

如何做出好吃的餅乾？

組員 六孝

田茲羽 陳蔡奕安

戴可風 李沐學

壹、研究動機(前言)

- 有一天，我們看到有人在吃餅乾，而且從那裡傳來了餅乾香氣，讓我們垂涎三尺，並且很想知道如此好吃的餅乾是怎麼做的，於是開始做餅乾的實驗。

貳、研究目的(前言)

- 了解餅乾成分中糖的改變對成品的味道和口感有什麼影響？
- 了解餅乾成分中奶油的改變對成品的味道和口感有什麼影響？
- 了解餅乾成分中麵粉的改變對成品的味道和口感有什麼影響？
- 了解餅乾成分中蛋的改變對成品的味道和口感有什麼影響？
- 了解餅乾成分中加入其他東西對成品的味道和口感有什麼影響？

參、研究設備及器材(前言)

基本設備:

- 打蛋器
- 鋼盆
- 烘培紙
- 烤箱
- 湯匙
- 磅秤

基本材料:

- 有鹽奶油
- 橄欖油
- 蜂蜜
- 二號砂糖
- 蛋
- 水
- 低、高筋麵粉
- 鬆餅粉
- 穀片、蔓越莓

肆、研究過程與方法(正文)

- 研究方法:

我們先找一個配方為標準，再把標準配方一次做出1個改變，並從中了解每一種成分對成品的影響。



肆、研究過程與方法(正文)

- 研究過程:

- 1.我們先從網路上找一個最簡單的配方，原配方如下:

糖 25g

有鹽奶油 50g

低筋麵粉 100g

蛋半顆(約25g)

2.做法:

- a.奶油置放室溫下軟化切小塊，用打蛋器將奶油打發，再加糖攪拌均勻。
- b.將蛋加到打發奶油中打勻。
- c.低筋麵粉加入打發奶油中拌勻。
- d.用湯匙將麵團放在烤盤上，做成一個一個圓形，中間留一點距離，避免烤的時候麵團膨脹黏在一起。
- e.烤箱先預熱，180度烤約20分鐘，烤完放涼就可以開動了。

肆、研究過程與方法(正文)

3. 之後我們將原始的餅乾配方做了以下改變：

(1) 糖25g 換成 ➡ 蜂蜜25g

(2) 有鹽奶油50g換成 ➡ 1. 橄欖油50g 2. 有鹽奶油0g
3. 有鹽奶油25g 4. 有鹽奶油100g

(3) 低筋麵粉100g 換成 ➡ 1. 鬆餅粉100g 2. 高筋麵粉100g

(4) 蛋半顆(約25g) 換成 ➡ 1. 水25g 2. 蛋整顆(約50g)

(5) 原始配方加 ➡ 1. 玉米穀片 2. 加蔓越莓

肆、研究過程與方法(正文)

- 評分方式:
 - 1.分數從0到10。
 - 2.每次做出的成品由每位組員試吃後，給予評分，並說出試吃心得。
 - 3.把每一位組員的評分加起來平均，得出那一次成品的平均分數。

伍、研究結果(結論)

(1)糖25g 換成蜂蜜25g

	品嚐心得	總評分的平均
糖(25g)	很脆，有奶油香，很好吃。	8分
蜂蜜(25g)	很脆，很好吃，還有蜂蜜的香味。	9分

伍、研究結果(結論)

(2)有鹽奶油50g換成有鹽奶油25g、有鹽奶油0g、有鹽奶油100g、橄欖油50g

	品嚐心得	總評分的平均
有鹽奶油(50g)	很脆，有奶油香，很好吃。	8分
奶油減半(25g)	只有麵粉的味道。	4.3分
奶油加倍(100g)	很酥，很容易燒焦，烤的時間要縮短。	10分
無奶油(0g)	硬得像石頭。	0.1分
橄欖油(50g)	味道超噁，有菜味，口感尚可。	3分

伍、研究結果(結論)

(3)低筋麵粉100g換成高筋麵粉100g、鬆餅粉100g

	品嚐心得	總評分的平均
低筋麵粉 (100g)	很脆，有奶油香，很好吃。	8分
高筋麵粉 (100g)	外酥內軟。	8.8分
鬆餅粉(100g)	很甜，烤很快吃起來又酥又香。	10分

伍、研究結果(結論)

