

題目:咸豐的苦戀-咸豐草紅豆糕

投稿類別:農業類

作者

國立關西高中 范凱鈞 畜產保健科 二年級

國立關西高中 李品均 畜產保健科 二年級

國立關西高中 余譚威 畜產保健科 二年級

指導老師:黃爰禎

## 壹●前言

### 一. 研究動機

近年來消費者注重養生保健的意識抬頭，在購買甜點上會選擇低熱量、低油的食物。台灣甜點市場規模龐大，為了增加甜點價值，大多從甜點的香氣、外觀或食材的特殊性來著手。所以我們突發奇想，想將咸豐草與甜點結合，讓咸豐草有更高的附加價值。

在實習課程整理環境時隨處可見大花咸豐草，一般將其當作經濟價值低的雜草，常將它作為綠肥，或作家畜粗料使用。然曾聽聞老師說起咸豐草具有清熱、解毒、利尿、散瘀的功效，故民間常用來煮消暑降火的青草茶。

### 二、研究目的

1. 增加咸豐草的附加利用價值。
2. 研發紅豆咸豐草糕，融合草的清新又有紅豆淡淡的甜香，為本土中草藥找到具經濟價值的應用性，增加甜點的多樣化。

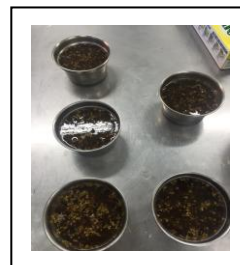
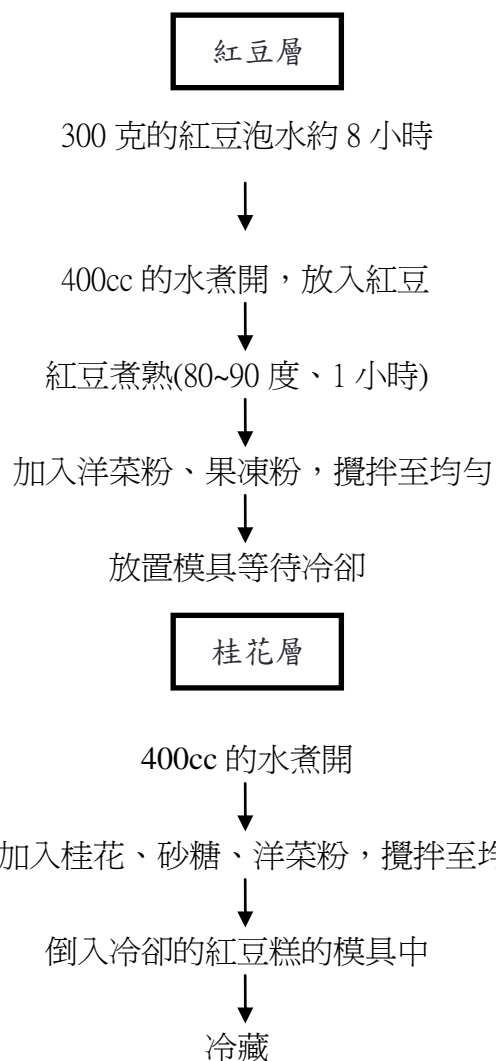
### 三、研究方法

#### 一、紅豆桂花糕的材料

為了學會製作紅豆咸豐草糕，我們先參考網路配方，找出相似產品「紅豆桂花糕」的製作方式，實作熟悉方法，做出甜而不膩，又有香氣的最佳配方比例。

紅豆糕(下層)	來源及價格
紅豆 300 克	超市 \$95/600 克
砂糖 150 克	超市 \$17/包
果凍粉 10 克	超市 \$19/包
洋菜粉 22 克	超市 \$15/包
桂花凍(上層)	來源及價格
乾燥桂花 兩大匙	中藥行 \$150/包
洋菜粉 22 克	超市 \$15/包

## 二、紅豆桂花糕的製作流程



## 三、紅豆桂花糕實驗檢討

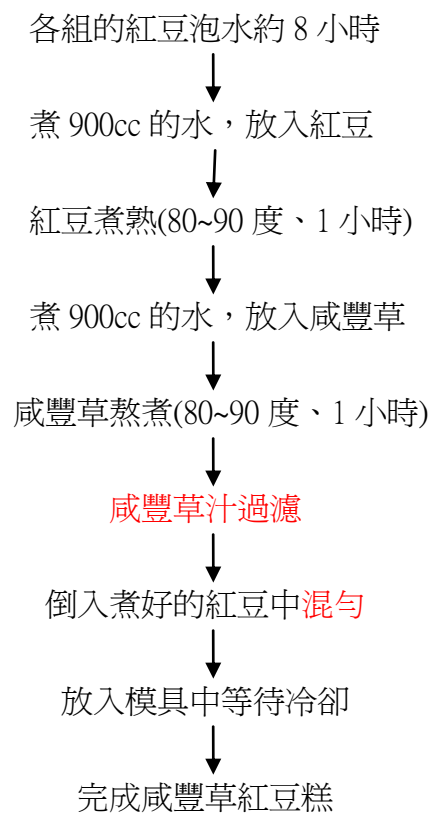
	缺點	改善
第一次試做	1.顏色不夠漂亮 2.上下層沒凝固	1.以裝飾改善外觀 2.多加洋菜粉比例
第二次試做	1.紅豆太多	1.紅豆比例調整

