

投稿類別:

觀光餐旅類

篇名:

挑戰你的味蕾-紅茶千層蛋糕顛覆你的想像

作者:

汪玳安。私立葳格高中。餐飲管理科二年級甲班

劉樹芸。私立葳格高中。餐飲管理科二年級甲班

何桀樣。私立葳格高中。餐飲管理科二年級甲班

指導老師：

鄭雨芳老師

壹●前言

一、研究動機

近年來，人們在於吃越來越講究，更捨得花大錢來追求精緻又高品質的佳餚，呈獻給消費者的卻不一定是用天然的食材。市面上的千層蛋糕都是使用牛奶、巧克力口味居多，這些口味的甜度對於長輩或特殊族群的人可能無法負荷，所以我們將以水果的甜分來代替原本該添加的糖量以及純天然紅茶粉來製作適合各個年齡層食用的千層蛋糕。而內餡我們選擇了台灣在地生產的新鮮水果來製作果醬搭配卡士達醬來增添風味，創新出屬於台灣人的口味。

二、研究目的

依研究背景與動機，提出下列四個研究目的：

- (一) 瞭解紅茶對身體的益處
- (二) 各種紅茶的介紹
- (三) 如何製作新鮮水果果醬與紅茶千層蛋糕
- (四) 瞭解受訪者對於紅茶千層蛋糕的品評意見

三、研究方法

- (一) 參考文獻資料：運用網路資訊以及書籍資訊
- (二) 問卷調查

四、研究流程



▲圖一 研究流程示意圖（資料來源：研究者自行整理）

貳●正文

一、紅茶的介紹

1. 紅茶是全發酵茶，在我們日常生活中是一種隨處可見的主要茶品。它主要產地在中國、印度、斯里蘭卡等地區。印度是世界第一的紅茶出產國。「紅茶是經過採摘、萎凋、揉捻、發酵、乾燥等步驟所製作出來的」。(張腴紹，2016) 紅茶跟綠茶不同，綠茶的香氣會隨著時間而逝去，而紅茶可以保存較長的時間。

二、紅茶的出產國

▼表一 紅茶出產國介紹（資料來源：研究者自行製作整理）

出產國	說明
中國	1、「中國的茶以祁門紅茶、滇紅、宜紅聞名。」祁門紅茶又可以稱為威斯爾王子茶，它擁有特殊的煙燻味，「在歐洲又被稱為中國茶的干邑白蘭地。」(張腴紹，2016)。 2、小種紅茶也是中國著名的一種茶，它包括了正山小種和外山小種。
台灣	1、蜜香紅茶的特色就是必需經過蟲咬，因此會散發出天然甜香，此亦為台灣蜜香紅茶最大特色。 2、台灣紅玉 18 號：是台灣的紅鑽石，產量不大，最大特色就是與台灣野生山茶父樹與緬甸大葉種母樹做結合。
印度	1、世界第一的紅茶出產國，消費量也是最大的。 2、大吉嶺紅茶：茶的顏色與香檳色相近，「在英國享有盛名，得獎無數，冠絕一眾紅茶，故有「紅茶之皇者」的美喻，亦有人稱之為「紅茶中的香檳」。(維基百科，2016) 3、阿薩姆紅茶：口味濃烈，有烈茶之稱。適合調製成各種加料飲料。
斯里蘭卡	1、以錫蘭高地紅茶為著名，它的「特色香氣優雅、活潑。 2、依茶原產地標高分為高地茶、中地茶和低地茶，以高地茶品質較優。」(張腴紹，2016)

三、喝紅茶的好處與壞處

（一）好處：

「紅茶可以幫助我們腸胃消化、促進食慾、可利尿、消除水腫，並強壯心臟功能。」(莊亮銀，2016)預防疾病方面：紅茶的抗病力比較強，用紅茶漱口可以預防濾過性病毒引起的感冒，預防蛀牙與食物中毒，降低血糖值和高血壓。美國研究喝紅茶好處可改善血管功能維護健康。

（二）壞處：

喝紅茶時最好不要加入其他的配料，因為會破壞茶的質感、口感，特別是加糖，人們飲茶的目的就是藉助茶葉的苦味來刺激口腔的消化腺，促使消化液分泌，以增強消化機能。再來就是利用茶的寒涼之性，達到清熱解毒的效果。如果茶中加了糖，就會抑制這種功能。但古籍中也有茶葉配白糖療疾配方，作為食療可以，若平時飲茶則不要配糖。