(4)蛋半顆(約25g)換成蛋整顆(約50g)、蛋換水(25g)

	品嚐心得	總評分的平均
蛋半顆(約25g)	很脆，有奶油香，很好吃。	8分
蛋加倍(約50g)	外酥內軟，蛋味比較重。	7.5分
蛋換水(25g)	較脆，較硬，沒有餅乾的香味。	4分

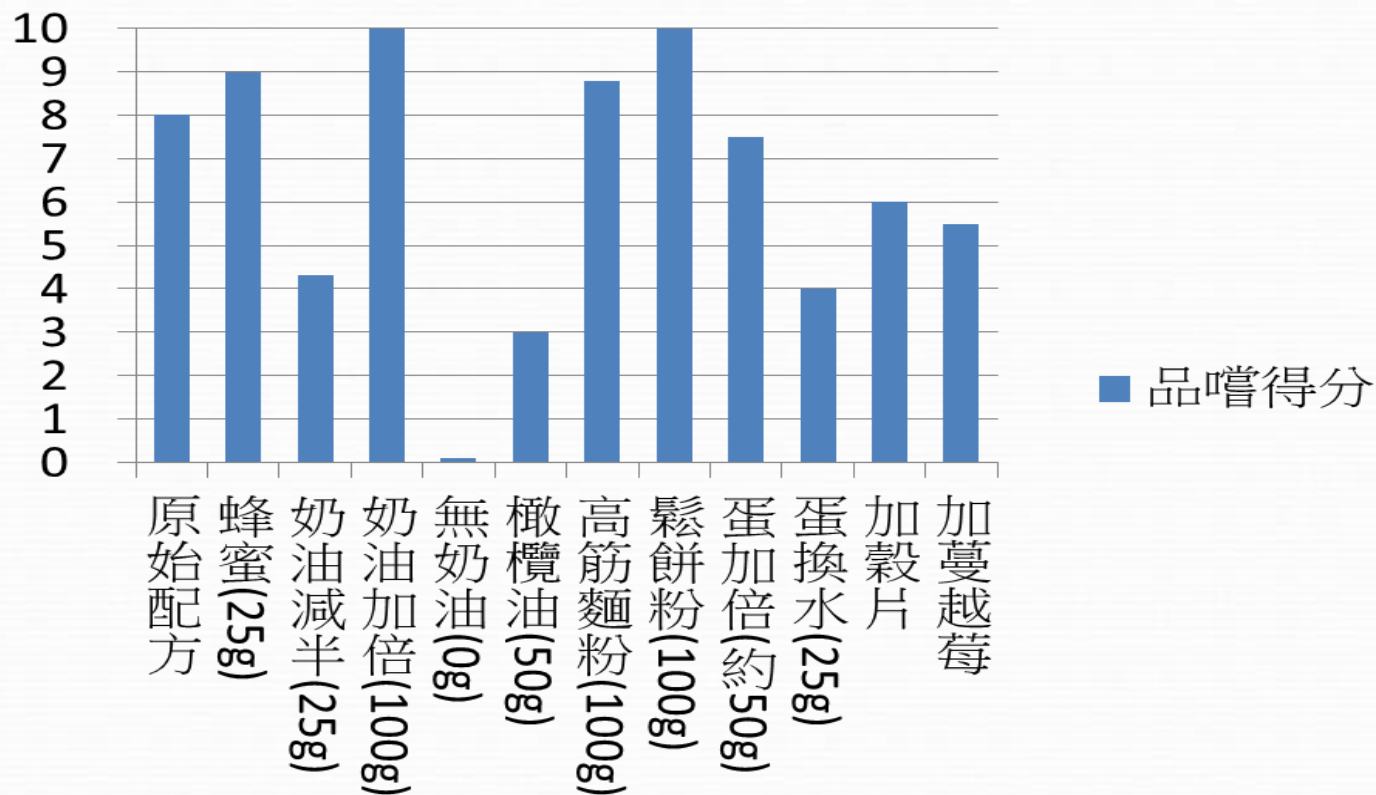
伍、研究結果(結論)

(5) 原始配方加玉米穀片、加蔓越莓

	品嚐心得	總評分的平均
原始配方	很脆，有奶油香，很好吃。	8分
加玉米穀片	非常硬。	6分
加蔓越莓	酸酸甜甜的。	5.5分

伍、研究結果(結論)

