



學校：桃園市羅浮高中

科系：餐飲科

老師：陳彥伶老師

學生：餐一乙 6 董又詩

113學年度

部落農產

×

烘焙科學

×

美感課程

# 目錄

色彩學

菜單設計

展覽規劃

學習單6張 (11面)

業師

烘焙科學報告



# 色彩學

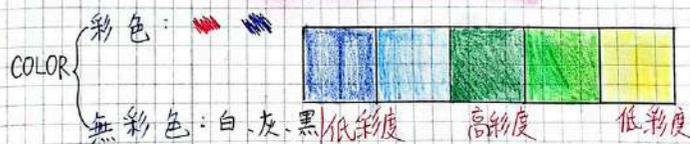
## 心得

在這次學習色彩學的過程中，讓我對色彩有了更深入的了解。在課堂中，我學到了：色相、明度、彩度，以及彩色與無彩色的差異。這次課程中，不僅增加了我對顏色的理解，業教會我如何將色彩運用在生活。這是一次非常有收穫的學習經驗。

## 學習單

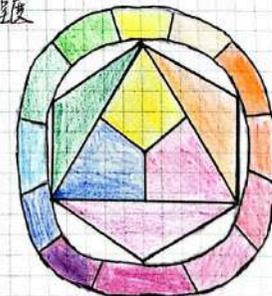
色彩：

1. 視覺 → 80% 以上的外界訊息透過視覺獲得
2. 觸覺
3. 味覺
4. 嗅覺
5. 聽覺
6. 感覺



色彩三屬性

1. 色相 Hue(H)：色彩的名稱 伊登十二色相環
2. 明度 Value(V)：色彩明暗的程度
3. 彩度 Chroma(C)：色彩的純度

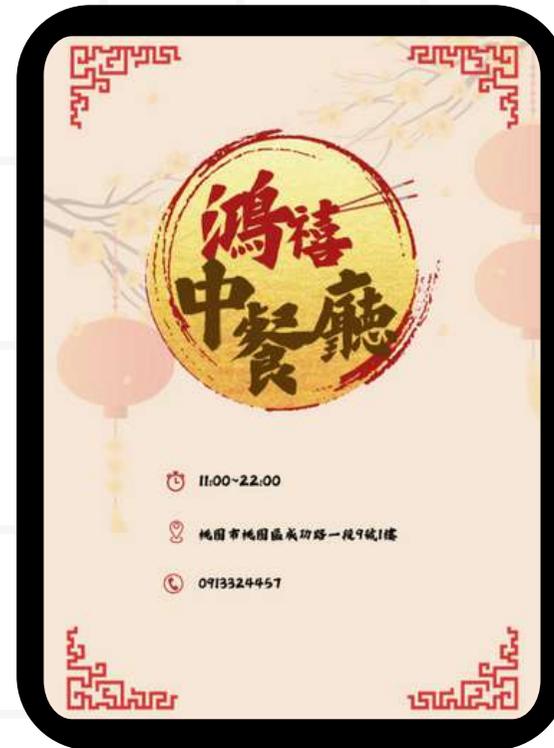


# 菜單設計

## 設計理念 word

鴻禧中餐廳菜單融合中式風格與高級感，運用紅、金、米色打造典雅氛圍，搭配書法字體與中式圖案，展現文化特色與專業質感，傳遞用心與美味。

## 菜單



# 菜單

## 熱炒類

香酥鴨 \$350

蠔油芥蘭牛肉 \$280

魚香茄子煲 \$260



## 湯品

酸菜白肉鍋 \$680

老火煲雞湯 \$520



## 主食

蔥油餅 \$85

小籠包 (10顆) \$150

叉燒包 (3顆) \$80

白飯 \$15



## 飲品

楊枝甘露 \$180

可樂 \$30

雪碧 \$30



鴻禧中餐廳菜系豐富，從經典的浙到川菜的麻辣鮮香，應有盡有。無論正式或歡聚，商務宴請或親朋小聚，中式餐廳都能滿足您的需求。精選食材、精湛廚藝，搭配溫馨舒適的用餐環境，讓您在品嚐地道中華美食的同時，也能感受到濃厚的人文氛圍。



