

### 摘要

#### 作品名稱：「分」秒必爭，揪出「珍」「麵」目

人們總會想，我們身邊再平常不過的這些東西，為什麼被創造出來，是一時起意又或是為了滿足不斷變化的人的需求，在殘酷的市場上唯有不停競爭才能存活。

在文明的 21 世紀，充斥著世界各國不同的飲食文化，如何在飲食界上佔有一席之地早已不是首要問題，如何在飲食界上脫穎而出，才是人們的首要目的，為不被時代的洪流所淹沒，各式各樣傳統食物不斷創新只為殺出一線生機。

廣為人知的珍珠奶茶也不例外，無論是口感還是味道都不斷地更改，有許多以珍珠奶茶為主角衍生出的食物，小小的珍珠奶茶隱藏著無限的可能，大家對珍珠奶茶的印象普遍還是甜點或是飲料，有沒有可能他能作為主食呢，我們以珍珠奶茶為出發點，結合創新的分子技術，賦予珍珠奶茶一個嶄新的姿態。

## 餐旅領域優等(2)

# 專題內容

### 一、前言

#### (一)研究動機

在文明的 21 世紀，充斥著世界各國不同的飲食文化，如何在飲食界上佔有一席之地早已不適首要問題，如何在飲食界上脫穎而出，才是人們的首要目的，為了不被時代的洪流所淹沒，各式各樣的傳統食物不斷創新只為殺出一線生機。

而廣為人知的珍珠奶茶也不例外，無論是口感還是味道都不斷地在更改，有許多以珍珠奶茶為主角衍生出的食物，小小的珍珠奶茶隱藏的卻是無限的可能，但大家對珍珠奶茶的印象普遍還是甜點或是飲料，但有沒有可能他能作為調主食呢，我們將以珍珠奶茶為出發點，試著結合創新的分子技術，賦予珍珠奶茶一個嶄新的姿態。

人們總會想，我們身邊再平常不過的這些東西，為什麼被創造出來，是一時起意又或是為了滿足不斷變化的人的需求，在殘酷的市場上唯有不停的競爭才能存活，創新是做大公司的唯一之路——「管理大師傑弗里曾說過，我們身邊那些舊有得產物商品甚至是思想也會不斷創新，我們將藉由這份報告試著將創新與舊思想融合，打破以往的限制，試著為現代市場開創出一絲嶄新的可能」(Geoffrey Moore, 2020)

#### (二)研究目的

1. 探討珍珠奶茶融合分子料理的可能性
2. 製作能當作主食的珍珠奶茶麵
3. 分析哪一種麵和湯頭最為合適
4. 探討民眾對於珍珠奶茶麵的接受度及消費意願

#### (三)預期成效

1. 成功將分子技術加入料理中
2. 製作出符合大眾口味的珍珠奶茶料理
3. 有效推廣和傳統和創新融合的理念

#### (四)主題與課程之相關性或教學單元之說明

主題與課程之相關性或教學單元之說明，本組利用平時所學的餐飲實作技術及課程所學的食物學，餐飲概論及食品安全衛生課程之知識，利用課程空檔製作了主題所提及的珍珠奶茶麵以及分子料理，再利用專題課程所學將製作過程及研究結果撰寫成報告。

表 1、相關課程內容

中餐烹調
藉由烹飪課程學習如何烹調食物以及食物相關的烹調知識，了解如何製作湯頭並朝主題相關部分加以研究。
圖案設計
設計出與本專題相符合之產品 logo，並給予其意義及象徵性，給予更明確的指引。
專題製作
學習製作專題報告的流程及版面，來完成專題報告相關之程序。
資訊科技
課程中學習如何文書處理，邊及以及統整資料，加以對實驗及數據排版並規劃。

## 餐旅領域優等(2)

### 二、研究方法

#### (一)研究流程

表 2、研究流程表

訂定主題	經由討論本組決定以珍珠奶茶為主題, 結合創新的分子技術, 加入澱粉類主食, 製作珍珠奶茶麵。
資料收集	確定主題後, 藉由網路查詢以及借閱書籍找尋分子料理, 以及珍珠奶茶料理相關的資料。
資料囊整	收集來的資料統整及整理後經過篩選刪除非必要部分, 統整出完整且正確的資料。
首度製作	以海藻酸鈉及碳酸鈣將要製成珍珠之溶液用分子技術製成晶球, 並用高湯及牛奶等材料和分子球結合並加入各種不同麵體, 製作出外觀酷似珍珠奶茶的珍珠奶茶麵。
成品研討	將各種麵體加入湯頭所呈現的效果及口感做比較並加以討論出, 其優缺點以及不同之處。
問卷發放	產品成功製作後設計出問卷並確定出調查方向及範圍, 得知調查對象對於珍珠奶茶麵的接受度以及感官
研究探討	統整問卷結果討論出本產品的優點及缺點在日後加以探討及改良。

