

投稿類別：觀光餐旅群

篇名：

蔥明的餅

作者：

賴微茵。私立高級宜寧中學。觀光事業科三年丁班

楊采淳。私立高級宜寧中學。觀光事業科三年丁班

指導老師：

陳俐淳老師

梁金群老師

壹、前言

一、研究動機

蔥油餅在台灣是家喻戶曉的民間小吃，民眾接受度非常高。我們發現，每當有口味或者外型新穎的蔥油餅上市，就能驅使懷著嘗鮮心理的人們，紛紛試吃新口味。本論文的研究動機，是想要誘導原本就喜歡的蔥油餅人們，拋棄舊有的成見，去嚐試更多不同的口味，給人們更多的選擇。或者，香噴噴的蔥油餅，能讓原本不吃某種具備特殊氣味實務的人們，引發好奇心去試吃看看該種食物。一般來說，蔥油餅只有一種口味，但如果把大部分挑食的人們不願意嘗試的食物，例如紅蘿蔔和九層塔添加在蔥油餅裡，讓人們從不同的角度來嚐到這些食物新的樣貌和味道，這不是很有意義的作法嗎？

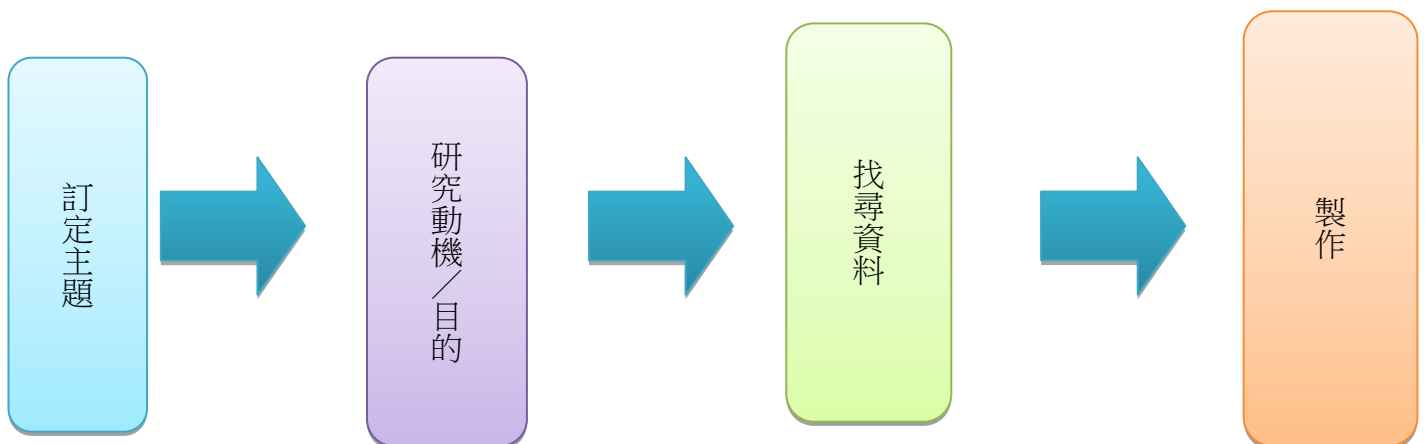
二、研究目的

- 〈一〉了解蔥油餅的歷史
- 〈二〉創改蔥油餅的製作
- 〈三〉傳統和創改後民眾的滿意度

三、研究方法

- 1.文獻探討法
- 2.實作法
- 3.問卷調查法

四、研究流程



貳、正文

一、蔥油餅的由來

蔥明的餅

在早期的社會，每一戶人家都從事農業工作，蔥油餅對農夫們來說就是最好吃的零嘴。由於青蔥在鄉下地方是隨手可得的農作物，農夫們除了三餐之外，在工作之餘，就會吃著家人所做的蔥油餅當零嘴。

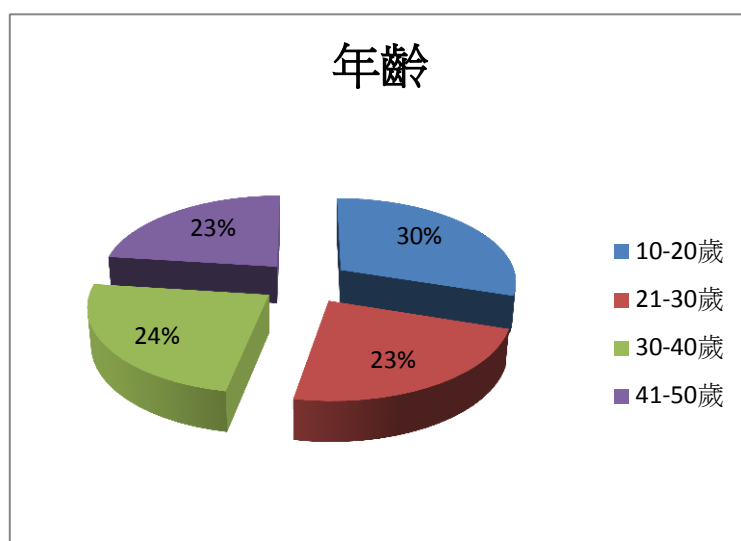
依據文獻，蔥油餅是自「茶聖」陸羽喜歡吃的湖北小吃「支公餅」演變而來的。傳統的蔥油餅很簡單，就是麵粉和成麵糰，揉成劑子、搓成條狀、刷豬油、擀成薄片，在表皮上灑了蔥、胡椒粉、鹽、抹豬油、包捲成餅，然後再用油煎至金黃即可，其做法因各地方而有所不同。