# 展覽規劃

## 心得

在這次的畢業展「緣溪行」中，我最印象深刻的是學長姐設計的三間教室，分別代表過去、現在與未來。每一間教室都經過細心設計，在視覺上有強烈的對比。教室透過燈光、影子以及照片的設計，好像時間在流動的感覺。此外，我也學到了菜單的設計，以及菜單在展覽要怎麼擺放。經過這次的學習，也讓我了解未來高三的成果展要如何設計。

## 展覽照片



# 展覽照片



# 學習單6張 (11面)

## 心得

## 學習單

在這次寫學習單的過程中，  
 我知道了很多有關烘焙的知識，  
 像是糖跟鹽種類、蛋白打發程度。  
 經過這次的學習，  
 讓我更了解烘焙材料的特性及用處，  
 並能夠運用到實作當中。

蛋糕種類、各國麵包

烘焙科學習單-一班級餐-21座號 2.3.6 姓名: <sup>呂書儀</sup>李嘉儀 <sup>黃文詩</sup> 授課陳彥伶

一、重奶油  
 定義: 奶油比例高, 口感濃郁滑順, 質地細緻。  
 例子: 寫10種產品  
 1. 白色奶油cake 3. 千層cake 5. 藍布朗cake 7. 蜂巢cake 9. 紅絲絨cake  
 2. 黑森林cake 4. 巴斯克乳酪<sub>cake</sub> 6. 卡布奇諾cake 8. 大理石cake 10. 芙蓮cake

二、乳沫類  
 定義: 幾乎不含任何油脂, 利用蛋白的起泡性, 並拌入空氣, 可不需加膨大劑。  
 例子: 寫10種產品  
 1. 天使cake 3. 瑞士捲 5. 戚風cake 7. 舒芙蕾cake 9. 姆指cake  
 2. 海綿cake 4. 蜂蜜cake 6. 虎皮cake 8. 瑪德蓮cake 10. 泡芙cake

三、海綿類  
 定義: 使用全蛋或蛋黃混合, 為蛋糕組織 and 膨大來源, 可添加液體性  
 例子: 寫出10種產品  
 1. 布甸 3. 海綿cake 5. 磅蛋糕 7. 杯子cake 9. 威風 cake  
 2. 起士cake 4. 紅蘿蔔cake 6. 瑪德蓮海綿cake 8. 抹茶海綿cake 10. 藍南亞

四、各國麵包與甜點

1 國家 | 麵包/甜點(各寫2) | 特色  
 1 法國 | 法國長棍、可頌/馬卡龍、可麗露 | 酥脆外皮, 內鬆柔軟, 層次豐富  
 1 德國 | 黑麥麵包、德國酸麵包、黑森林蛋糕、蜂蜜蛋糕 | 口感紮實, 風味濃郁, 穀物豐富  
 1 美國 | 玉米麵包、貝果/蘋果派、巧克力曲奇 | 口味多元, 鬆軟濃醇, 創新豐富  
 1 台灣 | 奶香麵包、菠蘿麵包/鳳梨酥、蛋黃酥 | 中西融合, 口感多變, 甜鹹皆宜  
 1 義大利 | 佛卡夏、香腸麵包/提拉米蘇、巴布卡 | 外皮內軟, 橄欖油香, 風味濃郁  
 1 日本 | 飯糰麵包、紅豆麵包/和菓子、抹茶蛋糕 | 精緻細緻, 口感柔軟, 甜而不膩  
 1 台灣 |

五、報告內容 選擇一種常溫點心、乳沫類或海綿類產品  
 - 名稱: 戚風蛋糕  
 - 來源國: 美國  
 - 食材: 低筋麵粉、雞蛋、白砂糖、植物油、牛奶、水、泡打粉、香草精、塔塔粉  
 - 製作方法: 攪拌法, 製作簡單, 打發蛋白與蛋黃拌勻, 混合蛋白與蛋黃拌勻, 烘烤。  
 - 特色與歷史: 特色: 口感輕盈, 低油低糖, 適多種變化。  
 歷史: 1927年美國人 Harry Baker 發明戚風蛋糕, 並在洛杉磯的高級飯店供應。1950年風靡美國, 成為家庭烘焙的熱門甜點。




