

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

parfum 小確幸-香水小泡芙製程研究

作者：

黃采萁。私立葳格高級中學。餐飲管理科三年級乙班

許靖汶。私立葳格高級中學。餐飲管理科三年級乙班

指導老師：

許雅婷老師

壹●前言

一、研究動機

『「點心」是個豐富的詞彙，它能帶動我們的情感，有人會直接聯想到美味佳餚，有人會極力壓抑這種口慾的誘惑力』（Adriana Ortemberg，2010）（註一）點心在飲食界中越來越重要，不但是品嚐美味，也是一種享受，而我們也是點心愛好者，其中最喜歡的是小泡芙，而又聯想到香水是帶給我們自信與香味的來源，於是靈機一動將小泡芙與香水相結合，把香水大改造，並結合有機食材，和小泡芙融合在一起，讓大家能吃的健康又安心，並對香水大改觀，在未來聽到香水兩字，想到的不僅是迷人的香氣，而且還是能使人放心食用的香水，消除大家對香水的第一印象。於是本組嘗試製作香水小泡芙，希望能成功刺激味蕾，帶來既健康又美味的享受。

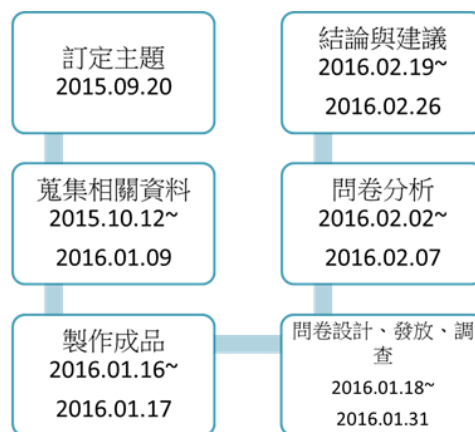
二、研究目的

- （一）瞭解香水的歷史背景。
- （二）瞭解香水原始的作法。
- （三）各種泡芙介紹。
- （四）如何製作天然香水與香水小泡芙。
- （五）瞭解受訪者對於香水小泡芙的品評意見。

三、研究方法

- （一）文獻探討：運用網路資訊及書籍資訊，蒐集香水與泡芙的相關資料，並且統整。
- （二）玫瑰香水與泡芙的應用：以玫瑰香水為主，與泡芙結合發展香水小泡芙創意點心。
- （三）問卷調查：以創意點心中成品之香水小泡芙為試吃品進行問卷調查，採不記名方式，並且回收問卷，加以分析。

四、研究流程



▲圖（一）研究流程示意圖（來源：研究者自製）

貳●正文

一、天然香水定義

香水一詞，英文為「Perfume」，是由拉丁文「perfumum」衍生而來，意思是「穿透煙霧」。（註二）香水是一種混合了香精油、固定劑與酒精的液體，能散發濃郁、持久、悅人的香氣，可增加使用者的美感和吸引力。（註三）

天然香水是以蒸餾法，萃取出植物體的精油，蒸餾法可分為兩種，第一種是直接蒸餾法，將植物組織放入水中，直接加熱至沸騰，第二種是蒸汽蒸餾法，將植物組織放置於架子或網子上，下方加入水加熱，讓蒸汽通過植物組織。以加熱的方式萃取出植物體的精華，使之稱為天然香水。（註四）

