

紅珠黑珠落玉盤

科別:畜產保健科

班級:三年級

關鍵字：珍珠、包心粉圓、天然色素

摘要

由於週休二日及連續假日讓民眾越來越重視休閒活動，大家會趁著假日在台灣進行國民旅遊，夜市是大家最喜歡的行程，其中宜蘭羅東夜市的包心粉圓遠近都馳名，包心粉圓就是粉圓內含整顆紅豆為內餡，除了獨具地方小吃特色，也大大增加其販售價格。本次試驗想要做出顏色繽紛的粉圓之外，更想嘗試不同內餡，激盪出的不同風味組合的包心粉圓。本次成功利用洛神花及黑糖添加至珍珠做成紅珍珠、黑珍珠，搭配蜜紅豆及酸甜風味的情人果乾做為內餡，做出不同組合的包心粉圓。

壹、前言

珍珠奶茶是台灣的小吃，以澱粉做成的珍珠，QQ 甜甜有嚼勁的口感受到大家的喜歡，而宜蘭羅東夜市的包心粉圓更是由粉圓改進，包入內餡即變成另一種小吃，因此我們想藉由添加天然的食材(洛神花、黑糖)改進色澤及配合包裹不同內餡(蜜紅豆、情人果乾)研發出不同的包心粉圓。

貳、研究材料及設備

太白粉	黑糖	洛神花	情人果乾
			
蜜紅豆	鍋子	漏勺	碗
			
鋼盆	電子秤	果汁機	瓦斯爐
			
剪刀	水壺		
			

參、研究過程及方法

1、添加不同成分及內餡的包心粉圓之配方表(作者自行整理)如下圖:

試驗 項目	無染色+蜜紅豆	洛神花粉+蜜紅豆	黑糖+情人果乾
太白粉	90	90	90
熱水	60	60	60
黑糖	30	0	0
洛神花粉	0	30	0
蜜紅豆	0	40	40
情人果乾	40	0	0

單位:公克(g)

2、包心粉圓製作流程

- (1).秤取所需材料，將水倒入熱水壺加熱至沸騰
- (2).取出洛神花乾放至果汁機裡打成粉狀(圖一)
- (3).將太白粉和(黑糖或洛神花粉)倒入鋼盆中，再加入熱水到鋼盆裡(圖二)
- (4).攪拌至固體，揉成團狀後放涼(圖三)
- (5).每次取一小搓內餡(蜜紅豆、情人果乾)搓圓(圖四)
- (6).煮好滾水後加入粉圓並適時攪拌煮熟後撈起(圖五)
- (7).再放入冰水中至兩分鐘即可完成(圖六)



圖一 洛神花粉



圖二 將熱水加入太白粉



圖三 搓揉成團



圖四 包入內餡搓圓



圖五 煮熟撈起



圖六 成品

肆、研究結果

本次試驗將粉圓的外皮利用洛神花粉添加色澤，再包入蜜紅豆煮熟試驗成功。

應用其他染色外皮例如：**黑糖**、**蝶豆花**。應用其他內餡：**蜜地瓜**、**情人果乾**。



圖七 黑糖珍珠+情人果乾



圖八 洛神紅珠+蜜紅豆



圖九 原色包心粉圓

伍、討論

1、成形:在做珍珠的過程中，倒入熱水做外皮時，一定要是剛煮沸的熱水才可以將澱粉燙熟成團，較易揉成糰，避免龜裂。

2、外觀: 試驗中選取洛神花粉加入粉圓的材料中，主要因為它具有天然的紅色素，使產品具有鮮豔的紅色。紅色色澤是因為洛神花具有花青素，加入珍珠材料中除了提高食物的美觀促進食慾，現在人使用電子產品時間過久，使眼睛提早老化，花青素是護眼的重要營養素，可減少藍光對眼睛的傷害，讓我們吃進美味也保護眼睛。加入黑糖是因為黑糖是一種未精煉過的粗糖，甘蔗製糖萃取第一道的產品，色澤最深、風味與養分最多富含礦物質，增加珍珠的營養分。

風味:洛神花本身富含酸味，為了平衡口感，酸甜適中，搭配蜜紅豆為內餡，讓酸與甜結合使粉圓的口感提升。黑糖珍珠口味略甜，特地搭配酸甜的情人果乾，讓珍珠更有外觀及風味的層次提升。

3、展望:期待能做出純天然色素添加後更繽紛的各式包心粉圓，如蝶豆花的藍、山梔子花的果實、狼尾草的綠等各色粉圓，配合著不同的內餡，研發出更別出心裁的包心粉圓。

陸、參考文獻

薛聰賢、陳德順(1999)。台灣花卉圖鑑第一輯。台灣普線出版部

洛神葵，花後即結果，果實萼片肥厚，酷似紅寶石，惹人憐愛。果枝為高級花材，萼片可製蜜餞、果醬或加水煮成洛神茶。

獎狀



國立北港高級農工職業學校

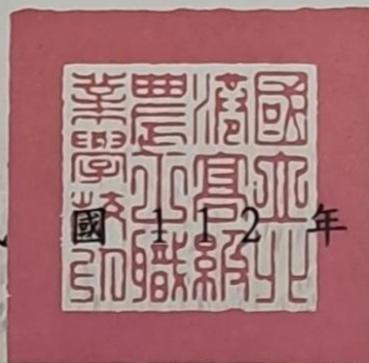
獎狀

港農實獎字第112009號

畜保三甲林芳聿同學參加 111
學年「創新教學專題製作競賽」

榮 獲 佳 作
特 頒 此 狀 以 茲 鼓 勵

校長楊長鈴



中 華 民 國 1 1 2 年 3 月 8 日

我在左邊數過來第二個