二、創意蔥油餅的製作方法

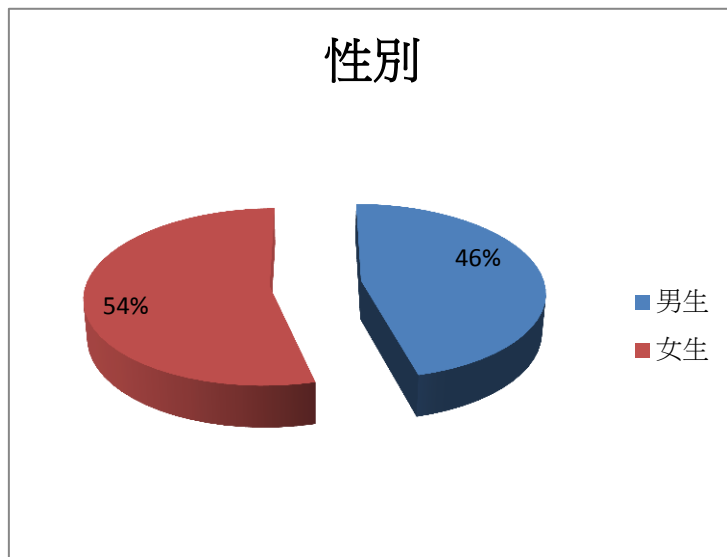
一、 準備材料	中筋麵粉 450g、鹽 10g、滾水 180g、豬油/胡椒粉（適量）、冷水 100g、九層塔/紅蘿蔔（適量）。
二、 做法	<ol style="list-style-type: none">1. 將篩好後的中筋麵粉和鹽放在盆中，倒入滾水攪拌之後，倒入冷水繼續攪拌。2. 分別倒入紅蘿蔔/九層塔打成的汁，攪和揉勻。3. 麵糰蓋上保鮮膜靜置 20-30 分鐘。4. 放置桌上搓揉（要撒粉在桌上避免黏住），揉至沒有麵粉。5. 將麵粉分成 6 小塊，擀成薄片狀，再把捲好的麵糰擀開。6. 在鍋內倒入些許的油，將擀好的麵糰煎至金黃色即可。

