

# 全國高職學生 104 年度專題暨創意製作競賽

## 專題組

群別：食品群

參賽作品名稱：醬油焦糖布丁

關鍵詞：醬油、焦糖、布丁



## 摘要

本研究是以鹹與甜的結合這方面做為出發點，利用醬油與布丁的焦糖來做為結合，我們用各式各樣的醬油做為我們研究的主要目的，還要有適當的比例，為的就是讓喜愛甜點的朋友們有不一樣的體會，不會對甜點的第一印象就是死甜，而是鹹甜而不膩，但因為醬油品牌很多，所以更要精挑細選的選出適合大眾所想要的並與焦糖布丁完美搭配的。

因醬油的品牌有很多種，所以我們挑了四季、豆油伯缸底、婦友、龜甲萬、黑龍這五種醬油做為我們的研究，因為醬油的味道和顏色的不同，就連醬油的内容物也有些許不同，所以我們以醬油的色澤差別和醬油本身的氯化鈉(NACL)作為我們的基準點，所以我們五個醬油的牌子都是以 18% 的氯化鈉為主，色澤的部分我們選擇了顏色與焦糖融合起來較適合且又搭配起來較美觀的，最後，我們調查出的結果是豆油伯缸底是最適合和焦糖布丁搭配的。

醬油我們用了三種不同的比例來做研究，4% 的醬油是我們所挑出來的結果，試做出來的味道鹹度與焦糖布丁搭配得剛剛好；8% 的醬油過鹹了一點，使焦糖布丁的鹹味稍重了一點；10% 的醬油試做出來的結果整個是屬於死鹹狀態，所以我們總結以 4% 的醬油來做為我們鹹度的結果。

最後給大家試吃做問卷調查得我們以 4% 比例的醬油和豆油伯缸底這牌子的醬油來做為我們試吃的產品，雖然大多數的人沒猜出是甚麼做的，因為市面上很少出鹹甜的甜點，但都知道有鹹鹹的味道，正好達到我們的目標，有顯現出鹹的味道，甜味不把鹹的味道蓋過，獲得不少人的青睞，而且不過甜不過鹹對養身的人也愛不釋手。



圖 1 五種醬油的品牌

## 目錄

摘要	1
目錄	2
圖目錄	3
前言	4
理論與探討	5
研究架構	6
材料	7
步驟	8
問卷調查表	11
結果與討論	12
參考文獻	15

## 圖目錄

摘要-圖 1-五種醬油的品牌	1
前言-圖 2-醬油焦糖布丁	4
理論與探討-圖 3 - 加水與沒加水	5
研究架構-圖 4-研究架構樹狀圖	6
材料-圖 5-總材料	7
步驟-圖 6-牛奶 A 加熱	8
步驟-圖 7-牛奶 A 在加糖	8
步驟-圖 8-蛋拌勻加牛奶 B	8
步驟-圖 9-全部加入拌勻後過濾	8
步驟-圖 10-煮焦糖材料加熱冒泡	9
步驟-圖 11-倒入模具	9
步驟-圖 12-出爐後的成品	9
結果與討論-圖 13-味道之滿意程度	12
結果與討論-圖 14-口感之滿意程度	12
結果與討論-圖 15-男女總人數	12
結果與討論-圖 16-布丁用的醬油名稱	14

## 壹、前言

我們都擁有著喜愛做甜點的一份熱忱，但做完甜點總要試吃的，可以發送給好朋友們，但發現了甜的吃久了會膩還會造成心理上與身體上的罪惡感，大部分的大人們都不喜歡吃太甜，因此引發我們想做鹹鹹甜甜 甜而不膩的甜點，所以就開始思考如何讓味覺上甜與鹹連接起來不怪而讓人難以抗拒。

