

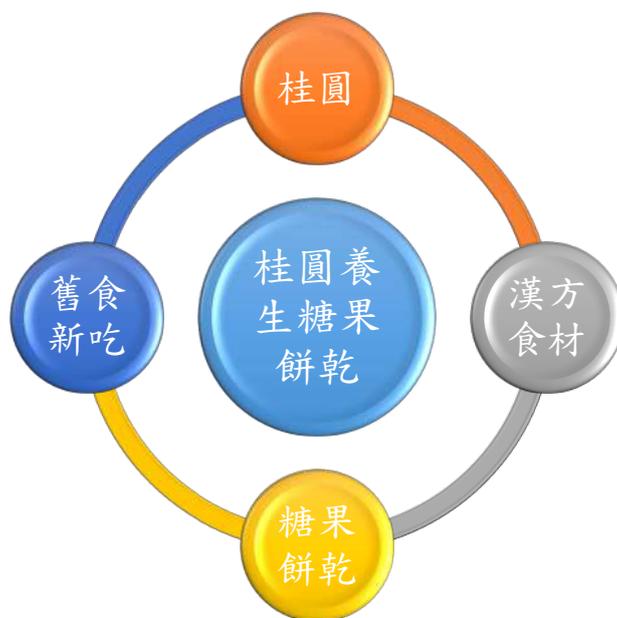
摘要

作品名稱：桂子飄香·花好月圓-桂圓養生糖果餅乾之研究

摘要：

長期以來中藥在大眾認知中是健康性的天然藥物，經常被當作日常生活食療的素材，但許多人對中藥並不了解，導致鮮少人會去使用。而現代人重視於養生，這些理念改變大眾對於食物的認知，又藉農產品特展推廣，使民眾更加認識此類產品。

隨西方文化傳入，現代年輕人相較之下更喜歡嚐試外國的各種甜點。因此我們從中構思將桂圓添加多種中藥食材製成桂圓粉，運用在西式烘焙產品，做為這項創意商品的發想。創作出一款適合與家人分享的挑禮首選商品。由問卷調查了解大眾對於此商品的想法加以改良，後續研究可嘗試其他的漢方食材再研發，推廣舊食新吃的概念及傳統漢方飲食新知讓現代人接納傳統中藥漢方，也為養生食材製造新商機，走入國際市場。



專題內容

一、前言

(一) 創意動機

中藥長期以來被認為是健康性天然藥物，常被拿來當作日常生活食療的素材，但因許多人對它們一無所知，所以現在很少人會去使用，相比以前能吃飽就行的飲食觀念，現代人更重視於吃得養生，這些理念逐漸改變我們對於食物的認知。

隨著西方文化的傳入，現在的年輕人比較喜歡嚐試外國的一些甜點，因此，我們構思將桂圓添加中藥食材製成桂圓粉，運用在西式的烘焙產品，做為我們創意商品的發想。期待創作出一款適合與家人分享，更能成為本地及觀光客的挑禮首選商品，並且讓現代人更接納這些傳統中藥漢方，也為這些養生食材製造新商機，並以食物作為時光機，帶領大家穿越美好食光。

(二) 創意目的

根據研究動機，本創意目的如下所述：

1. 探討桂圓與中藥材的營養價值及特色。
2. 研發桂圓養生粉運用在西式烘焙產品的可行性。
3. 了解社會大眾對桂圓養生糖果餅乾的喜愛程度。
4. 推廣傳統漢方飲食新知識給社會大眾。

二、研究方法(過程)

(一) 研究流程

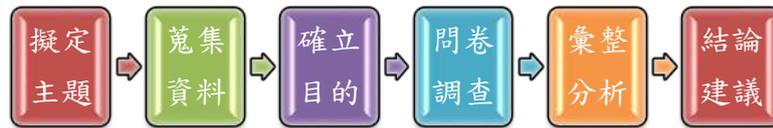


圖 1、研究流程圖

(二) 研究方法

1. 文獻探討

本文由網路資料、新聞報導、專書等文獻蒐集桂圓與中藥材之相關資料，藉此瞭解桂圓與中藥材的營養成分及功效，並進一步探究桂圓與中藥材運用在製作糖果餅乾的方法。

2. 實驗法

- (1) 文獻中彙整各式桂圓的相關產品，再實作研發出本專題的桂圓養生粉配方。
- (2) 參考各種西式烘焙產品的配方，最後採用糖果餅乾與桂圓與中藥材做結合，製作出本次專題的產品。