二、香水歷史

▼表（一）香水歷史表（來源：研究者自製）（註五）

年代	歷史說明
14 世紀	現代的第一批香水被創造出來，是應匈牙利伊莉莎白女王之命而研發製作。
15 世紀至 19 世紀末	義大利人廣泛使用香水。
16 世紀	出現了香味濃烈的動物脂香味，日後也在法國、英國、以及歐洲國家廣泛流行。
1709 年	出現了古龍水，產地位於德國科隆，又稱科隆水。當時的香水被認為有紓解疲勞、鬆弛神經以及治療疾病的功效。
19 世紀下半葉	由於揮發性溶劑取代了早期的蒸餾法，以及在法國出現了人造合成香料，所以香水不再侷限於單一的天然香型，香水製造業也在此時期迅速成長，且奠定了現代香水工業的基礎。
20 世紀初	歐洲充滿了自由與獨立的風俗。第一次世界大戰後，人們從維多利亞時期解放出來，此時，香水反映了嶄新的自由風氣。當時因為戰爭，女性人口比男性人口多出二百萬人。隨著時代的演進，香水的香味少了幾分濃郁、甜美，混合了柑苔溫馨古雅的香氣。
20 年代	婦女的服飾、香水與形象，從古典走向了現代。
40 年代	第二次世界大戰影響了香水生產，法屬印度、東印度群島及香料供應國，因為戰爭而中斷生產，因而興起商人自製香料。
50 年代	雅絲·蘭黛女士結合當時的文化，為香水帶來了戲劇性的影響。她推出具有花果清香的朝露（Youth Dew）香水，且洋溢著青春的氣息，讓人感到輕鬆、隨意，從此打破了只有在隆重場合才使用香水的慣例。
60 年代	年輕人視香水為時裝，青年反叛思潮興起，屏棄傳統稱為時尚。香水也開始追求前衛風格，出現了異彩紛呈的流派。
70 年代	女權運動迅速上升，開始脫下裙裝，換上長褲、塗起男士用淡香水。
80 年代	回歸傳統、情思懷舊，是香水創新的時代。

三、原始香水的製作過程

由於香水是和有機溶劑混和而成，各種香料與精油會因溶解度的不同，而漸漸揮發成為香味，這個過程是連續且不中斷的。本組將原始香水的製作過程，簡述如下：

- (一) 將香料倒入 70 ml 伏特加，慢慢攪拌確認已均勻融入酒精中，密封好靜置 48 小時（若伏特加酒精濃度為 100%，需加入 30ml 的礦泉水，慢慢攪拌確認融入，再密封好靜置 48 小時）
- (二) 此時，香味會越來越濃烈，再密封好放置 4-6 個星期，讓香水的香味達到一定濃度。（註六）

四、泡芙的種類介紹

▼表（二）泡芙種類表（來源：研究者自製）（註七）

名稱	法文名稱	說明
泡芙	pate a choux	發源於義大利，16 世紀傳入法國，因外型像花椰菜（Chou），因此 pate a choux 又指花椰菜狀的麵團。
閃電泡芙	éclair	有一說是與發源地 Lyon 有關，Lyon 以前叫做 Lugdunum，是源自名為 Lug 的火神和電神的名字。另一說則是法國人愛吃長型的泡芙，總能在短時間內吃完。（註八）
修女泡芙	Religieuse	一大一小的圓形泡芙組成，大泡芙就像修女的罩袍，而小圓泡芙就是罩袍帽。
布雷斯特	Paris-Brest	一位麵包師傅為了紀念巴黎到布雷斯特自行車賽路線經過他的店而設計。
聖安諾	Saint-Honore	聖安諾是神話裡掌管麵包和甜點之神的名字。

五、何謂泡芙麵糊

（一）泡芙麵糊

以水、油與鹽煮沸，加入麵粉，使麵粉糊化，再加入蛋，使之成為泡芙麵糊。泡芙麵糊經由烤焙後，會因水分蒸發，使泡芙形成外觀膨脹，內部中空的狀態。

（二）材料選用目的

1. 麵粉：必須選用可以支撐泡芙麵糊的麵粉。例如：高筋麵粉。
2. 油脂：主要目的為潤滑麵糊。例如：沙拉油。
3. 水：調和麵糊所需的原料。（註九）
4. 鹽：增強麵筋的筋性和產品風味。
5. 化學膨大劑：應使用分解溫度較高的碳酸氫銨。

6. 蛋液：調整麵糊濃稠度。(註十)

(三) 製作泡芙的關鍵

1. 烘烤泡芙過程中(約 35 分鐘前)打開烤箱，會造成泡芙外觀塌陷，膨脹不夠，切開中間也就沒有中空狀。(註十一)
2. 加入蛋的時機是很重要的，若麵糊溫度已冷卻，這時加蛋可能會造成油水分離的狀況，麵糊溫度在 60~65 度 C (註十二)，是油與水最佳的混合溫度。
3. 蛋必須分次加入，使用攪拌器攪拌均勻，至麵糊用刮刀刮起，呈現倒三角形的光滑麵糊。如果一次把蛋全部加入麵糊，造成麵糊太濕，烤焙好的泡芙會向四周擴散呈扁平狀。

