 Q 餅頻率

在各項產品品評喜好度方面，由圖十中可發現，四種口味的雪 Q 餅在顏色上其評分都相差不大，然而飛機餅乾為主的雪 Q 餅在口感方面獲得不錯的口碑，而相對的它在顏色及甜味上則表現較差。而原味的奇福餅乾和蘇打餅乾在這四種不一樣的嗜好性品評中幾乎是不分軒輊，孔雀餅乾則是只有在甜度方面獲得了較佳的評價，而外觀部分，只有孔雀餅乾因為較為鬆散的碎屑外觀造成評價最差。

在總體評價上，由圖十一可得知，飛機餅在此次調查結果中，整體喜好高達 39%，為最大塊的紫色，而奇福餅乾和蘇打餅乾的喜好大約各約 1/4，為藍色的 27% 跟紅色的 23%，而代表孔雀餅乾的綠色則是這四種餅乾中最不受到人們青睞的口味，只獲得了少數的 11%，我們可得知在市場的評價上飛機餅乾優於奇福餅乾也勝過第三的蘇打餅乾，而孔雀餅乾呢，則是最不受歡迎的口味。因此，我們最推薦以飛機餅乾製作雪 Q 餅，最不推薦孔雀餅乾。



圖十、各項產品品評喜好度平均



圖十一、雪 Q 餅之總體評價

### 參、結論

我們藉由這次的問卷調查，得知實驗結果後，其實蠻訝異的，作者本身也是比較偏好飛機餅乾做成的產品，我們當然不否認奇福餅乾來做雪 Q 餅也真的美味，問卷調查中奇福餅乾做的產品也緊追在後，列居第二，這符合大眾喜好的口感及各項產品的喜好度，也是為何雪 Q 餅大家皆是由奇福餅乾來製作，只是天馬行空的我們，尋覓了我們生活當中可口的餅乾來替代，或許意外地找出了更適合製作雪 Q 餅的餅乾。

飛機雪 Q 餅受品評員青睞的原因可能有以下幾點，首先，飛機餅本體硬度較高，所以比起原本的奇福餅乾也較富有口感，相較之下，少了些黏牙的口感，且它本身也有獨特淡淡地奶香，在香氣上比起原本奇福餅乾更勝一籌，再加上飛機餅有著鹹甜鹹甜的味道，默默的襯托出雪 Q 餅甜而不膩、香而不厭的風味。其次，在實作過程中，我們發現飛機餅乾的方便性，因奇福餅乾在製作時需要弄碎，卻又不能碎到沒有口感，但是飛機餅乾意外地跟其他餅乾不同，無須破碎，直接加入即可製作雪 Q 餅，比奇福餅乾製作雪 Q 餅時更加方便，基於種種優點，我們建議採用飛機餅乾比奇福餅乾還適合做為雪 Q 餅的原料！

### 肆、引註資料

許晉源(2001)。餅乾世界 I。台北市：品度股份有限公司。

詹淇淇(2010)。超簡單，淇淇的甜蜜烘焙廚房。台北縣：知遠文化事業。

郭文玉、劉發勇、邱宗甫(2014)。食品加工 II，台南市：復文圖書有限公司。

蔡淑芬(2016)。社會與健康。工商時報，1月18日，四版。

雪 Q 餅、棉花糖 Q 餅。2018 年 2 月 8 日，取自：

<https://icook.tw/recipes/181873>

陳筱蕙(2018)。【手作片】網路爆紅雪 Q 餅 專家教「零失敗作法」，2018 年 4 月 11 日，取自：

<https://tw.appledaily.com/realtimenews/article/new/20180411/1331986/>