3. 問卷調查法

透過問卷調查瞭解民眾對「桂子飄香·花好月圓」的接受度以及喜好程度，並將結果彙整成統計圖表加以說明與分析。

(三) 文獻探討

1. 漢方食材典故介紹

“民以食為天”，食物是人們生活不可或缺的物質。人體的生長、發育和日常活動都必須依靠食物來維持。古代典籍中記述神農嘗百草之滋味，一日而遇七十毒，清楚的描述了藥物知識萌芽的實踐過程，古人經過無數次有無意識的試驗、觀察，逐步形成了最初的中藥知識，流傳至今已成為中國人養生保健的秘方。

2. 漢方食材的營養價值介紹

(1) 桂圓

桂圓肉含葡萄糖、維他命、蔗糖等物質，營養豐富。桂圓有延年益壽作用，且增強血管彈性，使血管能保持良好功能。

(2) 枸杞

枸杞子具有降低血糖、抗脂肪肝作用，還可以增加白細胞活性、促進肝細胞新生的藥理作用。

(3) 黃耆

餐旅領域優等(1)

黃耆能補益脾胃、呼吸系統、提高免疫功能，也具有擴張血管作用，並能促進全身血液循環及供給人體所需的營養物質。

(4) 人參鬚

人參鬚可延緩和抑制癌細胞生長、擴散。生津止渴、補血養血、補氣益氣、滋陰補陰、安神鎮定、養顏、抗衰老。

(5) 當歸

當歸中含有維生素 B12，可強化血管；葉酸可協助 DNA 與蛋白質合成；鐵質可預防貧血。皆可增進紅血球生成、強化血液循環。

3. 糖果餅乾介紹

有別於一般餅乾，糖果餅乾在製作麵糰時會用模型或切割的方式做出鏤空，再放入敲碎的彩色糖果用烤箱加熱融化，糖液會自然填滿鏤空處，等放涼凝固後，晶瑩剔透的糖心就像教堂鑲嵌彩繪玻璃一樣，微微透光。

三、研究結果

(一) 桂圓養生粉的配方與製作流程表

我們在文獻資料蒐集完成之後開始進行實作研究，首先我們把桂圓肉經過蘭姆酒浸漬，再搭配上中藥材熬煮入味，最後研磨成粉末狀，並運用在糖果餅乾的製作上，如表 1 與表 2 所示。

表 1、桂圓養生粉的配方與製作流程表

| 桂圓養生粉 | | |
|-------|------|---|
| 材料名稱 | 重量 | 作法 |
| 桂圓 | 36 克 | 1. 將桂圓切小塊，浸泡深色蘭姆酒 30 分鐘。 2. 將泡好的桂圓加入枸杞、黃耆、當歸、人參鬚以及紅糖放入鍋中煮至汁收乾入味。 3. 將煮好的材料放至烤盤中鋪平放入烤箱用低溫烤乾。 4. 最後放入果汁機攪碎後即可。 |
| 深色蘭姆酒 | 36 克 | |
| 枸杞 | 10 克 | |
| 紅糖 | 6 克 | |
| 黃耆 | 2 克 | |
| 當歸 | 2 克 | |
| 人參鬚 | 2 克 | |






(二) 桂圓養生糖果餅乾的配方與製作流程表

表 2、桂圓養生糖果餅乾的製作流程表

| | | | |
|---|---|--|---|
|  | 步驟 1: 將 230 克低粉及 100 克糖粉過篩備用。把糖粉加入 100 克奶油一起攪拌。 |  | 步驟 2: 將低粉加入攪拌盆拌合成糰。加入 30 克桂圓粉拌勻後，放置冰箱冷藏 15 分鐘。 |
|  | 步驟 3: 將麵團至冰箱冷藏拿出後桿平。將麵糰使用壓模壓出糖果餅乾的造型。 |  | 步驟 4: 放入預熱 170 度的烤箱烤至成形取出，加入糖果。利用餘溫使糖果融化，至烤箱取出放涼即可。 |

