投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

麵麵俱色

作者：

林熙健。高雄私立高英工商。餐管科三年二班

周宓蘭。高雄私立高英工商。餐管科三年二班

蔡侗霖。高雄私立高英工商。餐管科三年二班

指導老師：

林宜萱老師

壹●前言

一、研究動機

三年級上西餐課製作過義大利肉醬麵，此次專題課經本組同學共同討論及任課老師的建議，我們嘗試用香菜及蒜苗製作醬料，透過此兩種醬料來做出不同風味的義大利麵，讓大家對義大利麵有不同的新體驗。香菜及蒜苗一般是被用來當作香辛料，我們試將此兩種材料融入義大利麵的醬汁，從中去研究這兩種材料對人體的營養價值，透過新的醬料，使產品提高價值感，吃出不同風味的義大利麵。
。

二、研究目的

(一)了解蒜苗與香菜的歷史、起源。
(二)了解蒜苗與香菜的營養價值。
(三)研發創新並製作出獨特風味的作品。
(四)透過新的醬料，使產品提高價值感，吃出不同風味的義大利麵。

三、研究方法

(一)研究工具

本組採用「文獻探討」及「問卷調查」進行研究，我們設計了一份問卷，想藉由問卷調查讓我們知道大家對我們做的創新料理是否接受。

(二)研究步驟

本研究共有 11 個步驟，呈現如(圖 1)

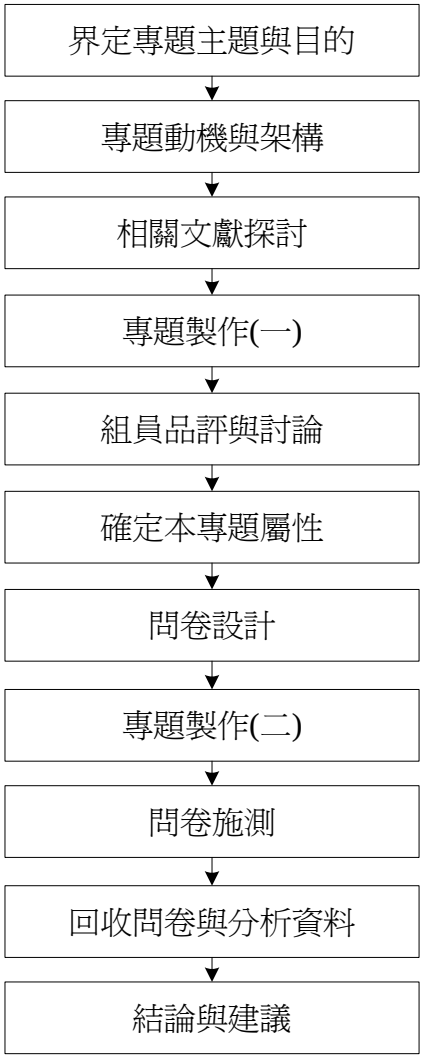


圖 1：研究流程圖
資料來源：本研究整理

(三)研究地點與對象

高雄市高英工商職校針對餐管科學生發放問卷。

貳●正文

一、義大利麵的歷史

早期麵條沒有很大的變化，保存上也不太容易，但在十六世紀時，義大利麵的製作有很明顯的改變，那時阿拉伯人的行旅商隊，在沙漠行進當中發明，利用易腐壞的麥粉加水揉合乾燥，有助於外出攜帶方便，這種方法傳到

了歐洲義大利南部，在當時拿坡里製麵公會規定，必須使用附有螺旋的青銅製麵機，後利用陽光來將義大利麵曬乾，最後才塑造出現在的義大利麵。

二、義大利麵的特色

義大利麵之特色是用不同的醬汁去搭配出不同的口感，各式各樣顏色的麵條不是用色素跟防腐劑去做成的，而是利用很多天然的食材所製做出來的。例如：黑色的墨魚汁製做出的黑色義大利麵條、用紅蘿蔔製做出來的紅色麵條。你能想到的所有食材幾乎都可以用來製作，營養價值也都相當的高，既好吃又多變化，讓義大利麵殿定了不同的地位!!