(資料來源：本組自行整理)

#### (二)研究方法

- 1.實驗研究法：實驗過程中，本組使用了共五種平時常見的麵類，分別有冬粉、廟麵、泡麵、拉麵及油麵，加入調製好的湯頭中，測試各種麵加入湯頭後所呈現的感官以及其契合度。
- 2.問卷調查法：採用問卷的方式調查，尋找出最適合大眾口味的珍珠奶茶麵。

#### (三)研究器具

表 3、實驗器具表

			
磅秤	碗	濾網	湯鍋
			
夾子	大湯匙	針筒	瓦斯爐

(資料來源：本組自行整理)

## 餐旅領域優等(2)

### (四)研究材料

表 4、實驗材料表

			
科學麵	關廟麵	日式拉麵	油麵
			
冬粉	乳酸鈣	海藻酸鈉	醬油
			
高湯	鹽	水	牛奶

(資料來源：本組自行整理)

### (五)實驗步驟

表 5、實驗過程表

			
1. 水和醬油按比例調成溶液。	2. 按比例加入海藻酸鈉拌勻。	3. 碳酸鈣按比例和水混合成碳酸鈣水溶液。	4. 以針筒將醬油液體滴入碳酸鈣水溶液中。
			
5. 過濾出醬油珍珠晶球	6. 高湯放入鍋中煮沸後備用	7. 牛奶依比例和高湯混合	8. 加入科學麵及晶球(實驗 1)
			
9. 加入關廟麵及晶球(實驗 2)	10. 加入油麵及晶球(實驗 3)	11. 加入拉麵及晶球(實驗 4)	12. 加入冬粉及晶球(實驗 5)

(補充：水和醬油比例為 3：1，海藻酸鈉和溶液為 10：1，碳酸鈣和水 10：1，高湯及牛奶為 6：1)

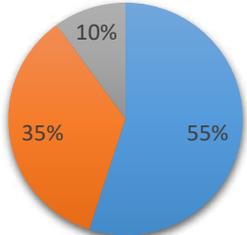
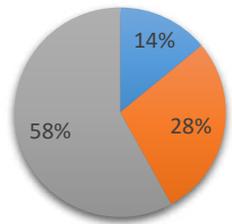
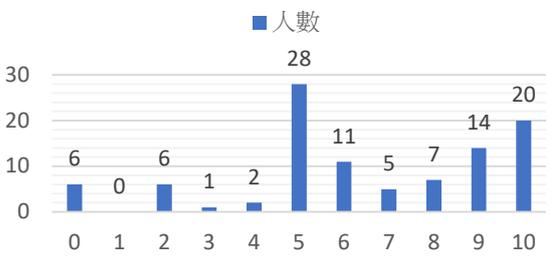
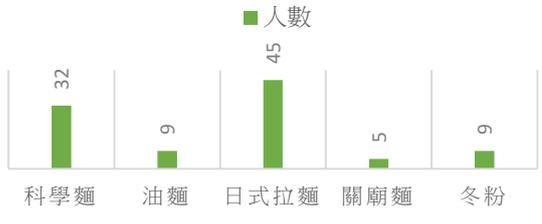
(資料來源：本組自行整理)

## 餐旅領域優等(2)

### 三、研究結果

本組自行製作表單發放在網路上讓眾人填寫，詢問眾人對於珍珠奶茶的喜好程度以及接受新事物的程度，於 2020 年 3 月 20 日至今 4 月 14 日，已收到有效問卷 100 份。