# 學習單

## 糖、鹽種類

## 油脂、堅果種類

## 鮮奶油比較、乳酪與起司種類

(2) 烘焙科學 認識烘焙材料 任課教師：陳彥伶 組員姓名：呂嘉儀、李嘉恆、董文詩 餐-乙

### 一、糖類 (Sugar)

請在以下空格中填寫每種糖的特性、用途及來源

糖類名稱	特性 (顆粒、甜度、顏色等)	用途 (適合烘焙品項)	來源 (台灣、日本等)
白砂糖	細、高、潔白或透明	蛋糕、餅乾、糖霜	台灣、日本等
細砂糖	比白砂糖更細、高、潔白或透明	蛋糕、餅乾、糖霜、慕斯	台灣、巴西、印度、中國
糖粉	比細砂糖更細、高、白色	糖霜、餅乾、糖霜、慕斯	台灣、巴西、印度、中國
冰糖	大、低、透明或淺黃色	冰糖、糖漿、糖霜	台灣、中國、印度
三溫糖	比白砂糖更粗、低、淺黃色	月餅、糖漿、糖霜	日本
紅糖	粗、高、紅棕色	紅糖蛋糕、糖霜、糖漿	台灣、日本、印度、中國
黑糖	粗、低、深褐色或黑色	糖果、派、糖霜	台灣、日本、中國、印度
海藻糖	細、低、白色	包糖蛋糕、糖霜、餅乾	日本
日本和三益糖	細、適中、白色或淺黃色	和菓子、酥餅、糖霜	日本

### 問題

- 海鹽糖在烘焙中有什麼特別的作用?  
答：讓甜味更溫和、保持濕潤、延長保存、讓口感細膩、防止冷凍變硬、保持色澤
- 三溫糖的顏色較深，適合用來製作什麼類型的甜點?  
答：和菓子、焦糖甜點、黑潤蛋糕類  
(牛軋糖、焦糖布丁、(磅蛋糕、香蕉蛋糕、糖霜) 焗布魯)

### 二、鹽 (Salt)

請在以下空格中填寫不同種鹽的特性及用途。

糖類名稱	特性 (顆粒、甜度、顏色等)	用途 (適合的烘焙品項)	來源 (台灣、日本等)
細鹽	比海鹽細、比海鹽鹹、純白色	法國麵包、布里歐	台灣、日本
海鹽	大小不一、比海鹽溫和、白或棕色	什果、鹽麵包	台灣、日本、法國、巴西
鹽之花	細小薄片狀、鹹度溫和、白或淡藍色	鹽糖餅乾、糖霜、糖漿	法國
玫瑰鹽	粗顆粒狀、溫和、粉紅色、淺褐色	什菓子、(貝果、) 巴西	巴基斯坦

### 問題

- 在製作麵包時，為什麼需要加入鹽?

答：① 增添風味 ② 控制酵母發酵速度 ③ 讓麵團更有彈性和延展性 ④ 調節酸度

### 三、油脂 (Fats/Oils)

請在以下空格中填寫每種油/脂的特性、用途及來源

油脂種類	特性 (質地、風味等)	用途 (適合的烘焙品項)
1 奶油	脂肪含量高、可打發性、乳化性、熱敏性、風味濃郁	裝飾 cake、布里歐、餅乾、製作糖霜
1 植物油	脂肪含量高、煙點高、有營養成份、淡風味、植物性	蛋糕、餅乾、糖霜、慕斯
1 椰子油	脂肪含量高、煙點高、有椰香味、香氣濃郁	椰子蛋糕、椰子糖
1 酥油	白色、半固態、有香味、有營養成份、煙點高	apple pie、瑪德蓮、可麗、丹麥餅
1 豬油	白色、半固態、有香味、有營養成份、煙點高	塔皮、奶油餅乾、瑪德蓮
1 雪白油	透明、脂肪含量較植物油高、煙點高	椰子蛋糕、海綿蛋糕、酥餅乾、牛奶糖

### 問題

- 為什麼奶油在製作餅乾時是重要的材料?  
答：讓 cookie 柔軟且酥脆、改善麵團延展性、使 cookie 變硬、讓 cookie 有獨特風味
- 椰子油在烘焙中有什麼特色?  
答：獨特才剛、讓烘焙品保持較好的口感、濕潤度、高飽和脂肪含量
- 哪種油脂最健康?  
答：酥油 (可能含有反式脂肪)、奶油 (高飽和脂肪、可能含有反式脂肪)