六、天然香水的製作

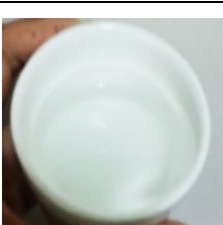
(一) 製作天然香水所需之器具

▼表(三) 製作天然香水所需之器具表(來源：研究者自製)

				
圖(二)	圖(三)	圖(四)	圖(五)	圖(六)
瓦斯爐	平底鍋	鋼盆	篩網	小湯匙

(二) 製作天然香水所需之材料

▼表(四) 製作天然香水所需之材料表(來源：研究者自製)

		
圖(七)	圖(八)	圖(九)
有機玫瑰花 10 克	水 200 克	伏特加 30 克

(三) 天然香水製作過程

▼表（五）天然香水製作過程表（來源：研究者自製）

1.	2.	3.
將有機玫瑰花、水、伏特加放入平底鍋，開小火煮，待煮至變色，使用小湯匙攪拌，關火。	倒入放有篩網的鋼盆內，過濾出天然香水。	成品
 圖（十）	 圖（十一）	 圖（十二）

七、泡芙的製作

(一) 製作泡芙所需之器具

▼表（六）製作泡芙之器具表（來源：研究者自製）

				
圖（十三）	圖（十四）	圖（十五）	圖（十六）	圖（十七）
瓦斯爐	鍋子	鋼盆	手持攪拌機	打蛋器
				
圖（十八）	圖（十九）	圖（二十）	圖（二十一）	
刮刀	擠花嘴（袋）	刮板	烤箱	

(二) 製作香水小泡芙所需之材料

▼表(七) 製作香水小泡芙之材料表(來源:研究者自製)

				
圖(二十二)	圖(二十三)	圖(二十四)	圖(二十五)	圖(二十六)
天然玫瑰香水 200 克	全蛋 288 克	沙拉油 120 克	高筋麵粉 160 克	鹽 2 克

(三) 香水小泡芙製作過程

▼表(八) 製作香水小泡芙之過程表(來源:研究者自製)

1.	2.	3.	4.	5.
將天然玫瑰香水、橄欖油、鹽放入鍋中，開火加熱至大滾。	加入高筋麵粉，以打蛋器快速攪拌成糰。	糊化好的麵糰，放入鋼盆內，攪拌讓麵糰稍降溫，並分次加入蛋。	用刮刀拉起呈倒三角形，裝入擠花袋(使用平口花嘴)，烤盤墊烘焙紙，將麵糊擠適當大小。	準備一盆水，將泡芙尖端用水點掉，烤焙：以 200 度 C 烤 40 分鐘，成品出爐。
				
圖(二十七)	圖(二十八)	圖(二十九)	圖(三十)	圖(三十一)

八、問卷調查

本組於 104 年 5 月 16 日於 85 度 C 與台中市葳格高級中學進行問卷調查，以香水小泡芙為試吃品，試吃後填寫問卷。本研究以書面問卷方式進行，共發放 100 份問卷，問卷回收數 100 份，回收率 100%，其調查結果如下：

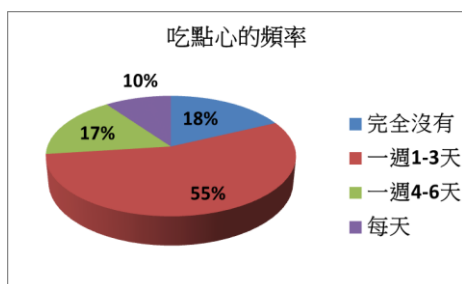
(一) 個人資料

本研究調查結果顯示，受訪者，女性佔 49%，男性佔 51%，年齡分佈以 20 歲以下居多，佔了 45%。

▼表（九）性別與年齡統計表（來源：研究者自製）

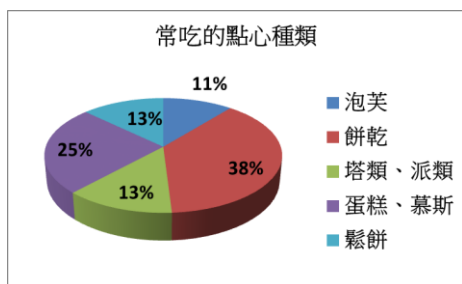
	女性	男性
總人數	49	51
20 歲以下	24	21
21~25 歲	6	10
26~30 歲	1	2
31~35 歲	2	7
36~40 歲	5	2
41~45 歲	4	3
46~50 歲	3	2
50 歲以上	4	4