(三) 產品 SWOT 分析

餐旅領域優等(1)

透過 SWOT 分析來增加消費者對商品的認識，請參見圖 2。



圖 2、桂圓養生糖果餅乾 SWOT 分析圖

(四)4P 分析

針對本研究所開發之桂圓養生糖果餅乾分析，將產品、價格、通路以及促銷方式整理如下表，以確定產品品牌銷售點。

表 3、桂圓養生脆 4P 分析表

| | | |
|-----------------------|--|--|
| 產品 Produce | 本商品具有創新的特色，主原料選用桂圓搭配中藥材及蘭姆酒，口味和市面上的糖果餅乾做出區別，讓注重健康但又喜愛甜點的消費者有更多元的選擇。 | |
| 價格 Price | 成本 | 材料成本一份 20 片 88 元，包裝成本 22 元，共 110 元。 |
| | 定價 | 毛利率為 50%， $110 / (1 - 50\%) =$ 約 220 元，禮盒 220 定價元。 |
| | 毛利 | 定價扣除成本為 $220 - 110 = 110$ 元。 |
| 通路 Place | 透過網路平台銷售、宣傳本產品 | |
| | Instagram 專頁 |   |
| Facedook 專頁 |   | |

餐旅領域優等(1)

促銷 Promotion

為了增加消費者購買慾，本組於 IG、FB 建立粉絲專頁，並以按讚及分享方式提高商品曝光率，此外，消費者另可享有優惠。凡購買“500”元以上免運費，打卡按讚並分享者，8折優惠。

(五)Logo 設計

本產品 Logo 使用 Logo Maker 軟體製作，如圖 所示，以簡約風格為主體，背景則為結合而成。Logo 中央擺放本產品名稱「桂子飄香·花好月圓」，使標誌一目了然，不論是應用於包裝裝飾圖形或印製標籤都可提供良好的識別性，並於禮盒內附產品保存、食用說明，使消費者將產品購入後能清楚了解如何食用，其如圖 3 所示。



圖 3、Logo 設計圖

(六)產品包裝設計

本禮盒設計結合了西式元素，為商品增添簡約風格。並將「桂子飄香·花好月圓」Logo 印製成貼紙，張貼於產品包裝上，增加商品的辨識度。包裝為盒裝，在包裝背面另有附上營養標示及食用說明，使消費者能夠更安心食用。包裝樣式如圖 4 所示。



圖 4、產品包裝設計圖

(七)問卷說明

桂圓養生脆的口感、外觀、風味與一般市面上商品帶給受試者不一樣感受，並且讓傳統的漢方食材完美的與西式點心結合，同時提升了漢方新的經濟價值。本組將【**桂圓養生糖果餅乾**】發放給本校師生進行試吃，並填選問卷，有效問卷 100 份、無效問卷 0 份，問卷有效率達 100%其結果分析整理如下：

1. 基本資料

在性別方面，受訪者比例女性較男性多，分別為 53%與 47%；在職業方面，以學生為最多，上班族為居次。在年齡方面，受訪者主要以 15~20 歲以上最多，21-25 歲以上為居次，職業部分以學生為主。