### 四、堅果 (Nuts)

請畫出以下堅果

堅果名稱	特性 (質地、風味等)	用途 (適合的烘焙品項)
杏仁	杏仁粉、質地細、風味香	杏仁糖、杏仁蛋糕
核桃	質地硬、風味香	核桃糖、核桃蛋糕
榛果	質地硬、風味香	榛果糖、榛果蛋糕
開心果	質地硬、風味香	開心果糖、開心果蛋糕
夏威夷果	質地硬、風味香	夏威夷果糖、夏威夷果蛋糕
葵花子	質地硬、風味香	葵花子糖、葵花子蛋糕
南瓜子	質地硬、風味香	南瓜子糖、南瓜子蛋糕

### 問題

- 哪種堅果粉適合用於製作瑪卡龍?  
答：杏仁粉，因為質地細且含有輕鹽口感
- 核桃在烘焙中常與什麼口味搭配?  
答：巧克力、各種、肉桂、檸檬、糖、蘋果、梨

(3) 烘焙科學 認識烘焙材料 任課教師：陳彥伶 組員姓名：呂嘉儀、李嘉恆、董文詩

### 五、鮮奶油 (Whipping Cream)

#### 問題

- 動物性鮮奶油與植物性鮮奶油的主要差別是什麼?  
答：動物性鮮奶油含有乳脂，植物性鮮奶油含有植物性脂肪。動物性鮮奶油較健康，植物性鮮奶油較不健康 (無添加)。
- 鮮奶油在蛋糕裝飾中有什麼作用? 通常用哪種?  
答：植物性鮮奶油，易打發且硬度高。

### 六、乳酪與起司 (Cheese)

寫出特性風味，寫出英文，畫出他的樣子，國家

乳酪名稱	特性	風味	英文	國家
奶油乳酪	濃稠、柔軟	有輕微的酸味	cream cheese	美國
馬斯卡彭	濃稠、柔軟	溫和、細緻	Mascarpone	義大利
帕瑪森	乾硬、濃郁	濃郁的堅果味	Parmesan	義大利
切達	堅硬、溫和	溫和、奶香	cheddar	英國
瑞可塔	柔軟、濕潤	清淡、微甜	Ricotta	義大利

#### 問題

- 奶油乳酪最常被用來製作什麼甜點?  
答：芝士蛋糕、乳酪派、乳酪餅乾、乳酪布甸、乳酪慕斯
- 馬斯卡彭通常會被做成義大利的什麼甜點?  
答：提拉米蘇
- 巴斯克乳酪蛋糕是用哪一種?  
答：奶油乳酪

# 學習單

## 香料種類

### 七、香料 (Spices)

請在以下空格中填寫常見香料的特性及用途。

- 1 肉桂粉 | 棕色、辛香味 | 肉桂捲、鬆餅、蘋果派  
 1 香草精 | 香氣濃郁、味道甜膩 | 蛋糕、冰淇淋、布丁、慕斯  
 1 豆蔻粉 | 甜味、微辛辣味、沒絕色 | 椰菜豆蔻餅乾、香料蛋糕、冰淇淋  
 1 薑粉 | 辛辣、沒質、金飽、姜餅、薑糖餅乾、薑餅丁  
 1 檸檬皮屑 | 酸澀、清新黃色 | 檸檬蛋糕、檸檬餅乾、檸檬慕斯

問題：

1. 肉桂粉最適合搭配什麼類型的甜點？

答：水果、堅果、巧克力

2. 香草精在跟香草葉的差異是什麼？

答：香草精便宜，香草葉貴。液體狀(香草精) 長條狀(香草葉) 香草精較天然，香草葉天然。

設計一款使用「堅果」、「奶油乳酪」和「香草」的甜點，並簡單描述它的製作過程。

\*\*甜點名稱：紅絲帶蛋糕

\*\*製作過程：  
 1. 把糖粉、奶油、蛋黃攪拌均勻，加入香草精。  
 2. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 3. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 4. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 5. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 6. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 7. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 8. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 9. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。  
 10. 把蛋白、糖粉、檸檬汁攪拌均勻，加入檸檬汁。



## 蛋白打發程度、全蛋法

烘焙科學 學習單-3 陳序倫老師 組員 呂書儀 李奕偉 廖一乙

### 蛋的打發階段

分蛋法 (蛋白蛋黃分開) 上面那格請畫出蛋白打發狀態，下面那格請寫名稱

分蛋法 會做哪些烘焙食品？

- 舒芙蕾、慕斯蛋糕(濕性)
- 古早味蛋糕(中性)
- 馬卡龍、戚風蛋糕(乾性)