突然回想起小時候總是在超市拿幾個布丁要媽媽結帳，因為布丁的勺又勺勺又勺感讓人無法抵抗，尤其是焦糖的部分，是大家最喜歡的地方。

而能讓食物感到鹹鹹的感覺，於是我們想到將調味料與甜點搭配成不同風味，立刻就想到了食鹽、醬油，「醬油」是東方獨特的調味料；而「食鹽」則是料理中的提味品，兩者均是料理食物中的配角，具有淡雅豆香味的醬油，若運用在烘焙點心中，不但能增添色澤，也能讓點心瀰漫著淡淡的香氣，非常的特別~；而食鹽，若以它為創作中心，也能打破既有的印象，做出許多鹽味點心。

但布丁體無法加入醬油或食鹽因為無法結合 也沒辦法使外表讓人產生慾望，所以我們讓焦糖跟醬油來結合產生鹹味，讓外表和味道都達成共識，也讓我們有了想要鹹鹹甜甜的感覺，最後產生了「醬油焦糖布丁」。

打造出創新的感覺並且能與醬油黃豆的氣味完美結合，形成相互交響的樂曲在舌尖和舌頭兩側彈奏著，打破一般甜點只有甜味的印象。



圖 2 醬油焦糖布丁

## 貳、理論與探討

醬油焦糖布丁最重要的部分是拿去烤箱前，一定要在烤盤內加水的這個動作，所以我們把加水與不加水的動作，當作我們研究的目的。

為什麼布丁一定要弄隔水加熱烤呢？

當有加水的這個動作時，烤出來的醬油焦糖布丁，會呈現嫩嫩水水的狀態，外表看起來較完整，且顏色看起來更加的美觀，吃起來也較順口滑潤。

至於不加水時，烤出來的醬油焦糖布丁，外表呈現的是塌掉的狀態，又焦焦黑黑的，吃起來有點硬硬的，也感覺是熟的蛋白一樣，且又不好脫模。

最後結果顯示，加水與不加水的兩者比較起來，就可以知道加水是讓水分在乾燥的烤箱裡可以使布丁不會乾燥的，而是水水嫩嫩的，外表讓人看起來會愛不釋手，所以說，如果發現烤盤外面的水沒了要趕快添加才能讓布丁保持滑嫩滑嫩的。