表 4、基本資料結果統計

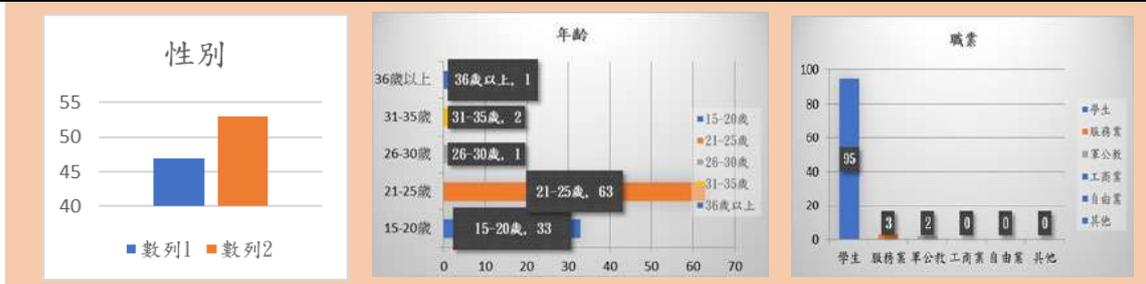
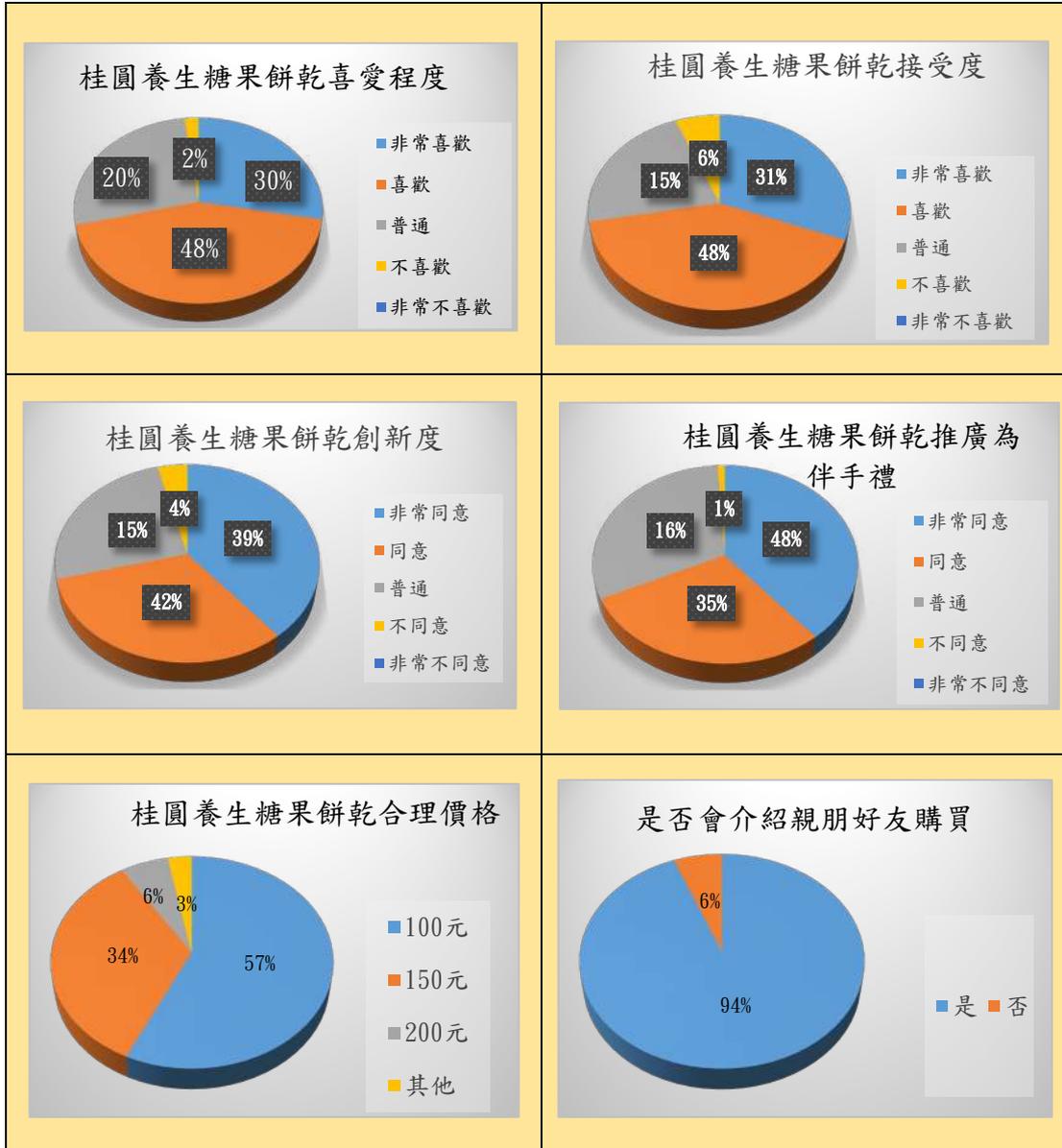