各式餅乾評分表:



陸、結論

- 糖

- 1.餅乾裡面加蜂蜜會有潤滑的作用，因此同樣是甜甜的東西，可是蜂蜜就比糖濕潤。
- 2.加蜂蜜會比較香，讓餅乾更好吃。

- 奶油

- 1.奶油是必備的做餅乾材料，加倍會更香、更脆。
- 2.建議別用橄欖油做餅乾，因為會有蔬菜味，和餅乾不搭。

陸、結論

- 麵粉

1. 鬆餅粉做餅乾最好吃，但因為鬆餅粉本來就有糖，所以建議不要再加糖，否則會太甜。
2. 做餅乾用鬆餅粉最方便，因為不用另外加糖，烤起來又快，較省時間，且吃起來又酥又香，比其他餅乾口感更好。
3. 高筋麵粉餅乾吃起來很乾。

陸、結論

- 蛋

1. 蛋是必備的做餅乾材料，加倍會導致蛋味太重，但是換成水會使餅乾變得不好吃。

- 加穀片和蔓越莓

1. 加穀片會使餅乾變得太硬，小孩比較不愛吃。
2. 加蔓越莓會使餅乾吃起來酸酸甜甜的，不是每個人都愛吃。

陸、結論

- 總結: 我們由各式餅乾評分表得知:
 1. 奶油加倍和鬆餅粉餅乾分數最高，最好吃。
 2. 無奶油的餅乾分數最低，最不好吃。
 3. 好吃餅乾的超級配方:

蜂蜜 25g + 有鹽奶油 100g + 鬆餅粉 100g + 蛋半顆(約25g)
= 好吃的餅乾

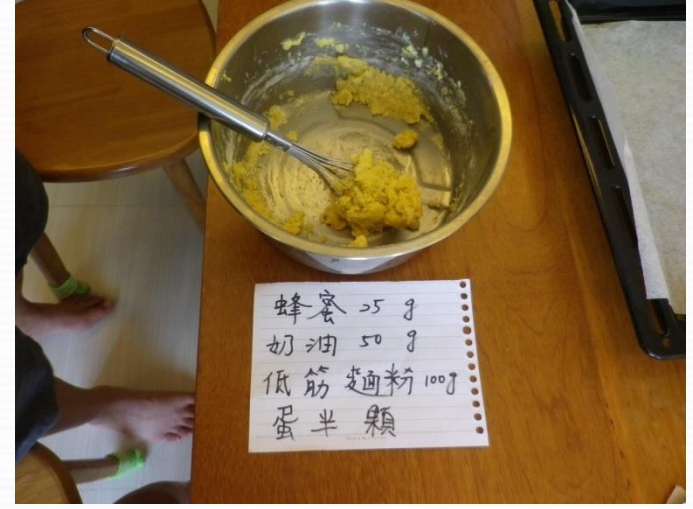
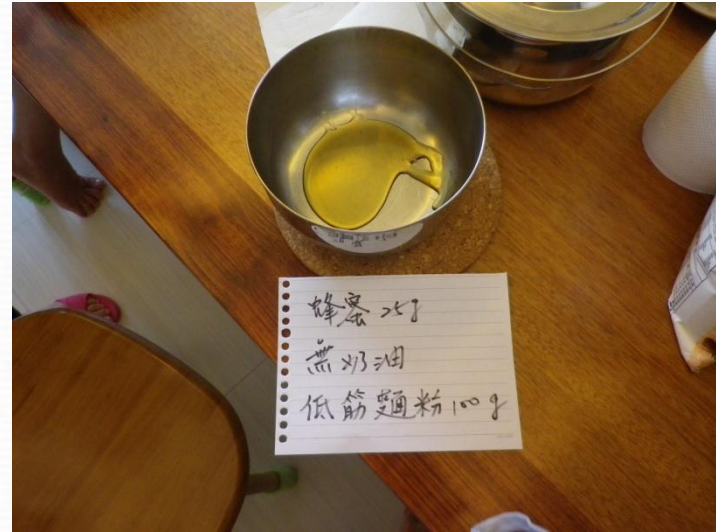
餅乾的照片(1)



餅乾的照片(2)



餅乾的照片(3)



柒、參考資料及其他

- [Http://www.dodocook.com/recipe/55337](http://www.dodocook.com/recipe/55337)