四、喝紅茶注意事項

（一）睡前空腹禁喝茶：

茶葉裡含有活性生物鹼、咖啡因等其他物質，它們會造成胃液發生異常的分泌現象，降低消化功能，更可能造成消化道黏膜過度收縮而引起胃痛。有胃痛等疾病的患者，更要避免在空腹的時候喝茶，免得造成傷害。空腹喝茶亦可稀釋胃液，加水吸收率高，導致茶葉中不良成分大量釋放，而引起頭暈、手腳無力等症狀。

（二）新茶宜放置後再喝：

新茶存放時間比較短，裡面含有較多沒有經過氧化的多酚類、醛類以及醇類等物質，對人體的胃腸黏膜有比較強的刺激作用，很容易引起胃病。存放不到半個月的新茶更應忌喝。

（三）紅茶不能涼飲：

許多人去飲料店、便利商店購買飲料時，紅茶幾乎都是他們的第一個選擇，但是他們卻不知道涼飲是紅茶的禁忌，也是許多茶葉的禁忌。如果平時喝紅茶的話，就一定要熱飲。紅茶本身有著暖胃的功效，如果等

到涼了，那麼營養成分也就完全流失掉了，如果是腸胃不好的人，則會出現腹瀉的症狀。

五、紅茶千層蛋糕製作

（一）製作餅皮麵糊所需材料

圖示				
用量	無鹽奶油 6T	紅茶粉	牛奶 3 杯	蛋 6 個
圖示				
用量	中筋麵粉 1.5 杯	糖 90g	鹽 1.8t	

▲圖二 製作餅皮麵糊之材料（資料來源：研究者自行製作整理）

（二）餅皮麵糊作法

步驟	1	2	3	4
做法	加熱無鹽奶油至微微的咖啡色，立即關火並離開火爐。	牛奶加熱至 70 度 C。	將麵粉、紅茶粉一起過篩、蛋、鹽、糖放入鋼盆拌勻，再加入牛奶和奶油。	用保鮮膜將麵糊密封，放置冷藏 2 小時或一天。
圖示				

▲圖三 製作麵糊之過程表（資料來源：研究者自行製作整理）

(三) 煎餅皮

步驟	1	2	3
做法	平底鍋中小火加熱，刷上一點點奶油。	使用湯匙將麵糊倒在鍋中，快速的將平底鍋以順時針方向轉動，使麵糊均勻鋪在鍋中。	等到餅皮邊緣微微的翹起即可用筷子翻面，煎至金黃色。
圖示			

▲圖四 製作餅皮之過程表（資料來源：研究者自行製作整理）

(四) 打發鮮奶油所需材料

圖示		
用量	動物性鮮奶油 2 杯	糖 1T

▲圖五 製作鮮奶油之材料（資料來源：研究者自行製作整理）

(五) 打發奶油作法

做法	將鮮奶油打至起泡，加入糖再以高速將鮮奶油打發（出現紋路挺硬狀）	
圖示		

▲圖六 製作奶油之過程表（資料來源：研究者自行製作整理）

(六) 組裝

做法	將鮮奶油以及特製鳳蘋果醬塗抹在餅皮上，大至堆疊 20 片，上層灑上紅茶粉，再放在冰箱約 3 小時定型以後會比較方便切塊。
成品圖	

▲圖七 組裝（資料來源：研究者自行製作整理）

六、消費者調查結果

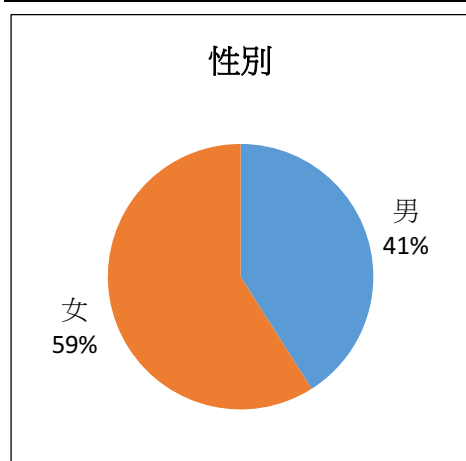
問卷採不記名方式調查共發放 140 份問卷，有效問卷共計 140 份。於今年九月，選擇學生族群、上班族與家庭主婦等進行問卷調查，來瞭解大眾對於紅茶千層蛋糕的認知與滿意程度。我們將問卷分成了兩大部分-調查者的基本資料以及對於紅茶千層蛋糕口味的滿意度。

（一）google 問卷表單問卷：

<https://docs.google.com/a/wagor.tc.edu.tw/forms/d/1rzEVCSxWEXeYjp2AQFbOfgNF9sI8Eh9b-fJpxRM0ID4/prefill>