第二次紅豆桂花糕雖然成功且風味好，可是口感較容易分層分散且紅豆太多，所以我們在製作咸豐草紅豆糕時，改良作法。

## 四、咸豐草紅豆糕的材料

材料	來源與價格
紅豆 300 克	超市 \$95/600 克
砂糖 200 克	超市 \$17/包
果凍粉 20 克	超市 \$19/包
咸豐草 150 克	園藝科
洋菜粉 22 克	超市 \$5/包

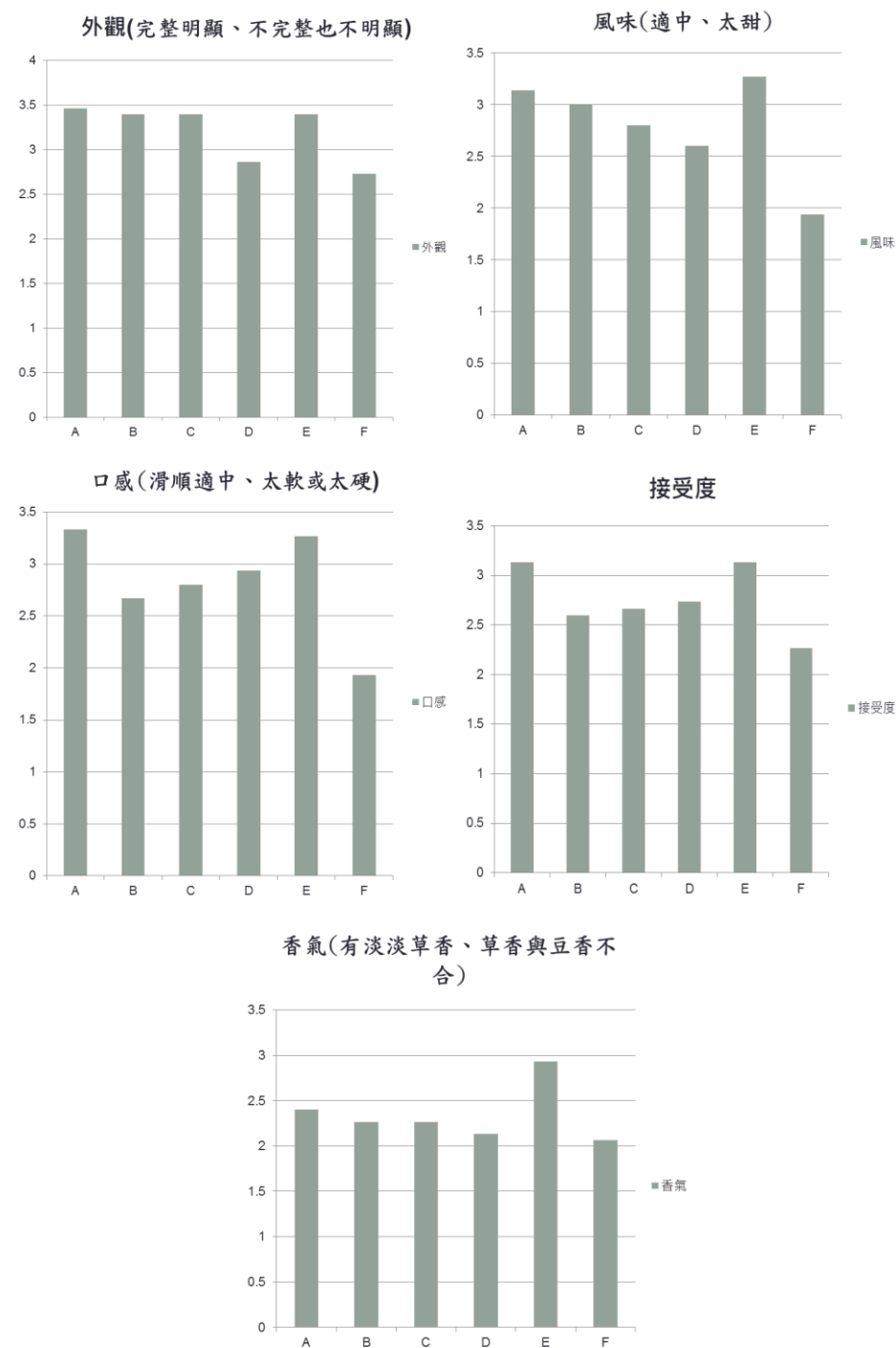
### 五、咸豐草紅豆糕製作流程



## 六、咸豐草紅豆糕組別比例

紅豆(克)	200 克	150 克
	咸豐草(克)	
7	A 組	D 組
14	B 組	E 組
28	C 組	F 組

## 七、感官品評長條圖：咸豐草紅豆糕



## 貳●正文

### 一. 文獻探討

### 二. 台灣甜點市場概況

甜點給人的視覺和味覺豐富，帶來無限幸福感，這是因為身體分泌一種叫做『腦內啡』生化合成物質，能令人心情愉快、減低身心疼痛。當適度運動及進食自己喜愛的食物，尤其是甜食時，會刺激腦內啡的分泌，可治療抑鬱，心情會變得開朗。

