

投稿類：觀光餐旅類

篇名：

冬月「雪」地，我尋「花」「酥」

作者：

張嘉雯。國立恆春工商餐飲技術科。三年甲班

指導老師：

涂麗芳

壹、前言

一、研究動機

雪花酥的口感很像牛軋糖，但又不像牛軋糖那麼硬，而且可以加入各式各樣的食材或是甜點來改變風味，做法也很簡易，大多數的人都可以自己 DIY，很適合當下午茶點心或是嘴饞時的甜點。

而雪花酥的產品在台灣已經有一段時間了，除了有牛軋糖口味的雪花酥、奶香蔓越莓雪花酥、OREO 口味雪花酥之外，還有比較特別的口味，例如鹹蛋和豆漿，但較少看到芋頭口味及抹茶口味的雪花酥，於是想了解人們對這兩種口味雪花酥的接受度。

二、研究目的

- (一) 了解什麼是雪花酥
- (二) 製作芋頭以及抹茶口味的雪花酥
- (三) 調查人們對芋頭雪花酥及抹茶雪花酥的滿意度

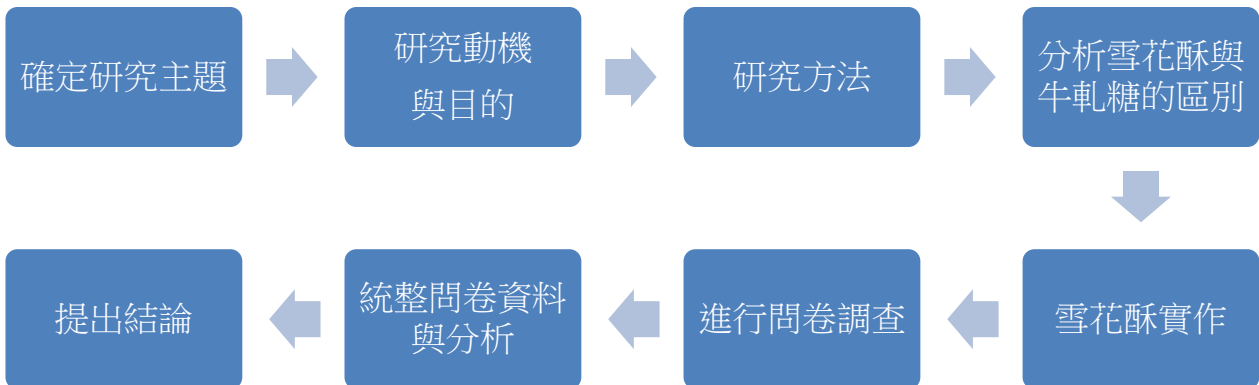
三、研究方法

- (一) 文獻分析法：藉由書籍、雜誌、網路等各種方法蒐集資料，經閱讀後進行分析彙整。
- (二) 實作研究法：利用芋頭粉、抹茶粉製作出兩種不同口味之雪花酥。
- (三) 問卷分析法：利用問卷，調查人們對芋頭雪花酥及抹茶雪花酥的滿意度，藉此了解產品的優缺點及商業價值。

四、研究對象

以恆春工商一、二、三年級學生、老師及校外人士為研究對象。

五、研究流程



圖一：研究流程圖
(資料來源：研究者自行繪製)

貳、正文

一、什麼是雪花酥

雪花酥，又稱為雪 Q 餅，是一種由棉花糖、奶油、奶粉等各種口味(例：抹茶粉、草莓粉、奇福餅乾、蔓越莓等)混合而成的零食。

二、雪花酥介紹

(一) 關於雪花酥的起源

對雪花酥的了解，它是可以更改甜度，讓不愛吃甜食的人，都喜歡上雪花酥，「是起源於台灣的甜食，入口時有點嚼勁，隨之餅乾即化，也有牛軋糖的韌黏性，濃郁的奶香又搭配著水果乾的酸甜。」(引用。鄭州優美西點 2018.3.13)