表 5、問卷調查結果統計



四、結論

(一)問卷分析結論

1. 在受訪者問卷中,對於「桂圓養生糖果餅乾」的外觀、香氣、口感,滿意度皆達80%以上,代表本產品在市場上的接受度相當高。

2. 在受訪者問卷中,對於「桂圓養生糖果餅乾」以桂圓粉運用在餅乾上,滿意度皆達80%以上,並不影響最後的完整性,證明桂圓粉是一個相當方便的萬用粉。

3. 在受訪者問卷中,對於「桂圓養生糖果餅乾」是否養生、會不會推薦給親友,滿意度皆達80%以上,代表值得推廣給消費者成為在地的伴手禮。

4. 在受訪者問卷中,對於「桂圓養生糖果餅乾」(1盒)價錢,有57%受訪者認為較能接受價格為100元,與本組設定的價格相符。

(二)研究者及業者之建議

餐旅領域優等(1)

1. 因本產品使用的漢方目前市場佔有率並不高,可藉農產品特展推廣,使民眾更加認識此類型產品。

2. 本次產品以漢方食材作為桂圓養生糖果餅乾的主要材料,後續研究者可嘗試其他的漢方食材再研發,去推廣這種舊食新吃的概念,使消費者食用時更安心,也吃的更健康。

3. 本問卷調查受試者皆為校內師生,受試者區域可再擴大範圍,增進研究可信度。

4. 業者可將本產品推廣至國外,使產品走向國際化,推展國際市場。

五、附錄

(一)書籍資料

1. 生活裡的中藥材大百科:圖解 620 種中藥材×137 道養生藥膳食譜×586 帖實用小偏方(2019)。薛麗君。奇點出版。

2. 閃閃發亮、繽紛可愛!看了就想跟著做的彩繪玻璃餅乾附:(Galaxy 糖心玻璃餅乾模)(2018)。迷妮愛上貓。繪虹企業。

3. 中藥材圖鑑:嚴選 500 種中藥材,教你輕鬆識藥、辨藥、用藥(2015)。吳中朝。大都會文化事業有限公司。

(二)碩博士論文

1. 周乃潔(2007)臺灣中藥材消費者行為研究。佛光大學經濟學系:碩士論文。

2. 徐翊庭(2004)中藥萃取物之抗菌活性及皮膚美白效果之評估。中原大學醫學工程研究所:碩士論文。

(三)網路資料

1. 今日頭條。桂圓肉的功效與作用和食用禁忌。2017 年 11 月 09 日,取自 <https://www.twgreatdaily.com/cat42/node1708091>

2. 每日頭條。黃耆的功效與用法及禁忌(中藥故事)。2017 年 3 月 14 日,取自 <https://kknews.cc/zh-tw/health/y8el49j.html>

3. 健康 2.0。枸杞不只顧眼睛,它還有 3 大驚人功效。2017 年 12 月 6 日,取自 <https://health.tvbs.com.tw/nutrition/306203>



桂子飄香·花好月圓-桂圓養生糖果餅乾之研究

創意動機

中藥長期以來被認為是健康性天然藥物，常被拿來當作日常生活食療的素材，但因許多人對它們一無所知，所以現在很少人會去使用，相比以前能吃饱就行的飲食觀念，現代人更重視於吃得養生，這些理念逐漸改變我們對於食物的認知。