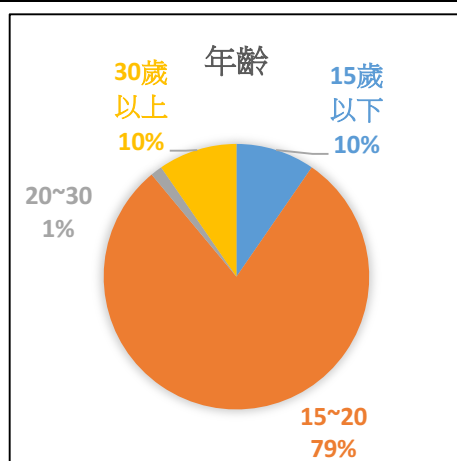
(二) 受訪者基本資料：

根據問卷調查結果，受訪者多為女性，此佔了 59%



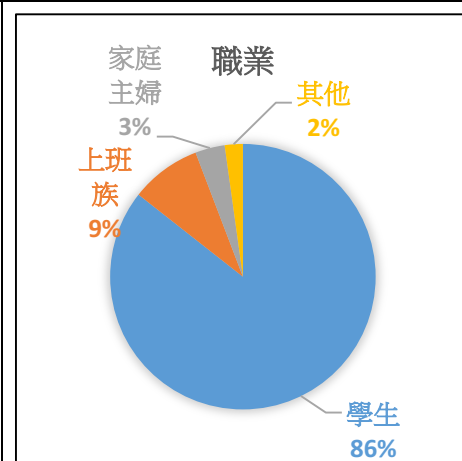
▲圖八 受訪者性別

根據問卷調查結果，受訪者多以 15~20 歲的年輕人居多，此佔了 79%



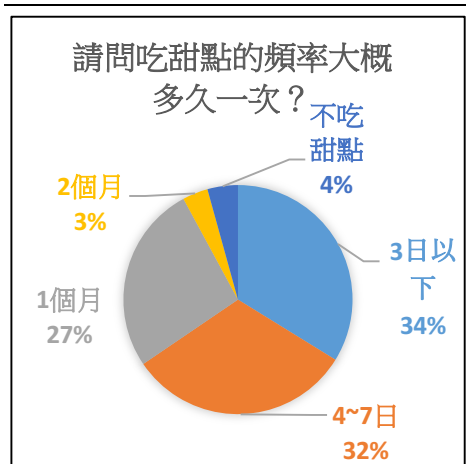
▲圖九 受訪者年齡

根據問卷調查結果，受訪者多以 15~20 歲的年輕人居多，此佔了 79%



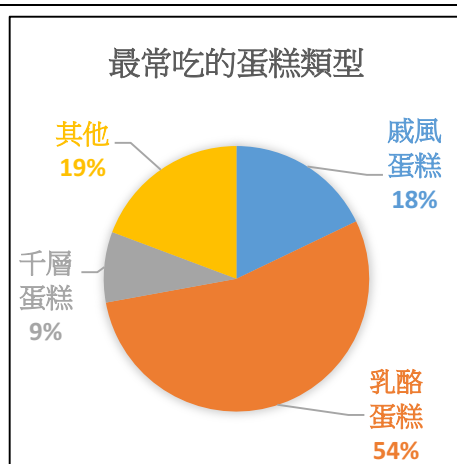
▲圖十 受訪者職業

根據問卷調查結果，受訪者吃甜點的頻率多為 3 日以下，此佔了 34%



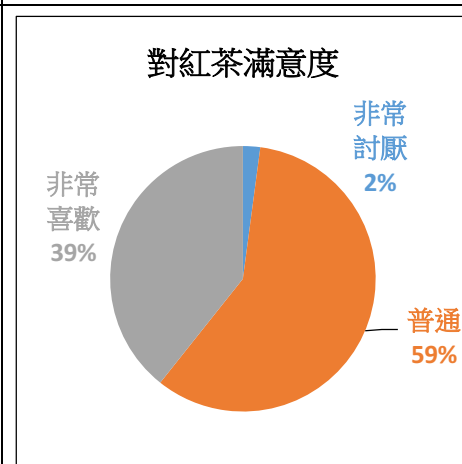
▲圖十一 吃甜點的頻率

根據問卷調查結果，受訪者常吃的蛋糕種類以乳酪蛋糕居多，此佔 54%

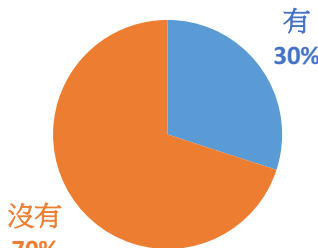
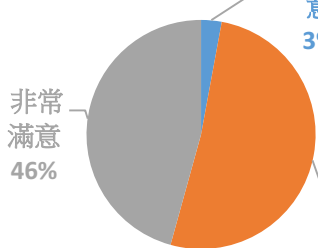
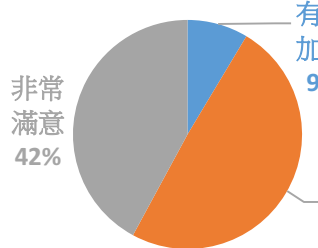


▲圖十二 常吃的蛋糕類型

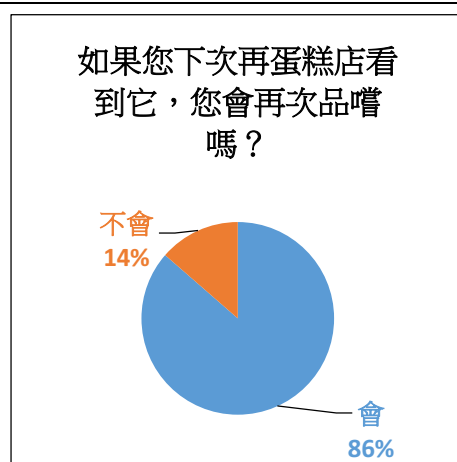
根據問卷調查結果，受訪者對於紅茶的滿意度多為普通，此佔了 59%



▲圖十三 紅茶滿意度

根據問卷調查結果，大多數受訪者沒有嘗試過或看過紅茶千層蛋糕，此佔了 70%	根據問卷調查結果，受訪者對於第一次品嚐千層蛋糕感到普通，此佔了 51%	根據問卷調查結果，受訪者對於千層蛋糕的外觀覺得普通，此佔了 49%
請問曾經嘗試過或看過紅茶千層蛋糕嗎？  沒有 70% 有 30% ▲圖十四 曾經嘗試過或看過紅茶千層蛋糕	第一次品嚐紅層千層蛋糕的感覺  非常滿意 46% 非常不滿意 3% 普通 51% ▲圖十五 第一次品嚐紅層千層蛋糕的感覺	對於紅茶千層蛋糕的外型  非常滿意 42% 有待加強 9% 普通 49% ▲圖十六 對於紅茶千層蛋糕的外型