台灣近五年以來，正式步入「糖癮時代」，各種不同的甜點店一間一間的冒出頭，現今台灣甜點市場規模約為 240 億元，其中店面市場約占 187 億，網購品項更是以多層次的糕點類最受歡迎。

#### 一. 咸豐草的介紹

咸豐草為一年生草本，葉互生秋季開花、無毒。功效全草具清火解毒、解熱退燒、活血療傷。也有文獻指出，咸豐草內有許多化學結構不同的植物二級代謝物，包括黃酮類、苯基丙酸類、聚乙炔類等，有降血糖活性的功效（註一）。

當年日本據台，為了提供在台日軍糧食，而利用飛機自空中撒下其種子繁衍來當作野菜充飢，而被命名為『飢荒草、救荒草』。民眾也感於上天賜草食之恩澤，也另命名之為『神仙菜』。

#### 二. 咸豐草的相關產品

咸豐草萃取物具有黃酮類天然抗氧化劑，因此在許多政府機關及學術機構，陸續開始利用此種植物的中草藥萃取物，希望能藉以開發具抗發炎、消腫及促進細胞組織修護增生之功能性產品。

至今已有許多關於利用咸豐草功效開發產品的文獻，如咸豐草的植萃臉部保養品、蒜炒咸豐草、咸豐草炒蛋、咸豐草茶、甚至在我們學校的園藝科也進行利用植物精油萃取的方式進行護手霜的開發。



#### 四、桂花糕的介紹

桂花糕創制於明朝末期，是漢族的特色糕類美食。桂花糕已有三百多年曆史，是用糯米粉、糖和蜜桂花為原料，桂花糕的特點有：糕質細軟、色澤潔白，具有濃郁的桂花清香，入口化渣，清涼爽口，具有補中益氣的作用，因此長期暢銷。

#### 五、紅豆的介紹

紅豆又名小豆、赤豆、赤小豆等，原產於中國，在台灣、中國大陸或日本等地都有種植，含豐富的膳食纖維，紅豆最主要用途還是製作甜食。

紅豆能通腸利便，行水散血，消腫，清熱解毒的功用。其營養價值富含鉀、鐵，而鉀有利尿消腫的功用，鐵質則能補血強化抵抗力，舒緩經痛 促進排尿，高血壓者可以多吃紅豆。



#### 參●結論

由感官品評綜合結果得知

1. 我們做了六組實驗，發現用 200 克的紅豆跟 7 克的咸豐草(A 組)和 150 克紅豆跟 14 克咸豐草(E 組)在各組間是比較高的。
2. 最不受大家好評是 150 克紅豆跟 28 克咸豐草(F 組)，原因應該是紅豆與咸風草的比例太多因此而破壞整體風味。
3. 最後我們做的咸豐草紅豆糕，以(A 組)和(E 組)較受歡迎，所以之後我們會以(A 組)和(E 組)來做延伸做比較，來看哪一個比例和接受度能夠更廣受好評。
4. 這次由於我們製作的產品數量太少，導致品評的人數只夠 15 個人，低於建議品評人數的 25~60 人，這部分我們會再改進。
5. 以後也可以嘗試增加糕點層次來改變咸豐草紅豆糕的外觀，使它更有吸引力。

## 肆●引註資料

註一、凌拂(1995)。食野之萃台灣野菜圖譜。台北市：時報文化出版企業股份有限公司。

二、吳雪月(2000)。台灣新野菜主義阿美族的野菜世界。台北市：大樹文化。

三、鄭元春(1999)。台灣的常見野花新增篇。台北市：渡假出版社有限公司。

四、咸豐草功效-科技大觀園。2015年10月18

<https://scitechvista.most.gov.tw/zh-tw/articles/c/0/6/10/4/946.htm>

五、健康生活。2015年10月26日，取自

<http://www.ihealth3.com/%E5%A4%AA%E9%A9%9A%E4%BA%BA%E4%BA%86%E8%8A%B1%E7%94%9F%E9%80%99%E6%A8%A3%E5%90%83%E5%90%83%E5%BE%8C%E7%A7%92%E6%AE%BA%E7%9A%BA%E7%B4%8B%E6%8A%97%E8%85%AB%E7%98%A4%E8%BD%89%E7%99%BC%E5%87%BA%E5%8E%BB%E8%AE%93%E5%A4%A7%E5%AE%B6%E4%B8%80%E8%B5%B7%E7%BE%8E%E9%BA%97.html>