（二）香水與點心的認知調查部分



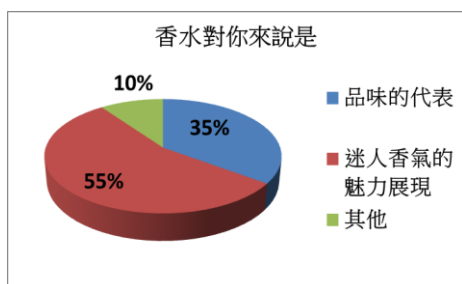
▲圖（三十二）

根據問卷調查結果，受訪者吃點心的頻率多為一週 1-3 天，此佔了 55%。



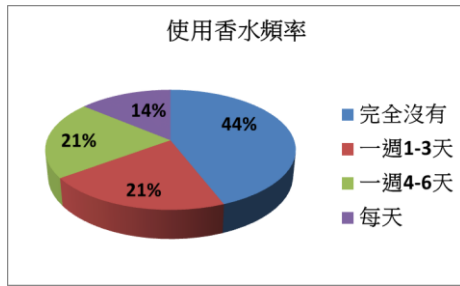
▲圖（三十三）

根據問卷調查結果，大多數受訪者較常吃的點心種類為餅乾，此佔了 38%。



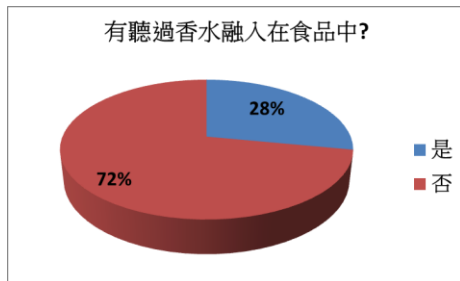
▲圖（三十四）

根據問卷調查結果，受訪者認為香水對他來說是迷人香氣的魅力展現，此佔了 55%。



▲圖（三十五）

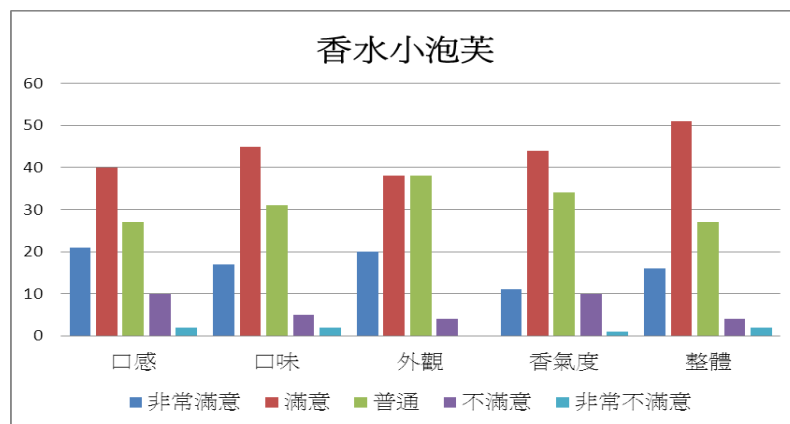
根據問卷調查結果，對於使用香水的頻率，大多數受訪者完全沒有使用香水的習慣，此佔了 44%。



▲圖（三十六）

根據問卷調查結果，大多數受訪者都沒有聽過將香水融入在食品中，此佔了 72%。

（三）香水小泡芙之滿意度



▲圖（三十七）

根據問卷調查結果，受訪者對於香水小泡芙的口感 88%滿意，12%不滿意；對於香水小泡芙的口味 93%滿意，7%不滿意；對於香水小泡芙的外觀 96%滿意，4%不滿意；對於香水小泡芙的香氣度 89%滿意，11%不滿意；對於香水小泡芙的整體 94%滿意，6%不滿意。

參●結論

經過完整的研究過程與香水小泡芙的製作之後，對於香水小泡芙有了更深的認識，人們的日常生活最重要就是「食」，對於能夠「吃的安心」更是特別的注重，本組運用自製天然香水，而非市面上大多數所採用的香精，不會使消費者傷身，吃起來也更健康，如果業者能夠藉由此項新產品多加發展，不但可以在市面上創造話題，也可以讓消費者食的安心，並產生新奇感。