#### (一)、問卷分析

 <p>■ 喜歡 ■ 普通 ■ 不喜歡</p>	<p>(分析 1、珍珠奶茶喜愛度) 藉由網路問卷調查基本資料「珍珠奶茶喜愛度」調查結果顯示，喜歡佔 55%，普通佔 35%，不喜歡佔 10%，為喜歡的人較多。</p>
 <p>■ 是 ■ 否 ■ 看外觀</p>	<p>(分析 2、能否接受珍珠奶茶樣貌的拉麵) 藉由網路問卷調查基本資料「能否接受珍珠奶茶樣貌的拉麵」調查結果顯示，是佔 14%，否佔 28%，看外觀佔 58%，為看外觀決定的人較多。</p>
 <p>■ 人數</p>	<p>(分析 3、珍珠奶茶麵的接受度) 藉由網路問卷調查基本資料「珍珠奶茶麵的接受度」調查結果顯示，只有少數的人表示不能接受，但絕大多數的人都是可以接受的，代表這項產品在市場上還是有一定的可能性。</p>
 <p>■ 人數</p>	<p>(分析 4、最適合的麵) 藉由網路問卷調查基本資料「最適合的麵」調查結果顯示，日式拉麵與科學麵佔多數。</p>

## 餐旅領域優等(2)

### (二)擬上市珍珠奶茶麵的 LOGO



此設計直接了當的將身為主角的分子晶球和麵繪製出來，便將盛裝的的杯子融合了刻度，藉此表示由刻度針筒滴出的晶球，並在容器上寫上了本專題的主角。

#### 四、結論

現代人忙碌的生活總想來杯療癒人心的飲料，也因此珍珠奶茶十分盛行，熱度不減，也因此衍生出了許多創意料理，在追求新事物的過程中也不能忘記健康，本組經討論後利用隨手可得的簡單食材，過不斷的實驗搭配問卷調查，選出五種最被大眾所接受的麵體，有關廟麵、油麵、拉麵、泡麵、冬粉，成功製作出擁有珍珠奶茶樣貌的創意料理珍珠奶茶麵，讓人們有視覺享受的同時能填飽肚子且部會攝取過多糖分，希望這次實驗能讓大眾看見傳統飲食的全新可能，讓消費者享受的同時也能安心又健康。

#### 附錄一、問卷

1. 珍珠奶茶喜愛度：喜歡普通不喜歡
2. 能否接受珍珠奶持樣貌的麵：是否看外觀
3. 珍珠奶茶麵的接受度(1~10分)
4. 最適合的麵：日式拉麵關廟麵油麵科學麵冬粉



作品名稱：「分」秒必爭，揪出「珍」「麵」目

一、前言

(一)研究動機

在文明的21世紀，充斥著世界各國不同的飲食文化，如何在飲食界佔有一席之地早已不適首要問題，如何在飲食界脫穎而出，才是人們的首要目的，為了不被時代的洪流所淹沒，各式各樣的傳統食物不斷創新只為殺出一線生機。

而廣為人知的珍珠奶茶也不例外，無論口感還是味道都不斷地在更改，有許多以珍珠奶茶為主角衍生出的食物，小小的珍珠奶茶隱藏的卻是無限的可能，但大家對珍珠奶茶的印象普遍還是甜點或是飲料，但有沒有可能他能作為調主食呢，我們將以珍珠奶茶為出發點，試著結合創新的分子技術，賦予珍珠奶茶一個嶄新的姿態。

人們總會想，我們身邊再平常不過的東西，為什麼被創造出來，是一時起意或是為了滿足不斷變化的人的需求，在殘酷的市場上唯有不停的競爭才能存活，創新是做大公司的唯一之路——「管理大師傑弗里曾說過，我們身邊那些舊有得產物商品甚至是思想也會不斷創新，我們將藉由這份報告試著將創新與舊思想融合，打破以往的限制，試著為現代市場開創出一絲嶄新的可能」(Geoffrey Moore, 2020)

中餐烹調

藉由烹飪課程學習如何烹調食物以及食物相關的烹調知識，了解如何製作湯頭並朝主題相關部分加以研究。

圖案設計

設計出與本專題相符合之產品logo，並給予其意義及象徵性，給予更明確的指引。

專題製作

學習製作專題報告的流程及版面，來完成專題報告相關之程序。

資訊科技

課程中學習如何文書處理，編輯以及統整資料，加以對實驗及數據排版並規劃

(二)研究目的

1. 探討珍珠奶茶融合分子料理的可能性
2. 製作能當作主食的珍珠奶茶麵
3. 分析哪一種麵和湯頭最為合適
4. 探討民眾對於珍珠奶茶麵的接受度及消費意願

(三)預期成效

1. 成功將分子技術加入料理中
2. 製作出符合大眾口味的珍珠奶茶料理
3. 有效推廣和傳統和創新融合的理念

(四)主題與課程之相關性或教學單元之說明

主題與課程之相關性或教學單元之說明，本組利用平時所學的餐飲實作技術及課程所學的食物學，餐飲概論及食品安全衛生課程之知識，利用課程空檔製作了主題所提及的珍珠奶茶麵以及分子料理，再利用專題課程所學將製作過程及研究結果撰寫成報告。