尖端呈現又彎勾	尖端呈現彎勾	尖端直立	蛋白表面粗糙
濕性發泡	中性發泡	乾性發泡	過度發泡

### 全蛋法

上面那格請畫出打發狀態，下面那格請寫名稱

全蛋法 會做哪些烘焙食品？

- 海綿蛋糕
- 泡芙
- 提拉米蘇

紋路少，且容易消失

紋路深，不易消失

起泡階段	粗泡階段	細泡階段	完全打發

## 麵團攪拌階段、攪拌拍、攪拌勾、打蛋器

麵團攪拌階段 上面那格請畫出麵團狀態，下面那格請寫名稱

找出最具特色的三款麵包

- 法國長棍麵包
- 義大利恰巴達
- 德國黑麥麵包

黏的

粗糙

沒有很乾

光滑

混合階段	揉起階段	擴展階段	完成攪拌

攪拌機會搭配三種造型 請寫出名稱 與功用

圖片			
名稱	攪拌拍	攪拌勾	打蛋器
功用	<ol style="list-style-type: none"> <li>均勻混合材料</li> <li>使麵團形成筋性</li> <li>提高發酵</li> <li>改善麵團質地</li> <li>促進蓬鬆度</li> <li>加速製作流程</li> <li>確保材料融合一致</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>揉製麵糰</li> <li>降溫</li> <li>防止飛散</li> <li>減少進氣</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>打發蛋液</li> <li>拌勻材料</li> <li>攪拌空氣</li> </ol>

# 學習單

## 膠凍產品

## 膠凍產品樣子、來源，派跟塔差異

90

餐一乙  
呂喜儀 李嘉愷  
董又詩

烘焙科學學習單 5 常見膠凍產品認識 陳序伶老師 組員

產品	特性	對水的比例	使用方法	冷藏冷凍特性	應用產品
吉利丁	增加黏稠度、增加穩定性、增加保水性	1:5 (明膠:水)	先將吉利丁粉加入熱液體中攪拌均勻，再加冷液體攪拌均勻	冷藏可 冷凍不可	布丁、奶昔、慕斯
吉利丁	增加黏稠度、增加穩定性	1:4 (吉利丁:水)	將吉利丁粉加入熱液體中攪拌均勻	冷藏可 冷凍不可	果凍、蛋糕、冰淇淋
洋菜	增加黏稠度、增加穩定性	1:8 (洋菜:水)	將洋菜粉加入熱液體中攪拌均勻	冷藏可 冷凍不可	洋菜凍、果凍、冰淇淋
雞蛋	增加黏稠度、增加穩定性	不適用	將雞蛋加入熱液體中攪拌均勻	冷藏可 冷凍不可	蛋糕、布丁、冰淇淋

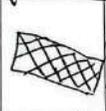
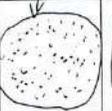
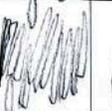
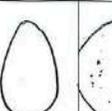
玉米粉	1:4 (玉米粉:水)	增加黏稠度、增加穩定性、增加保水性	冷藏可 冷凍不可	增加穩定性、增加保水性
-----	-------------	-------------------	-------------	-------------

↓ 塔

↓ 餅

↓ 餅

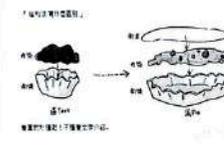
畫下地的樣子寫出他的主要成分來源

				
吉利丁(片)	吉利丁	洋菜	雞蛋	玉米粉
明膠、豬皮	鹿角菜膠、 肉蓯蓉	紅藻類的 海藻	水、蛋白質、 脂肪	碳水化合物

請問派皮跟塔差異是 下方哪個是塔哪個是派?

- 通常比較接近餅乾的口感，糖比較多也比較脆，割開來會碎掉，所以需要雞蛋 binding(派)
- 比較重視層次感，無須放雞蛋與糖，但是油份一定要高，大家又稱他「3-2-1 Dough」，因為材料只需要 3 份麵粉+2 份黃油+1 份冰水，派皮的口感通常比較接近千層派的那種層層割落的酥口感，比較有層次鬆脆。(去考)