一、研究結論

（一）受訪者基本資料部分

本研究問卷調查，由於是在台中市葳格高中以及 85 度 C 進行問卷調查，因此填表者分別由學生族群及社會人士各占半數，而所得問卷結果，男女比例平均。

（二）香水與點心認知部分

本研究發現，受訪者對於泡芙結合香水的新產品，大多數未曾耳聞過，並且多數受訪者對香水的第一印象是迷人香氣的魅力展現，表示香水在受訪者的生活中，扮演著很重要的角色，並不是食用之用途，多半是拿來使用在身上，使自己能夠增加魅力的用品。

（三）受訪者對於香水小泡芙品評意見部分

本研究結果顯示，受訪者對於香水小泡芙接受度高，整體口感不錯，是因為香水內加入了伏特加，使香水增加了一股淡淡酒香，因此更加具有風味。但受訪者認為外觀與味道仍需改進，外觀可多加裝飾，利用視覺效果吸引目光，也必須讓玫瑰香氣更明顯，不過香水小泡芙的香味相較於香精的香味來說，由於是天然的，因此味道明顯較淡。

二、研究建議

本組研究之主要目的在瞭解受訪者對於香水融入於食品中的滿意度，除了對天然香水的製作有初步的瞭解外，也進一步得知受訪者能接受此產品。本組對於後續研究者與業界的建議如下：

（一）給研究者的建議

1. 本產品使用自製的天然玫瑰香水，受訪者反應不是「香水」小泡芙嗎？為何香水的味道那麼淡？因為本組自製香水，天然的味道一定不會比香精香，所以建議在提煉香水的過程，需適當調整水和材料的比例，製作可食用香水。
2. 此次本組研究產品以玫瑰花瓣作為香水香味來源，但是天然香水也不一定受限於使用玫瑰花瓣，因此建議嘗試其他花朵（如：薰衣草、桂花、佛手柑、茉莉

花等)，讓受訪者可嘗試不同口味的產品，另一方面，可研究出不同花朵製作的香水香味，是否適用於泡芙內。

（二）給業者的建議

1. 因應近年來食安風暴，許多消費者越來越講求安全食品，有機產品也慢慢盛行，本組做的香水小泡芙是使用天然的玫瑰花瓣所製，雖然香味沒有香精來的重，但基於食品安全問題，此產品是安全無虞的，所以建議業者可以多使用有機食材製作產品，不要添加香料、香精……。
2. 此產品因濕氣影響，存放的時間越久，使泡芙外皮變軟，香味也會淡掉，所以可能要使用當天現做的方式，或是更改配方，才能讓香水小泡芙更完美呈現。

（三）給政府單位的建議

此項產品採用有機製作，天然而不傷身，因此政府可以多多推廣，現在由於市面上採用香精製作之產品非常多，因此在講求健康的世代中，此項天然產品更加有發展之空間，建議政府單位能舉辦創意美食比賽或是投入資金協助發展，多多推廣此項產品，必能有很大的發展空間。

肆●引註資料

- （註一）Adriana Ortemberg（2010）。就是要健康！大師教你 150 種私藏甜點。新北市：和平國際文化有限公司。
- （註二）吳頌昱、沈由言、張金玉（2009）。香水平面廣告品牌形象之探討。崑山科技大學：碩士論文。
- （註三）愛醫網。2015 年 10 月 30 日。取自：<http://goo.gl/KhqvTj>
- （註四）Stone care 鑽石冒險。2015 年 10 月 30 日。取自：<http://goo.gl/w3uUqV>
- （註五）同註二。
- （註六）萬物流通。2015 年 10 月 16 日。取自：<http://goo.gl/cVbz1S>
- （註七）蘋果日報。2015 年 10 月 30 日。取自：<http://goo.gl/BDhluQ>
- （註八）天空藍早餐&Jessie's 烘焙工作室。2015 年 11 月 9 日。取自：<http://goo.gl/9UtR3S>
- （註九）楊雪慈、林素真（2008）。烘焙 I。新北市：啟英文化事業有限公司。
- （註十）徐華強、黃登訓、顧德材（2014）。蛋糕與西點。新北市：中華穀類食品工業技術研究所。
- （註十一）郭士弘（2013）。烘焙也有偷吃步。臺北市：庫立馬媒體科技股份有限公司。
- （註十二）同註十。