圖 3 加水與沒加水

## 參、研究架構

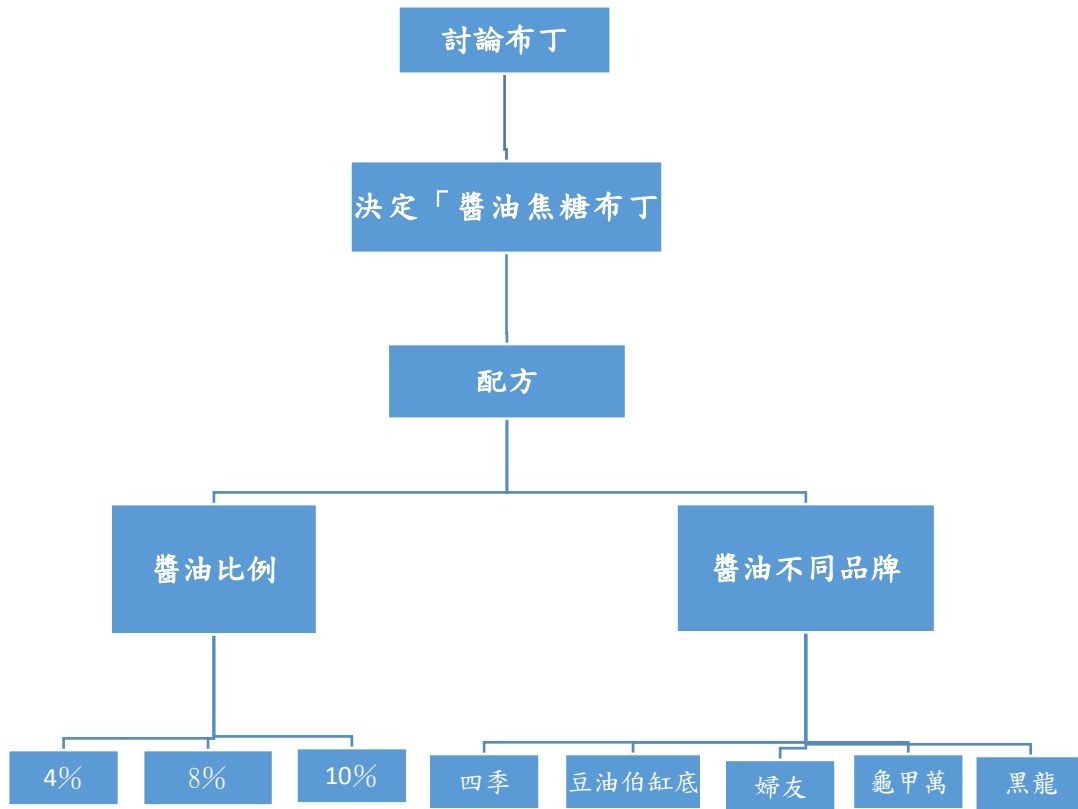


圖 4 樹狀圖

## 肆、材料

### (一) 布丁液的材料

牛奶 A → 800 克；糖 → 116 克

全蛋 → 466 克；蛋黃 → 66 克

牛奶 B → 534 克

### (二) 焦糖的材料

糖 → 200 克；麥芽糖 → 65 克

熱水 → 80 克；醬油 → 20 克

### (三) 器具

烤布丁模具、溫度計、刷子、鍋子、打蛋器、過篩網



圖 5 總材料



## 伍、步驟

### 一、模型部分前處理：

需先擦油，脫模時比較好脫模也比較完整。

### 二、焦糖部分：

煮焦糖時盡量使用底部較大的鍋子煮，著色會比較均勻一點，煮完需在未凝固前倒入模內。

溫度極高，會噴濺！

### 三、布丁液部份：

為了使糖溶解，牛奶需加熱大約到 80 度左右，牛奶也不可太熱，如果太熱倒入蛋混合會變成蛋花。布丁液需過濾兩次使口感滑嫩滑嫩。需確認焦糖凝固後才可將布丁液倒入，否則混合在一起，無法做出兩層的效果。

### 四、確認是否烤熟：

用手指壓布丁中央，如感覺會反彈時即可出爐。

### 五、失敗原因：

布丁須利用烤盤上的熱水加熱利用水蒸氣慢慢煮熟，加熱太快則會使水氣跑進去。

## 伍、步驟

### 一、布丁液

(一)牛奶 A 加熱至 80 度在加糖至溶解

(二)全蛋加蛋黃拌勻在加入牛奶 B

步驟(一)和步驟(二)加一起拌勻後過濾兩次即為布丁液，靜置 30 分鐘

### 二、焦糖

糖、麥芽糖、熱水、醬油放入鍋中煮至咖啡色冒泡濃稠即可，  
在適量的倒入模具中(模具要記得擦奶油!)在靜置至焦糖凝固

### 三、布丁液和焦糖

將布丁液倒入凝固後焦糖的模具中，約 7 分滿

### 四、溫度

烤箱溫度先預熱(上火 160 度/下火 160 度)隔水蒸烤，烤 50 分鐘



圖 6 牛奶 A 加熱



圖 7 牛奶 A 在加糖



圖 8 蛋拌勻後加牛奶 B



圖 9 全部加入拌勻後過濾



圖 10 煮焦糖材料加熱冒泡



圖 11 倒入模具內



圖 12 出爐後的成品

## 陸、問卷調查表

1. 男性女性
2. 11~20 21~30 31~40 41~50 51~60
3. 請問對食物有過敏嗎?食物\_\_\_\_\_ (無可不勾選)

不喜愛的食物 \_\_\_\_\_

4. 味道之滿意程度(0 不喜歡 10 喜歡)

例如： | --- | --- | --- | --- | --- | (圈選在線上)

| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |  
0    1    2    3    4    5    6    7    8    9    10

5. 口感之滿意程度

| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |  
0    1    2    3    4    5    6    7    8    9    10

6. 對此產品之建議：\_\_\_\_\_

7. 認為剛才所試吃之產品是什麼?