三、問卷調查結果

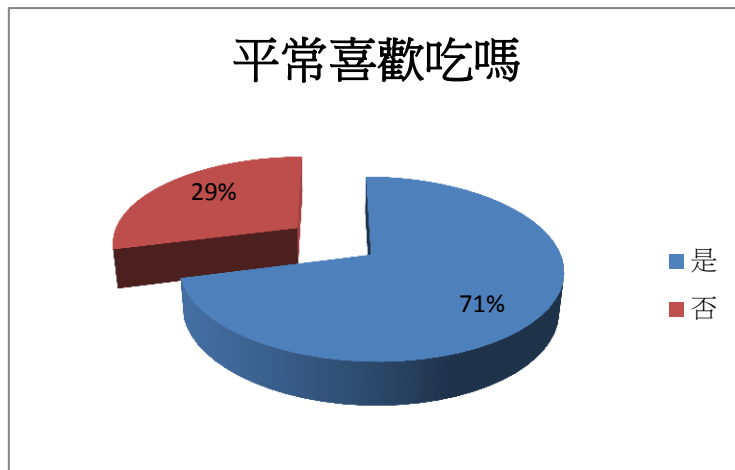
Q1.年齡



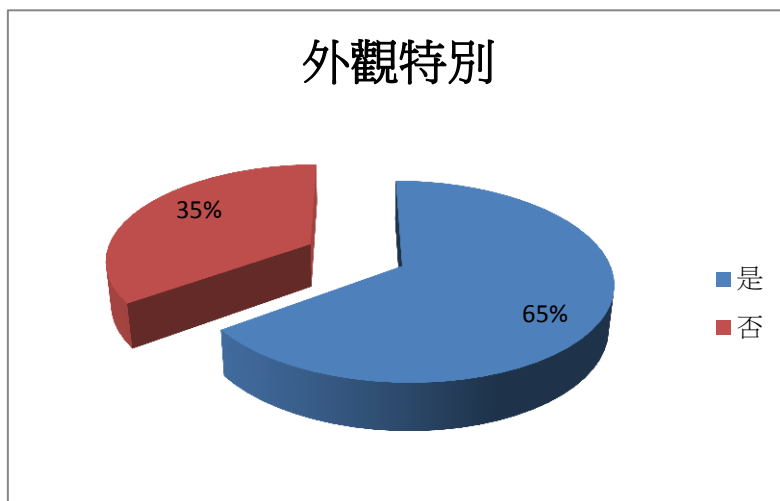
Q2.性別



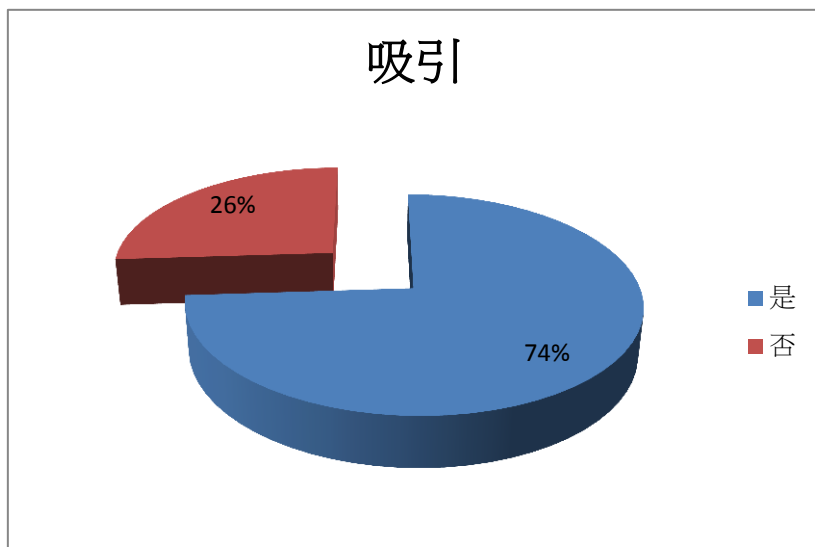
Q3.平常喜歡吃蔥油餅嗎？



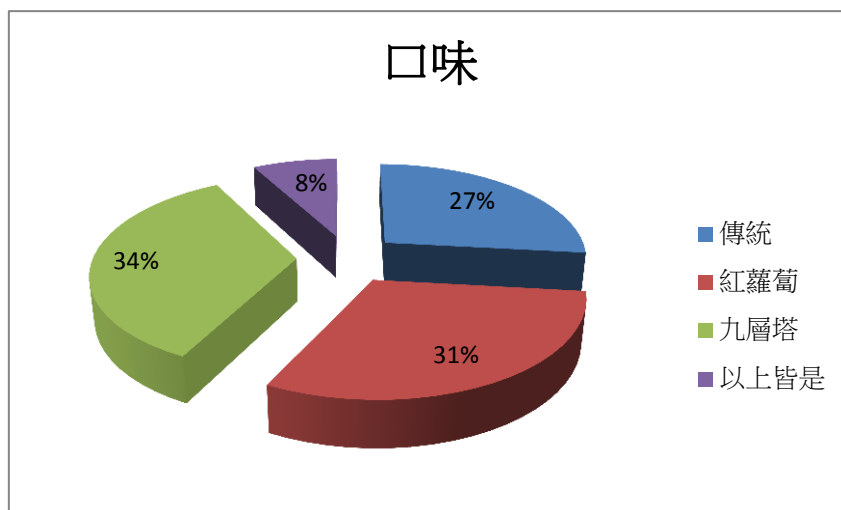
Q4.您覺得我們的蔥油餅外觀特別嗎？



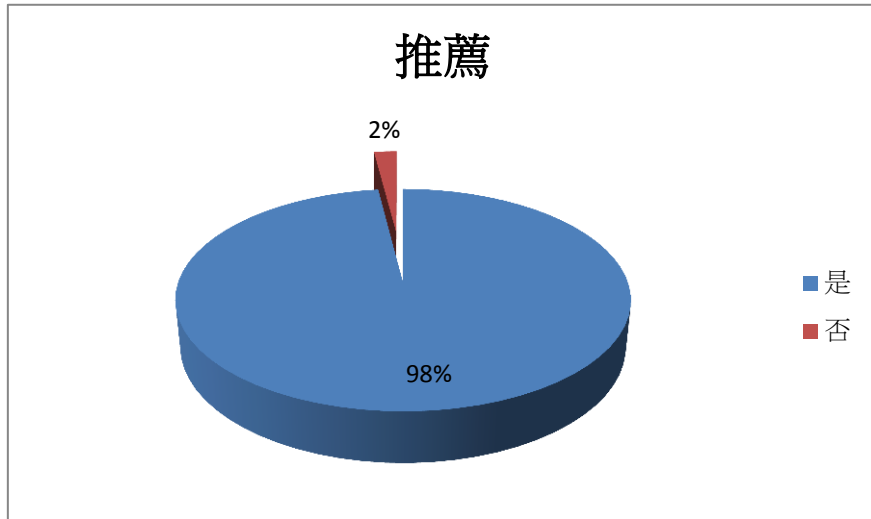
Q5.您覺得我們的蔥油餅會吸引到你嗎？



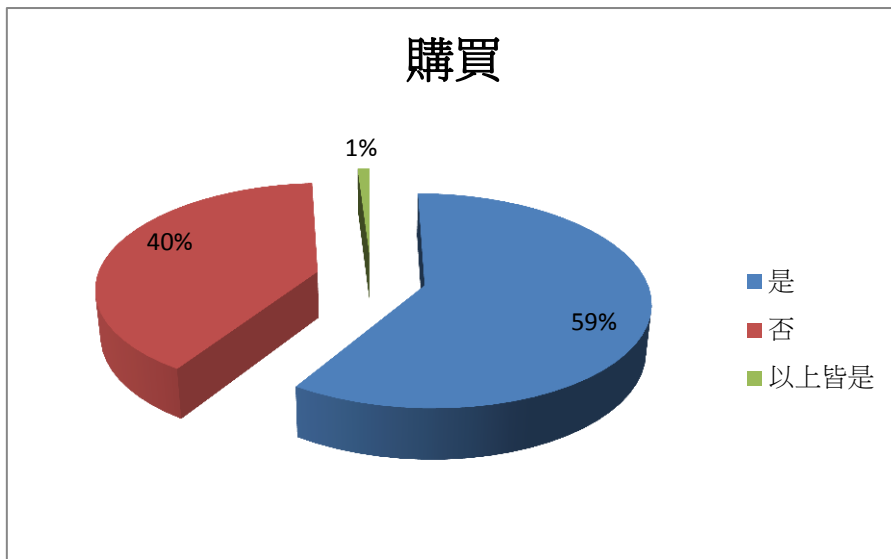
Q6.嘗過後感覺喜歡哪個味道最吸引你呢？



Q7.您會推薦給親朋好友嘗試嗎？



Q8.如果實際販賣後會前往購買嗎？



參、製作流程

步驟	製作說明	圖片
步驟一	將篩好後的中筋麵粉和鹽放在盆中，倒入滾水攪拌之後，倒入冷水繼續攪拌。	 圖一

步驟二 分別倒入紅蘿蔔/
九層塔打成的
汁，攪和揉勻。



圖二

步驟三 麵糰蓋上保鮮膜
靜置 20-30 分鐘。



圖三

步驟四 放置桌上搓揉（要
撒粉在桌上避免
黏住），揉至沒有
麵粉。



圖四

步驟五 將麵粉分成 6 小
塊，擀成長條狀，
再捲成蝸牛型。