三、蒜苗的營養價值

能夠幫助胃液分泌，食慾變好，排除胃腸不乾淨的東西，有效的抑制細菌孳生，趕走腸胃的寄生蟲，並清除人體血液中多餘的脂肪與膽固醇含量，並對預防一些傷風感冒引起和積水問題引起的腫脹，對人體有莫大的效益。

四、香菜的營養價值

香菜能夠健胃消食，發汗透疹，助於排毒。現代研究發現，香菜會那麼香，主要的原因是因爲它含有揮發油和揮發性香味等物質。香菜營養非常豐富，內含有維生素 C、胡蘿蔔素、維生素 B_1、B_2等等，同時還含有豐富的礦物質，如鈣、鐵、磷、鎂等。香菜中維生素 C 的量比一般的蔬菜高出許多，一般人吃入 7~10 克香菜葉就可以滿足人體對維生素 C 所要求的量；香菜中的胡蘿蔔素要比西紅柿、菜豆、黃瓜等高出 10 倍之多。

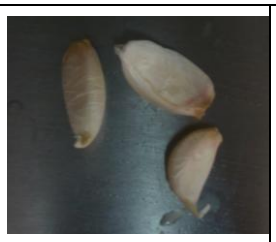
五、製作所需器具及材料

表 1：製作所需器具

調理機	西餐刀	砧板	馬口碗
木匙	夾子	平底鍋	單手鍋
配菜盤	橡皮刮刀	鋼盆	漏勺

資料來源：自行拍攝

表 2：製作所需材料

			
香菜	九層塔	蒜頭	芹菜
義大利麵	雞湯塊	沙拉油	蔥

資料來源：自行拍攝

六、專題實作步驟與方法

表 3：製作步驟

1.將切好的蒜苗與九層塔汆燙	2.將作法 1.加入調理機	3.青醬完成備用
4.起鍋，將義大利麵煮熟	5.沖水冷卻備用	6.用雞湯塊煮成湯備用
7.起熱鍋倒入沙拉油	8.加入青醬與雞湯	9.加入義大利麵
10.炒至收汁即可	11.成品完成	

資料來源：本研究整理

七、製作成果

(一) 問卷設計

十分感謝您參與本問卷之填答。此爲一份學術性問答，本研究的主要目的是想了解您對本專題產品之喜愛程度，問卷所有資料是匿名且僅供學術研究使用，請您就下列問題作答。您的意見對本專題是否完成十分重要，各題的答案並沒有所謂對與錯之分，請直接依照您個人之體驗與意見誠實填答即可，在此由衷感謝您的幫忙與支持!

高英工商餐管 3-2

林熙健 周宓蘭 蔡侗霖 敬上

您的性別 □ 男 □ 女

第一部份：您對 A 產品口味的義大利麵品評

項目	非常不喜歡	不喜歡	尚可	喜歡	非常喜歡
香氣	□	□	□	□	□
外觀	□	□	□	□	□
色澤	□	□	□	□	□
口感	□	□	□	□	□
風味	□	□	□	□	□

第二部份：您對 B 產品口味的義大利麵品評

項目	非常不喜歡	不喜歡	尚可	喜歡	非常喜歡
香氣	□	□	□	□	□
外觀	□	□	□	□	□
色澤	□	□	□	□	□
口感	□	□	□	□	□
風味	□	□	□	□	□

請問您最喜歡? □ A 產品□ B 產品

請問您會想購買? □ A 產品 □ B 產品

您覺得 A 產品的醬料有什麼材料?_____

您覺得 B 產品的醬料有什麼材料?_____

您對本產品的意見?_____

(二)資料分析

本專題以感官品評方法填寫問卷，以麵麵俱色成品於品嚐後，依以下所列數字寫下對該成品之感官特性的接受程度。評分標準如下：

（一）非常不喜歡（1 分）
（二）不喜歡（2 分）
（三）尚可（3 分）
（四）喜歡（4 分）
（五）非常喜歡（5 分）

本次專題之有效問卷共 50 份，問卷每格最高分爲 5 分，每格滿分爲 250 分（50*5=250），得分愈高者，表示對此產品之喜愛程度愈高，如表 4

表 4：感官品評描述分析表

	香菜口味（A 產品）			蒜苗口味（B 產品）		
項目	得分 (50 份)	百分比 (得分/250)	平均分 (得分/50)	得分 (50 份)	百分比 (得分/250)	平均分 (得分/50)
香氣	128	51.2 %	2.56	125	50 %	2.5
外觀	133	53.2 %	2.66	123	49.2 %	2.46
色澤	136	54.4 %	2.72	124	49.6 %	2.48
口感	126	50.4 %	2.52	127	50.8 %	2.54
風味	124	49.6 %	2.48	129	51.6 %	2.58
	得分總平均:2.59			得分總平均:2.51		