\_\_\_\_\_

感謝您配合填寫問卷!

## 柒、結果與討論

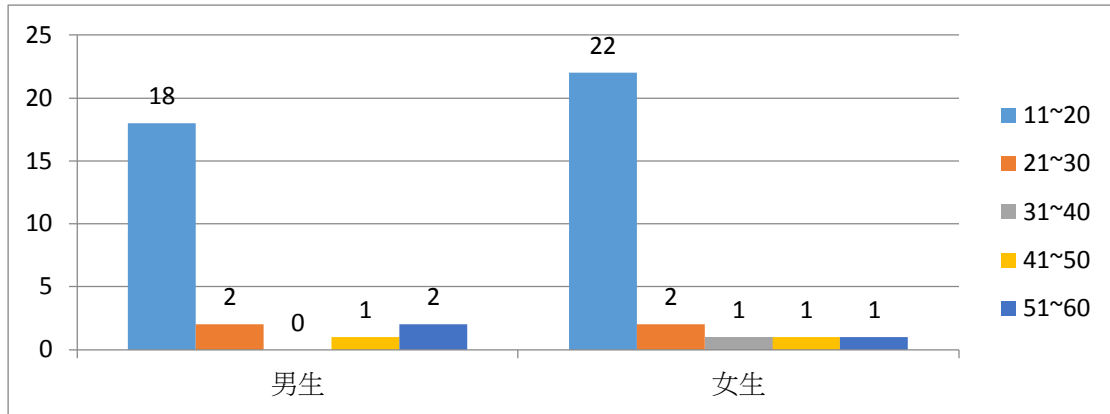


圖 13 味道之滿意程度

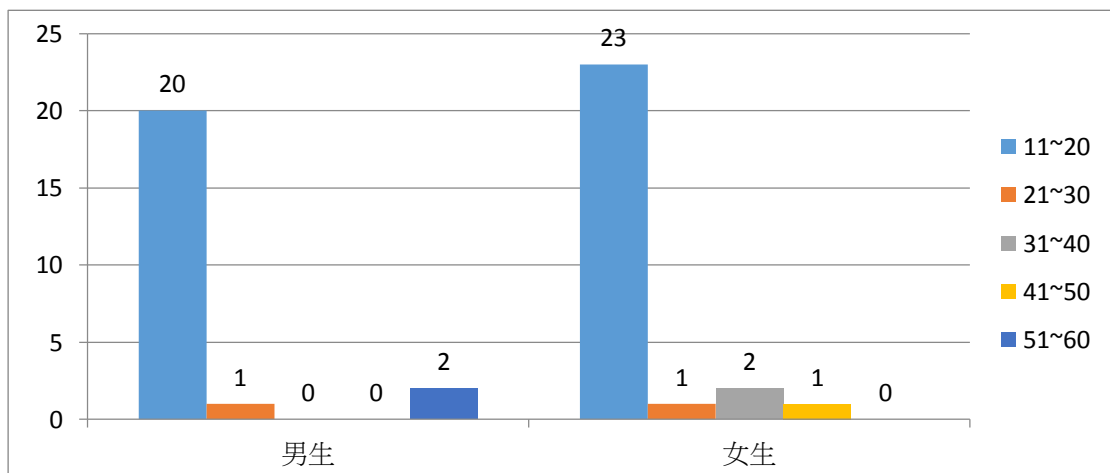


圖 14 口感之滿意程度

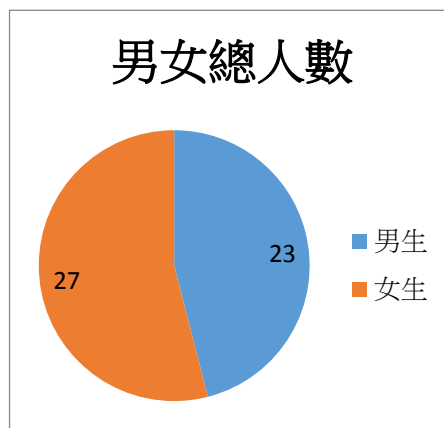


圖 15 男女總人數

## 一、各個牌子試吃口味的感想

- (一)四季：醬油味較重，吃起來鹽味較多，是比較重口味的，然而焦糖味整個也被蓋掉了，感覺就只是在吃加了砂糖的鹽味布丁，沒了焦糖的香。
- (二)豆油伯缸底：有淡淡的醬油香，甜味與鹽味搭配得剛剛好沒有誰搶掉了誰，吃起來很特別呢。
- (三)婦友：看起來顏色最淡的一個，吃起來甜味也較重。
- (四)龜甲萬：吃起來也有淡淡的醬油香，甜味雖稍重了一點，但卻隱約地散發出醬油的香。
- (五)黑龍：顏色最深的一個，吃起來不鹹，但甜味是最重的一個，比較沒有醬油的香氣。

## 二、醬油的比例

- (一)4%：不太甜也不會過鹹，有淡淡的醬油香味跟布丁搭配起來剛剛好。
- (二)8%：太閒了一點，蓋過布丁的豆香味。
- (三)10%：整個變得很死鹹。

## 三、蒸烤布丁加水與不加水的差別

- (一)加水的：利用水蒸烤布丁才不會讓布丁本身的水分蒸散，使布丁看起來嫩嫩水水的，外型完整，色澤美，看了也讓人胃口大開，吃起來也比較順口滑潤。