隨著西方文化的傳入，現在的年輕人比較喜歡嚐試外國的一些甜點，因此，我們構思將桂圓添加中藥食材製成桂圓粉，運用在西式的烘焙產品，做為我們創意商品的發想。期待創作出一款適合與家人分享，更能成為本地及觀光客的批發首選商品，並且讓現代人更接觸這些傳統中藥漢方，也為這些養生食材製造新商機，並以食物作為時光機，帶領大家穿越美好食光。

研究方法

文獻探討

- 由網路資料、新聞報導、專書等文獻蒐集桂圓與中藥材之相關資料，藉此瞭解桂圓與中藥材的營養成分及功效。

實驗法

- 文獻中彙整的各式桂圓的相關產品，再實作研發出本專題的桂圓養生粉配方。
- 參考各種西式烘焙產品配方，最後採用糖果餅乾與桂圓與中藥材做結合，製作出本次專題的產品。

問卷調查法

- 透過問卷調查瞭解民眾對「桂子飄香·花好月圓」的接受度以及喜好程度，並將結果彙整成統計圖表加以說明與分析。

創意目的

- ✓ 探討桂圓與中藥材的營養價值及特色。
- ✓ 研發桂圓養生粉運用在西式烘焙產品的可行性。
- ✓ 了解社會大眾對桂圓養生糖果餅乾的喜愛程度。
- ✓ 推廣傳統漢方飲食新知識給社會大眾。

研究流程



文獻探討

- ✓ 漢方食材及糖果餅乾介紹



桂圓

桂圓內含葡萄糖、維他命、蔗糖等物質，營養豐富。桂圓有延年益壽作用，且增強血管彈性，使血管能保持良好功能。



枸杞

枸杞子具有降低血糖、抗脂肪肝作用，還可以增加白細胞活性，促進肝細胞新生的藥理作用。



當歸

當歸中含有維生素B12，可強化血管；葉酸可協助DNA與蛋白質合成；鐵質可預防貧血。皆可增進知血液生成，強化血液循環。



人參類

人參類可延緩和抑制細胞衰老，補血、生津止渴、補腦養血、補氣益氣、滋陰補陰、安神鎮定、養顏、抗衰老。



黃耆

黃耆補益脾胃、呼吸系統、提高免疫功能，也具有擴張血管作用，並能促進全身血液循環及供給人體所需的營養物質。



糖果餅乾

有別於一般餅乾，糖果餅乾在製作麵糰時會用攪型或切割的方式做出鏤空，放入氣派的彩色糖果用烤箱加熱融化，糖液會自然滲透鏤空處，導致滾燙時，鏤空則透的糖心就像教堂鐘聲般增添浪漫一樣，微徑透光。

研究結果

- ✓ 桂圓養生粉的配方與製作流程表

| 桂圓養生粉 | |
|--|------|
| 材料名稱 | 重量 |
| 桂圓 | 36 克 |
| 深色蘭姆酒 | 36 克 |
| 枸杞 | 10 克 |
| 紅糖 | 6 克 |
| 黃耆 | 2 克 |
| 當歸 | 2 克 |
| 人參類 | 2 克 |
| 作法 | |
| 1.將桂圓切小塊，浸泡深色蘭姆酒 30 分鐘。 | |
| 2.將泡好的桂圓加入枸杞、黃耆、當歸、人參類以及紅糖放入鍋中煮至汁收乾入味。 | |
| 3.將煮好的材料放入烤盤中鋪平放入烤箱用 低溫烤乾。 | |
| 4.最後放入果汁機攪碎後即可。 | |

- ✓ 桂圓養生糖果餅乾的配方與製作流程表

| | | | |
|--|---|--|---|
| | 步驟 1: 將 230 克低粉及 100 克糖粉過篩備用。把糖粉加入 100 克奶油一起攪拌。 | | 步驟 2: 將低粉加入攪拌盆拌合成糰，加入 30 克桂圓粉拌勻後，放置冰箱冷藏 15 分鐘。 |
| | 步驟 3: 將麵團至冰箱冷藏拿出後擀平，將麵團使用壓模壓出糖果餅乾的造型。 | | 步驟 4: 放入預熱 170 度的烤箱烤至成形取出，加入糖果。利用餘溫使糖果融化，至烤箱取出放涼即可。 |