資料來源：本研究整理

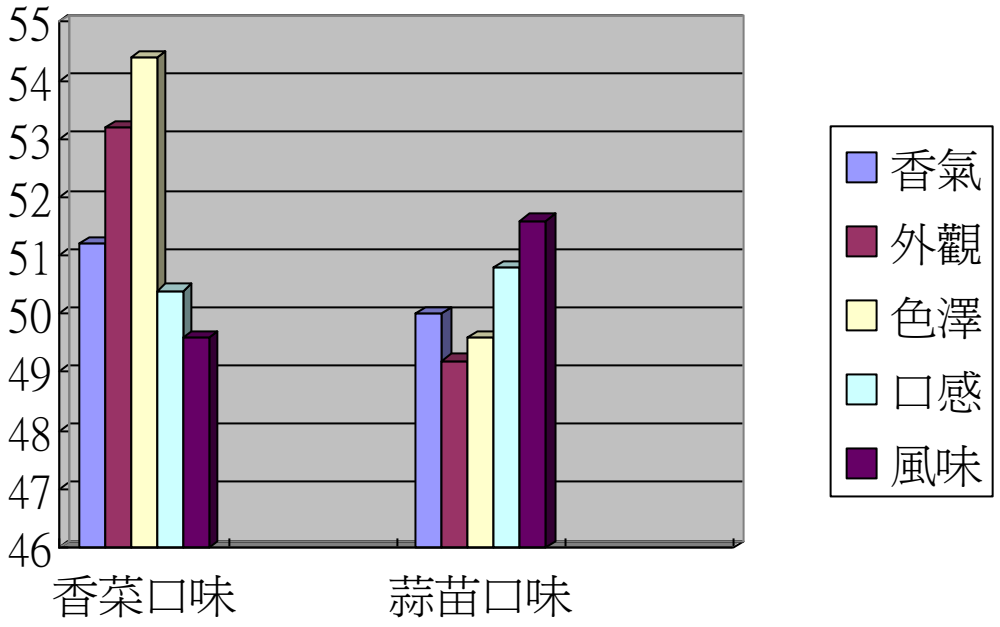


圖 2：感官品評描述分析圖

資料來源：本研究整理

參●結論

一、結論

在香氣方面，香菜口味受喜愛程度較高，平均分數爲 2.56 高過蒜苗 0.6 分；在外觀方面，香菜口味受喜愛程度較高，平均分數爲 2.66 高過蒜苗 0.2 分；在色澤方面，香菜口味受喜愛程度較高，平均分數爲 2.72 高過蒜苗 0.2 分；在口感方面，蒜苗口味受喜愛程度較高，平均分數爲 2.51 高過香菜 0.02 分；在風味方面，蒜苗口味受喜愛程度較高，平均分數爲 2.58 高過香菜 0.1 分。整體來說，以香菜口味受喜愛程度較高，總平均分數爲 2.59，介於尚可和喜歡之間；但因兩種口味太過相近，有的意見回覆答不出來，表示在整體風味上仍有待改進的空間。

二、建議

(一) 在製作材料方面

建議在製作醬料時，將主要的材料加多一點，才不會被其他材料的味道蓋過；在煮麵的時候進行調味，才不會使麵本身味道太重。

(二) 研究及範圍對象

本專題之問卷發放範圍及對象僅以餐管科部分學生爲主，建議後續研究可擴大研究的範圍，其研究結果將更具實用價值。

肆●引註資料

註 1 武志安、周景堯(2013)。**愉悅的西餐烹調藝術**。新北市：台科大

註 2 蔡錦綿(2007)。**食物學Ⅱ**。新北市：龍騰文化

註 3 蒜苗的營養。2014 年 3 月 3 日，取自
http://www.uuuwell.com/article-669592-1.html

註 4 義大利麵的由來。2014 年 2 月 26 日，取自
http://andy61203.blogspot.tw/2007/11/blog-post_16.html

註 5 香菜 醫學百科。2014 年 3 月 1 日，取自
http://big5.wiki8.com/xiangcai_115771/