(二) 雪花酥的特色

它就類似牛軋糖的零食，不添加任何一點香料，都來自棉花糖與奶粉香味，也不易變形也無須冷藏，很適合大家動手作的食物。

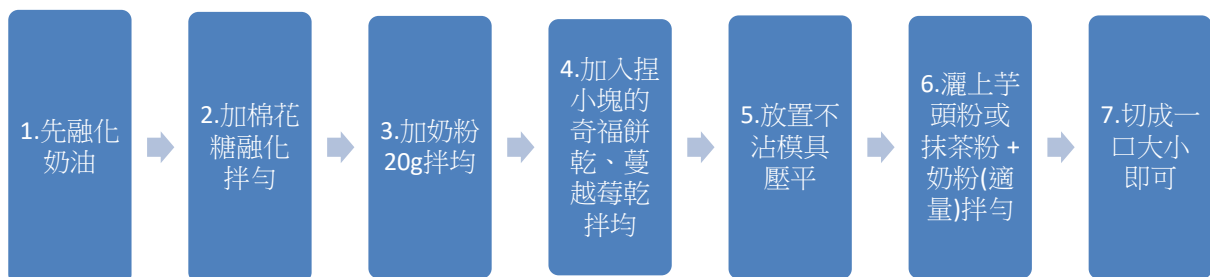
三、雪花酥材料介紹

(一) 實作材料

			
棉花糖 75g	奶油 20g	奶粉 20g	奇福餅乾 90g
			
蔓越莓乾 30g	芋頭粉 適量	抹茶粉 適量	

表一：實作材料介紹
(資料來源：研究者自行繪製及拍攝)

(二) 製作流程



圖二：製作流程圖
(資料來源：研究者自行繪製)

(三) 製作過程示意圖

		
<p>1.先融化奶油</p>	<p>2.加棉花糖融化拌勻</p>	<p>3.加奶粉 20g 拌勻(或是抹茶粉、芋頭粉)</p>
		
<p>4.加入捏小塊的奇福餅乾、蔓越莓乾拌勻</p>	<p>5.放置不沾模具壓平</p>	<p>6.灑上芋頭粉或抹茶粉+奶粉(適量)拌勻</p>
		
<p>7.切成一口大小即可</p>		

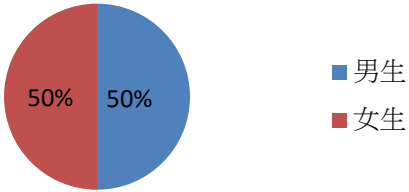
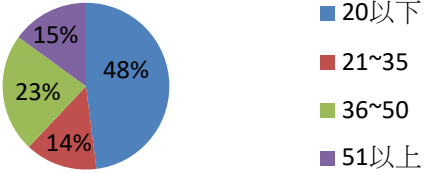
表二：製作過程示意圖
(資料來源：研究者自行繪製及拍攝)

四、問卷內容架構

問卷採用無記名隨機抽樣 100 人，共發出 100 份問卷，收回 100 份，男性佔 50 份，女性佔 50 份，經篩選之後並無任何無效問卷。以基本資料、產品外觀、口味、香氣、整體接受度、軟硬度、消費者滿意度與建議改善方面等，作為調查內容，結果分析如下：

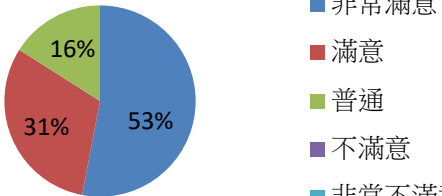
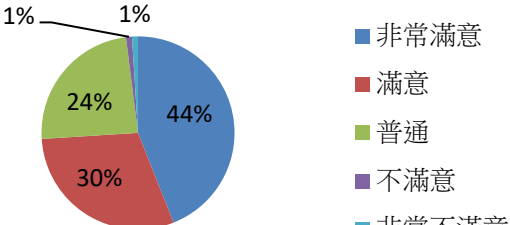
五、問卷分析

(一)基本資料

<p style="text-align: center;">試吃者性別</p>  <p>■ 男生 ■ 女生</p>	<p>男性佔 50 人(50%)、女性佔 50 人(50%) 由此可知道試吃者性別人數是相同的。</p>
<p style="text-align: center;">試吃者年齡</p>  <p>■ 20以下 ■ 21~35 ■ 36~50 ■ 51以上</p>	<p>由圖得知，試吃者年齡 20 歲以下比例佔 48% 21~35 歲比例佔 14% 36~50 歲比例佔 23% 51 歲以上比例佔 15% 由此可知道試吃者多半是 20 以下。</p>