- (二)不加水的：不加水蒸烤時，布丁烤到最後會整個乾掉，也呈現出黑黑焦焦的，醬油焦糖的部分也比較濃稠，蛋液的部分吃起來像烤熟的蛋，外型也較不美觀，也不好脫模。

#### 四、試吃後搭配的結果

最後我們以 4% 的醬油比例搭配豆油伯缸底這牌子的醬油，這兩個加起來的味道以及鹹度，搭配得恰到好處，誰都不搶誰的風采！

我們在焦糖液中加入了一點醬油，味道很特別，有著淡淡的黃豆香，鹹甜的搭配，讓人有種不一樣的風味，吃起來不但不會膩口，也會想人一口接一口呢！

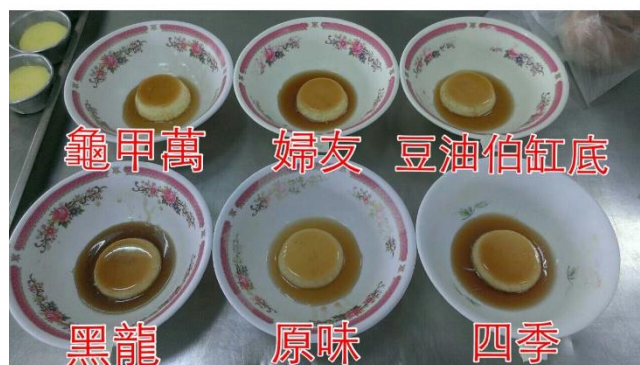


圖 16 布丁用的醬油名稱

## 捌、參考文獻

1. 許金祥，蔡榮樺。(2000)。簡易西點蛋糕製作。台北：暢文出版社。第9章 127 頁。
2. 游純雄，王志雄。(1999)。西點蛋糕DIY。台北：暢文出版社。114 頁。
3. 加藤千惠等。(1999)。新手快樂做西點。台北：瑞昇文化圖書事業有限公司。56 頁。
4. 楊桃部落格。2014.9.15。取自  
<http://blog.ytower.com.tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/%E9%86%AC%E6%B2%B9%EF%BC%86%E9%B9%BD%E4%B9%9F%E8%83%BD%E5%81%9A%E7%94%9C%E9%BB%9E/>