

## 臺中市私立玉山高級中學

# 102 學年度大專校院協助高中高職優質精進計畫 【102-1-1 特級麵點師新產品成果報告書】

### 新產品【柿柿如意】



作者

餐飲管理科：曾意航老師

中華民國 103 年 02 月

題目：

柿柿如意

【東勢在地食材—柿餅與傳統中式點心之結合】

摘要

臺中市東勢區向來以水果聞名，有著『水果之鄉』的美譽，著名之農產品以『桔利柿』最為著名，『桔』指的就是柑橘類、『柿』則為柿子，且東勢在地多以客家人居多，客家特色為勤儉，常會將食材以乾燥法或醃漬法做為加工方式，以延長保存期限，所以在研發新產品時，希望結合當地文化及食材製作出具有特色之產品，故選擇『柿餅』為本次新產品的主軸。

以往柿餅在食用上多當作蜜餞食用或是在柿餅中包入豆沙餡、麻糬…等直接食用，並未再作多餘的加工，且現在養生風氣盛行，人們在飲食中常會講究所謂的營養成分，所以在研發上希望製作出具有營養價值之中式點心。

關鍵字：中式點心、柿餅、東勢

## 一、創新動機及目的

臺中市東勢區向來以水果聞名，有著『水果之鄉』的美譽，著名之農產品以『桔利柿』最為著名，『桔』指的就是柑橘類、『柿』則為柿子，且東勢在地多以客家人居多，客家特色為勤儉，常會將食材以乾燥法或醃漬法做為加工方式，以延長保存期限，所以在研發新產品時，希望結合當地文化及食材製作出具有特色之產品，故選擇『柿餅』為本次新產品的主軸，以期研究出具有地方特色之產品。

## 二、作品特色

柿餅在食用上多當作蜜餞食用或是在柿餅中包入豆沙餡、麻糬…等直接食用，並未再作多餘的加工，且現在養生風氣盛行，人們在飲食中常會講究所謂的營養成分及美觀，所以研究方向以中式點心為出發點，製作出具有營養價值之中式點心。

## 三、食材介紹

在設計本產品時，首先以在地著名之農產品-柿子為出發點，且現代人常講究食療，故決定副材料時希望以健康、養生為出發點，創作具地方特色且養生之產品。

(一)柿餅：

1. 營養價值：

(1) 柿子含有大量的維生素、碘、有機酸…等，可治療缺碘引起的地方性甲狀腺腫大、降血壓、軟化血管、促進乙醇氧化幫助酒精代謝及腸胃消化。



(2) 在中醫學上，柿餅有肺生津，清熱止血，潤腸健脾，解酒降壓等功效。

2. 食用禁忌：

(1) 含丹寧易與鐵質結合妨礙鐵質吸收，貧血者應少吃。

(2) 不宜與酸菜、黑棗同食易導致結石。

(3) 與鵝肉、螃蟹、甘藷、雞蛋、酒同食，易引起腹痛、嘔吐、腹瀉…等。

(4) 含大量柿膠與胃酸凝聚成硬塊，易引起「胃柿石症」

(二)腰果：

1. 營養價值：

(1) 富含大量的蛋白質、澱粉、糖、鈣、鎂、鉀、鐵和維生素 A、B1、B2、B6，對防治心血管疾病大有益處。



(2) 富含油脂，可潤腸通便、潤膚美容及延緩衰老。

(3)中醫學上來看，有降壓、益顏、延年益壽、治咳、除痰、利尿降溫之功效。

## 2. 食用禁忌：

(1)含油脂豐富，不適合膽功能不良、腸炎、腹瀉、肥胖之患者。

(2)含有多種過敏原，易造成過敏反應。

## (三)紅豆：

### 1. 營養價值：

(1)中醫學上中提到紅豆可理氣、通經、治疝氣、腹痛、血滯經閉。

(2)紅豆有豐富的鐵質，可以使人氣色紅潤，可以補血、促進血液循環、強化體力、增強抵抗力。



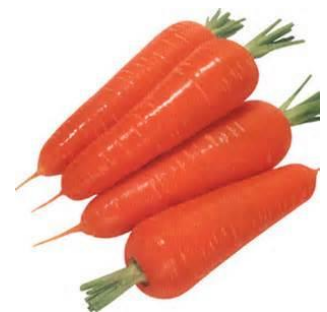
### 2. 食用禁忌：

(1)與牛奶共同食用，鈣、鐵會產生拮抗作用，降低鐵質的吸收利用率。

## (四)胡蘿蔔：

### 1. 營養價值：

(1)可治療夜盲症、保護呼吸道和促進兒童生長等功能。此外還含較多的維生素及鈣、磷、鐵等礦物質。糖類物質則包括澱粉、纖維素等。



(2)中醫上認為胡蘿蔔根能治療消化不良、久痢、

咳嗽、麻疹、水痘、百日咳等病症。有「小人參」之稱。

2. 食用禁忌：

(1)與酒精同食，易使類葫蘿蔔素與自由基結合，產生促氧化物，影響肝臟代謝功能。

(2)與白蘿蔔同食，易破壞白蘿蔔中的維生素C，削減其營養價值。

四、配方

(一)皮：分割 17 克，共 24 顆，剩餘漿皮拌入 5 克抹茶粉。

	原料名稱	重量(g)	照片	
1	無鹽奶油	25		
	麥芽	48		
	糖粉	28		
	煉乳	50		
	胡蘿蔔泥	40		
2	全蛋	55		
	低筋麵粉	250		
	泡打粉	2		
合計		498		

(二)內餡：烏豆沙餡 344 克(16 克/個)、柿餅 96 克(4 克/個)、腰果 48 克(2 克/個)。

五、製作過程：

(一)準備食材

(二)製漿皮：



1. 無鹽奶油隔水融化。



2. 粉類過篩。



3. 料 1、無鹽奶油(融)拌勻，加入料 2 拌成糰，分割 17 克，鬆弛 10 分。

4. 剩餘麵糰加入抹茶粉拌勻備用。

### (三)製作內餡：



1. 柿餅切小丁，分 4 克。



2. 腰果烤熟，切碎，分 2 克。



3. 烏豆沙餡分割 16 克。



4. 腰果及柿餅包入烏豆沙餡中。

(四)整形：



皮包入餡後，整形成柿子狀，刷上蛋黃液，並使用綠色漿皮製做蒂頭。

(五)烤焙：

以溫度 200/170 度，烤焙 20 分鐘即可。