(資料來源：研究者自行繪製)

(二)產品外觀：(非常滿意：芋頭>抹茶)

<p style="text-align: center;">芋頭雪花酥外觀</p>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 53% 滿意比例佔 31% 普通比例佔 16% 不滿意比例佔 0% 非常不滿意比例佔 0% 由此可知道大多數人感到非常滿意。</p>
<p style="text-align: center;">抹茶雪花酥外觀</p>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 44% 滿意比例佔 30% 普通比例佔 24% 不滿意比例佔 1% 非常不滿意比例佔 1%。 由此可知道大多數人感到非常滿意。</p>

(資料來源：研究者自行繪製)

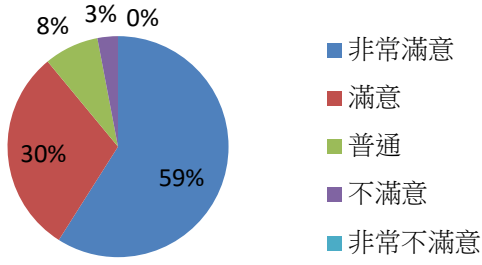
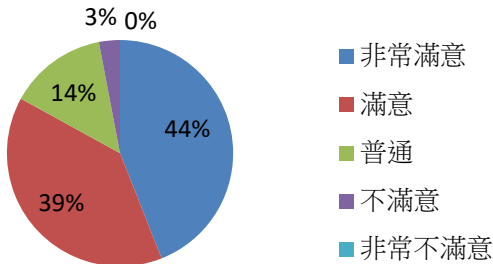
(三)產品口味：(非常滿意：芋頭>抹茶)

<p style="text-align: center;">芋頭口味</p> <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 68% 滿意比例佔 19% 普通比例佔 13% 不滿意比例佔 0% 非常不滿意比例佔 0%。 由此可知，大多數人感到非常滿意。</p>
<p style="text-align: center;">抹茶口味</p> <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 47% 滿意比例佔 38% 普通比例佔 14% 不滿意比例佔 1% 非常不滿意比例佔 0% 由此可知，大多數人感到非常滿意。</p>

(四)產品香氣：(非常滿意：芋頭>抹茶)

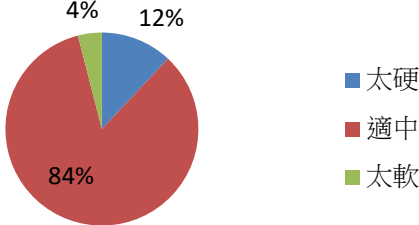
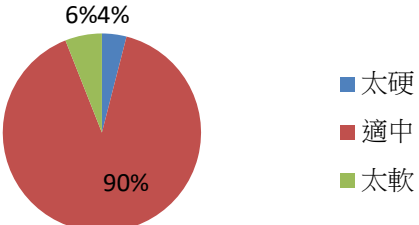
<p style="text-align: center;">芋頭香氣</p> <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 66% 滿意比例佔 27% 普通比例佔 7% 不滿意比例佔 0% 非常不滿意比例佔 0%。 由此可知，大多數人對芋頭香氣感到非常滿意。</p>
<p style="text-align: center;">抹茶香氣</p> <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 45% 滿意比例佔 39% 普通比例佔 15% 不滿意比例佔 1% 非常不滿意比例佔 0% 由此可知，大多數人對抹茶香味感到非常滿意。</p>

(五) 整體接受度：(非常滿意：芋頭>抹茶)

<h3>芋頭口味整體接受度</h3>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 59% 滿意比例佔 30% 普通比例佔 8% 不滿意比例佔 3% 非常不滿意比例佔 0% 由此可知，大多數人對芋頭口味整體接受度感到非常滿意。</p>
<h3>抹茶口味整體接受度</h3>  <p>■ 非常滿意 ■ 滿意 ■ 普通 ■ 不滿意 ■ 非常不滿意</p>	<p>由圖得知 非常滿意比例佔 44% 滿意比例佔 39% 普通比例佔 14% 不滿意比例佔 3% 非常不滿意比例佔 0% 由此可知，大多數人對抹茶口味整體接受度感到非常滿意。</p>