二、研究方法

(一)研究流程

去?、研究過程表

訂定主題	經由討論本組決定以珍珠奶茶為主題，結合創新的分子技術，加入澱粉類主製作珍珠奶茶麵
資料收集	確定主題後，藉由網路查詢以及借閱書籍找尋分子料理，以及珍珠奶茶料理相關的資料
資料彙整	收集來的資料統整及整理後經過篩選刪除非必要部分，統整出完整且正確的資料。
首度製作	以海藻酸鈉及碳酸鈣將要製成珍珠之溶液用分子技術製成晶球，並用高湯及牛奶等材料及分子球結合並加入各種不同麵體，製作出外觀酷似珍珠奶茶的珍珠奶茶麵。
成品研討	將各種麵體加入湯頭所呈現的效果及口感做比較並加以討論出，其優缺點以及不同之處。
問卷發放	產品成功製作後設計出問卷並穴訂出調查方向及範圍，得知調查對象對於珍珠奶茶麵的接受度以及感官
研究探討	統整問卷結果討論出本產品的優點及缺點在日後加以探討及改良。



(二)研究方法

1. 實驗研究法：實驗過程中，本組使用了共五種平時常見的麵類，分別有冬粉、關廟麵、泡麵、拉麵及油麵，加入調製好的湯頭中，測試各種麵加入湯頭後所呈現的感官以及其契合度。
2. 問卷調查法：採用問卷的方式調查，尋找出最適合大眾口味的珍珠奶茶麵。

(三)研究器具

表3、實驗器具表

磅秤	碗	濾網	湯鍋
夾子	大湯匙	針筒	瓦斯爐

(資料來源：本組自行整理)

(四)研究材料

表4、實驗材料表

科學麵	關廟麵	日式拉麵	油麵
冬粉	乳酸鈣	海藻酸鈣	醬油
高粉	蛋	水	牛奶

(資料來源：本組自行整理)

(五)實驗步驟

表5、實驗過程表

1. 水和醬油按比例調成溶液。	2. 按比例加入海藻酸鈣攪勻。	3. 取酸鈣按比例和水混合成液體。	4. 以針筒將醬油液體滴入成酸鈣溶液中。
5. 將調出醬油於海粉(實驗2)	6. 高湯放入鍋中煮沸後攪勻。	7. 牛奶按比例和高湯混合。	8. 加入科學麵及晶球(實驗1)
9. 加入關廟麵及海粉(實驗2)	10. 加入油麵及晶球(實驗3)	11. 加入拉麵及晶球(實驗1)	12. 加入冬粉及晶球(實驗3)

(附註：水和醬油比例為3:1，海藻酸鈣和溶液為10:1，或酸鈣和水10:1，海藻酸牛奶為6:1)  
(資料來源：本組自行整理)

三、研究結果

本組自行製作菜單發放在網路上讓眾人填寫，詢問眾人對於珍珠奶茶的喜愛度以及接受新事物的程度，於2020年3月20日至4月14日，已收到有效問卷100份。

(一)、問卷分析



擬上市珍珠奶茶麵



此設計直接了當的將身為主角的分子晶球和麵繪製出來，便將盛裝的杯子融合了刻度藉此表示由刻度針筒滴出的晶球，並在容器上寫上了本專題的主角。

四、結論

現代人忙碌的生活總想來杯療癒人心的飲料，也因此珍珠奶茶十分盛行，熱度不減，也因此衍生出了許多創意料理。在追求新事物的過程中也不能忘記健康，本組經討論後利用隨手可得的簡單食材，過不斷的實驗搭配問卷調查，選出五種最被大眾所接受的麵體，有關廟麵、油麵、拉麵、泡麵、冬粉，成功製作出擁有珍珠奶茶樣貌的創意料理珍珠奶茶麵，讓人們有視覺享受的同時能填飽肚子且不會攝取過多糖分，希望這次實驗能讓大眾看見傳統飲食的全新可能，讓消費者享受的同時也能安心又健康。

附錄一、問卷

1. 珍珠奶茶喜愛度：  喜歡  普通  不喜歡
2. 能否接受珍珠奶茶樣貌的麵：  是  否  看外觀
3. 珍珠奶茶麵的接受度(1~10分)
4. 最適合的麵：  日式拉麵  關廟麵  油麵  科學麵  冬粉