根據問卷調查結果，大多受訪者會再次品嚐，此佔了 86%



▲圖十七 會再次品嚐嗎？

參●結論

一、結論

- (一) 我們自製的紅茶餅皮的糖分只有市面上的一半，香味也較濃郁，儘管顏色並沒有很鮮豔，但絕對比市面上的還要健康，不會造成身體上的負擔。
- (二) 在研究的過程中，我們發現市面上並沒有販賣紅茶千層蛋糕，當我們實際製作時我們發現要做出一個完整又漂亮的千層蛋糕並沒有想像中的簡單，需要有足夠的耐心以及純熟的技術才能做出完整又漂亮屬於自己的口味的千層蛋糕。
- (三) 對於這次的問卷調查，大約有 80%以上的人會再次品嚐，同時對於我們的產品感到新奇，對於口味也相當接受，而我們希望做出的千層蛋糕能讓每個人的味蕾與心靈同時滿足。

二、建議

- (一) 我們可以把紅茶的香味提升，讓食用者能更加感受到紅茶的獨特香氣。
- (二) 改變外觀造型，增加特殊造型，保有特色。

肆●引註資料

一、書籍類：

- 1.杜佳穎（2016）。**超好學！平底鍋蛋糕：收錄專為平底鍋量身訂做的 80 道糕點配方**。邦聯文化出版社。
- 2.張腴紹（2016）。**飲料與調酒總複習**。龍騰文化出版社。

二、網路資料

1.紅茶維基百科（2016 年 9 月 11 日）

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%BA%A2%E8%8C%B6>

2.紅茶的好處（2006 年 2 月 15 日）

<http://reader.roodo.com/wage/archives/1124333.html>

3.喝紅茶注意事項（2016 年 6 月 7 日）

<http://www.doheal.com/article/27447.html>

4.紅茶種類（2014 年 12 月 13 日）

<http://sunmoonblacktea.pixnet.net/blog/post/237179293>

三、報紙

黃翎翔（2015）。蓬鬆千層派 酥香味濃。蘋果日報。2015 年 7 月 14 日