(資料來源：研究者自行繪製)

(六) 產品軟硬度：(適中：抹茶>芋頭)

<h3>芋頭口味軟硬度如何</h3>  <p>■ 太硬 ■ 適中 ■ 太軟</p>	<p>由圖得知 太硬比例佔 12% 適中比例佔 84% 太軟比例佔 4% 由此可知，太多人對芋頭口味軟硬度感到適中。</p>
<h3>抹茶口味軟硬度如何</h3>  <p>■ 太硬 ■ 適中 ■ 太軟</p>	<p>由圖得知 太硬比例佔 4% 適中比例佔 90% 太軟比例佔 6% 由此可知，試吃者對抹茶口味軟硬度感到適中。</p>

(資料來源：研究者自行繪製)

(七) 消費者滿意度

<p style="text-align: center;">試吃後比較喜歡什麼口味</p> <p>A pie chart with two segments. The larger segment, colored blue, represents '芋頭' (Taro) at 60%. The smaller segment, colored red, represents '抹茶' (Matcha) at 40%. A legend to the right identifies the colors: blue for '芋頭' and red for '抹茶'.</p>	<p>由圖得知 芋頭口味比例佔 60% 抹茶口味比例佔 40% 由此可知，大多數人試吃後對芋頭口味比較滿意。</p>
<p style="text-align: center;">是否有意願購買</p> <p>A pie chart with two segments. The large segment, colored blue, represents '是' (Yes) at 90%. The small segment, colored red, represents '否' (No) at 10%. A legend to the right identifies the colors: blue for '是' and red for '否'.</p>	<p>由圖得知 是的比例佔 90% 否的比例佔 10% 由此可知，大多數人是有意願購買。</p>

(資料來源：研究者自行繪製)

(八) 試吃者對雪花酥的建議

抹茶口味	芋頭口味
1.抹茶的味道可以再加重	1.可以減少糖度
2.硬度可以再硬一點	2.可以用真正烘培後的芋頭
3.是否可以加入花生等	3.硬度可以再硬些
4.外觀再加強	4.厚度可以在厚一點
5.包裝未來可升級	5.外觀再加強

(資料來源：研究者自行整理)

叁、結論與建議

一、結論

試吃者主要年齡層是在 20 歲以下，其次是 36~50 歲。男女性試吃者對雪花酥各項滿意度調查，不論是口感、香氣、外觀或整體接受度，大多都感到非常滿意且芋頭>抹茶，整體而言，只有少數幾位試吃者感到不滿意，試吃者的建議是增加甜度或是減少等，也有建議新增其他口味與增加產品的軟硬度。所以大多數人們對芋頭口味雪花酥滿意度較高，購買意願也較高。

二、建議

棉花糖的種類會影響產品的甜度，產品的存放時間也只有 10~15 天，因未添加防腐劑，所以不能放太久，我建議之後如果還有做類似實作的同學，可以針對以下問題做進一步研究：

- (一) 棉花糖的種類是否會影響產品的甜度
- (二) 棉花糖實作用量的多少會影響產品的軟硬度
- (三) 除了芋頭粉與抹茶粉之外，可用各種堅果類或其他餅乾類等做比較
- (四) 奇福餅乾的大小是否會影響口感

肆、引註資料

優美西點(2018)。最近網上很火的雪花酥，做起來這麼簡單!。2018 年 3 月 13 日，取自 http://www.sohu.com/a/225465635_100049319

真妮 4，吃喝玩樂燴生活(2017)。雪 Q 餅/雪花酥餅食譜，當棉花糖遇上餅乾。2017 年 12 月 21 日，取自 <https://jennifer4.com/cotton/>

中學生網站。<http://www.shs.edu.tw/works/essay/2015/03/2015032922440522.pdf>

李雪娥(2017)。在家做糖果。崧博出版社。

丁秀娥。烘焙 I。龍騰文化。