桂子飄香·花好月圓-桂圓養生糖果餅乾之研究

SWOT分析

| | |
|---|---|
| <p>優勢 Strength</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.將桂圓結合中藥材，運用於烘焙產品上，增加創新度。 2.本組設計商品使用自製桂圓粉，不但健康且沒有任何負擔。 | <p>劣勢 Weakness</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.一般民眾很少品嚐添加中藥的甜點，因此推廣上較有困難度。 2.桂圓粉製作過程繁複，較費時、費工，成本提高。 |
| <p>機會 Opportunity</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本產品使用桂圓增加營養，讓消費者能安心享用甜點。 2.於Facebook、Instagram建立粉絲專頁來積極推廣本組設計之商品。 | <p>威脅 Threat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.本產品無添加防腐劑，保存期限較短。 2.餅乾的種類多，競爭力大。 |

LOGO設計

本產品 Logo 使用 Logo Maker軟體製作，如圖 所示，以簡約風格為主體，背景則為結合而成。Logo 中央擺放本產品名稱「桂子飄香·花好月圓」，使標誌一目了然，不論是應用於包裝裝飾圖形或印製標籤都可提供良好的識別性，並於禮盒內附產品保存、食用說明，使消費者將產品購入後能清楚了解如何食用。



4P分析

| | |
|--------------|--|
| 產品 Produce | 本產品具有創新的特色，主原料選用桂圓搭配中藥材及蘭姆酒，口味和市面上的糖果餅乾區別開，讓注重健康但又喜愛甜食的消費者有更多元的選擇。 |
| 價格 Price | <p>成本：材料成本一份 20 片 88 元，包裝成本 22 元，共 110 元。</p> <p>定價：毛利率為 50%，110 / (1-50) % = 約 220 元，淨額 220 元定價。</p> <p>毛利：定價扣除成本為 220 - 110 = 110 元。</p> |
| 通路 Place | 透過網路平台銷售，並將本產品 (Instagram 專頁) |
| 推廣 Promotion | 為了增加消費者購買慾，本組於 IG、FB 建立粉絲專頁，並以網路及分子式提供商品優惠，此外，消費者可享有優惠，凡購買「500」元以上免運費，打中標價並分享者，另有優惠。 |

包裝設計

本禮盒設計結合了西式元素，為商品增添簡約風格。並將「桂子飄香·花好月圓」Logo 印製成貼紙，張貼於產品包裝上，增加商品的辨識度。包裝為盒裝，在包裝內另有附上營養標示及食用說明，使消費者能夠更安心食用。



問卷統計結果



分析結論

- ✓ 在受訪者問卷中，對於「桂圓養生糖果餅乾」的外觀、香氣、口感，滿意度皆達80%以上，代表本產品在市場上的接受度相當高。
- ✓ 在受訪者問卷中，對於「桂圓養生糖果餅乾」以桂圓粉運用在餅乾上，滿意度皆達80%以上，並不影響最後的完整性，證明桂圓粉是一個相當方便的萬用粉。
- ✓ 在受訪者問卷中，對於「桂圓養生糖果餅乾」是否養生、會不會推薦給親友，滿意度皆達80%以上，代表值得推廣給消費者成為在地的伴手禮。
- ✓ 在受訪者問卷中，對於「桂圓養生糖果餅乾」(1盒)價錢，有57%受訪者認為較能接受價格為100元，與本組設定的價格相符。

建議

- ✓ 因本產品使用的漢方目前市場佔有率並不高，可藉農產品特展推廣，使民眾更加認識此類產品。
- ✓ 本次產品以漢方食材作為桂圓養生糖果餅乾的主要材料，後續研究者可嘗試其他的漢方食材再研發，去推廣這種養生新吃的概念，使消費者食用時更安心，也吃的更健康。
- ✓ 本問卷調查受試者皆為校內師生，受試者區域可再擴大範圍，增進研究可信度。
- ✓ 業者可將本產品推廣至國外，使產品走向國際化，推展國際市場。