派	塔
畫寫出 5 種口味	畫寫出 5 種口味
蘋果派	水果塔
南瓜派	檸檬塔
藍莓派	巧克力塔
檸檬派	乳酪塔
巧克力派	焦糖核桃塔



# 學習單

## 麵粉種類

## 甜點、麵包樣子

廖一乙  
書儀恒詩  
李董又

烘焙科學學習單6 麵粉認識 陳彥伶老師 組員

一、填充題  
請根據提示填入適當的麵粉類型(高筋、中筋、低筋、特高筋、粉心粉)：

- 用於製作拉麵的麵粉是 高筋。
- 製作鬆餅最適合使用的麵粉是 低筋。
- 蛋糕需要使用 低筋 來達到鬆軟的效果。
- 用於製作餃子的麵粉通常是 中筋。
- 特高筋麵粉適合用來製作 油條。

二、表格  
請填寫下列表格，說明各種麵粉的特性及用途。

麵粉類型	蛋白質含量	主要用途	特性
高筋	約17.5%~11%	麵包、饅頭	筋性強、延展性好、嚼勁大
中筋	約10.5%~12.5%	餃子皮、饅頭、蔥油餅	筋性適中、易消化
低筋	約8.5%~10.5%	蛋糕、餅乾、西餅類	筋性低、口感鬆軟
特高筋	高於14%	麵條、拉打麵團	筋性極強、耐性、吸水性
粉心粉	約10%~11%	饅頭、蔥油餅、中筋點心	筋性適中、嚼勁適中

國外麵粉  
一、連連看  
請將下列麵粉類型與其特性連起來。

1. T45	A. 適合製作法式麵包
2. T55	B. 適合製作細膩的糕點
3. T65	C. 適合製作比薩餅

T45 T55 T65 差異為何? 怎麼分類?  
差異: 數字代表蛋白質含量百分比, 數字越大代表蛋白質含量越多  
分類: 依蛋白質含量與水分(含水量)分類:  
T45 = 0.45%  
T55 = 0.55%  
T65 = 0.65%

畫出以下甜點麵包的樣子造型

可麗露	蘋果麵包	鹽可頌	香蕉包	瑪德蓮
閃電泡芙	佛卡夏	虎皮蛋糕	天使蛋糕	費南雪
布列塔尼	潘納托尼	司康	德國黑麥麵包	韓國麻薯麵包
布列塔尼	台式肉卡龍(牛軋)	聚多諾果	馬香巧克力	修女泡芙
史多倫聖誕麵包	巧克力慕斯	雪球餅乾	紅絲絨蛋糕	奧地利沙河蛋糕

# 業師-法式點心秘訣與實作

## 林雅雲師傅

### 心得

製作提拉米蘇，讓我學到了許多甜點製作的細節與技巧。提拉米蘇雖然是冷藏甜點，不需烘烤，但製作過程材料比例很重要。從蛋黃糊的打發、馬斯卡彭起司與鮮奶油的拌合，每一個步驟都需要細心處理。提拉米蘇有咖啡跟可可的香味，而且層次很豐富。

### 照片



# 業師-法式點心秘訣與實作

## 林雅雲師傅

### 心得

瑪德蓮外形像是貝殼的蛋糕，吃起來的外皮有點酥，裡面是鬆軟的，而且有橙子的香味。透過老師的講解與操作，我學會了瑪德蓮的基本製作流程，包含麵糊的打發、冷藏以及烘烤的技巧。

### 照片



# 業師-法式點心秘訣與實作

## 林雅雲師傅

### 心得

費南雪的口感比瑪德蓮扎實，而且外皮酥脆。過程中，焦化奶油(又稱榛果奶油)的部分讓我印象非常深刻。原來奶油加熱到呈金黃色，會散發出濃郁的堅果香氣，這個步驟雖然看起來簡單，但必須掌握好火候，才能讓甜點吃起來更有層次。

### 照片



# 業師-酒會小點-林雅雲師傅

## 心得

做泡芙從一開始的煮麵糊、加入雞蛋到攪拌均勻，再用擠花袋擠出圓形，每一個步驟都要掌握好比例與技巧。在製作過程中，我也學到了許多細節，比如麵糊不能太稀也不能太乾且要呈現倒三角形。擠花時花嘴與烤盤要有距離，以免太扁烘烤時絕不能中途打開烤箱門，否則泡芙會塌陷。

## 照片



# 業師-酒會小點-林雅雲師傅

## 心得

製作奶酪每一個步驟都需要精準掌握。從煮牛奶、鮮奶油與糖開始，再加入吉利丁使其凝固，最後倒入容器冷藏定型。整個過程中火候的控制和食材比例非常重要，否則可能影響口感或成品的外觀。