圖五

步驟六 再把捲好的麵糰
擀開。



圖六

步驟七 在鍋內倒入些的油，將擀好的麵糰煎至金黃色即可。



圖七

步驟八 成品



圖八

肆、結論

透過這次的專題報告，我們藉由發放問卷的方式，知道多數人喜歡吃紅蘿蔔口味的蔥油餅。在過程中大家也給予我們許多建議，例如，餅皮偏硬、食品保溫效果不佳、口味偏鹹，這都是我們可以改善之處。從問卷調查結果得知，多數人的口味是偏適中的。研究結果，我們的結論是，我們應該以適中的口味來調整製作方法，再推出醬料，讓民眾可以客製化屬於自己的蔥油餅。

伍、參考文獻

李德全 《名師的蔥抓餅配方》 楊桃文化

漢克老師《零失敗花樣中式麵點：50款必學的饅頭、包子與蔥油餅、燒餅》 朱雀出版社

陸、問卷內容

你好，我們是宜寧高中觀光科的學生，我們正在做一個專題，需要請你協助我們填問卷，一起來完成這份專題，謝謝你的配合!!

1.您的年齡？

10-20 歲 21-30 歲 31-40 歲 41-50 歲

2.您的性別？

男性 女性

3.平常喜歡吃蔥油餅嗎？

是 否

4.您覺得我們的蔥油餅外觀特別嗎？

是 否

5.您覺得我們的蔥油餅會吸引到你嗎？

是 否

6.嘗過後感覺喜歡哪個味道最吸引你呢？

傳統 紅蘿蔔 九層塔

7.您會推薦給親朋好友嘗試嗎？

是 否

8.如果實際販賣後會前往購買嗎？

是 否

9.能給予我們一些建議嗎？