## 照片



# 業師-傳統中式點心-何建彬師傅

## 心得

這堂課為中式點心製作過程，透過老師的示範，我逐漸了解碗粿、菜包粿和芋泥包子的製作流程。我學到的不只是製作步驟，還學到中式點心在南北的特色差異，像老師在講解碗粿南北差異時，我才知道原來北部的碗粿把餡料放上面，而南部的碗粿把餡料包裡面。菜包粿跟芋頭包子則是讓我練習包餡技巧，此外，我也知道如何把一個普通的芋頭包子變成章魚的樣貌。

## 照片



# 烘焙科學報告

## 心得

## 報告照片

這次的烘焙科學報告讓我在查資料與整理內容的過程中，更深入了解糖、鹽、油脂與堅果的種類與作用。我發現這些食材在烘焙中不只是調味，更影響口感、結構與成品品質。這次報告讓我收穫很多。



# 烘焙科學報告

## 簡報圖檔

### 糖/鹽種類

組員: 書儀 嘉煊 又詩

指導老師: 陳彥伶老師

### 目錄

- 第2~3頁 糖類
- 第4頁 鹽
- 第5~6頁 油脂
- 第7頁 堅果
- 第8~10頁 心得

### 糖類 Sugar

糖類名稱	白砂糖	細砂糖	糖粉	冰糖
特性	顆粒: 細 甜度: 高 顏色: 潔白或透明	顆粒: 比白砂糖更細 甜度: 高 顏色: 潔白或透明	顆粒: 比細砂糖更細 甜度: 高 顏色: 白色	顆粒: 大 甜度: 比白砂糖低 顏色: 透明或淡黃色
用途				
來源	台灣、巴西 印度、中國	台灣、巴西 印度、中國	台灣、巴西 印度、中國	台灣、印度、中國

### 糖類 Sugar

糖類名稱	三溫糖	紅糖	黑糖	海藻糖	日本和三盆糖
特性	顆粒: 大小介於白砂糖 甜度: 高 顏色: 淺金色	顆粒: 粗 甜度: 高 顏色: 紅棕色	顆粒: 粗 甜度: 稍微低 顏色: 深褐色或黑色	顆粒: 細 甜度: 低 顏色: 白色	顆粒: 細 甜度: 適中 顏色: 白色或淡黃色
用途					
來源	日本	台灣、日本 印度、中國	台灣、日本 印度、中國	日本	日本

# 烘焙科學報告

## 簡報圖檔

### 鹽類 Salt

名稱	特性	用途	來源
細鹽	顆粒:比海鹽細 鹹度:比海鹽鹹 顏色:純白色		台灣、日本
海鹽	顆粒:大小不一 鹹度:比細鹽溫和 顏色:白、灰、粉		台灣、日本 法國、西班牙
鹽之花	顆粒:細小薄片狀 鹹度:鹹度溫和 顏色:白色、淡灰、粉、淡藍色		法國
玫瑰鹽	顆粒:粗顆粒狀 鹹度:溫和 顏色:粉色或淡橘色		巴基斯坦

4

### 油脂 Fats/Oils

名稱	特性	用途
奶油	脂肪含量高 可打發性、乳化性、熱敏性 風味濃郁	
植物油	脂肪含量高、有營養成分 風味: 濃、淡 煙點: 低、高	
椰子油	白色 脂肪含量高 煙點低 有椰香味	

5

### 油脂 Fats/Oils

名稱	特性	用途
酥油	黃色 半固態狀 煙點高	
豬油	白色 半固態狀 煙點高 有豬肉香氣	
雪白油	透明 煙點高 無特殊氣味	

6

### 堅果 Nuts

杏仁	核桃	榛果	開心果	夏威夷果
葵花子	南瓜子	<ul style="list-style-type: none"> <li>為什麼杏仁粉適合做馬卡龍? 杏仁粉能幫助馬卡龍產生獨特的鬆脆口感</li> <li>核桃在烘焙中與什麼口味搭配? *巧克力 *楓糖 *蜂蜜 *香蕉 *蘋果 *肉桂 *香草</li> </ul>		

7

# 烘焙科學報告

## 簡報圖檔

### 心得



又詩：

這次認識了各種糖與鹽的特性、來源及用途，讓我更了解在烘焙中使用不同材料的重要性，之後能更靈活地運用在實作中。

