

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

探討不同水溫對蔥油餅麵糰之影響

作者：

蔡雅如。國立東港海事。水產食品科三年甲班

劉芷吟。國立東港海事。水產食品科三年甲班

指導老師：

楊雅玲老師

## 壹●前言

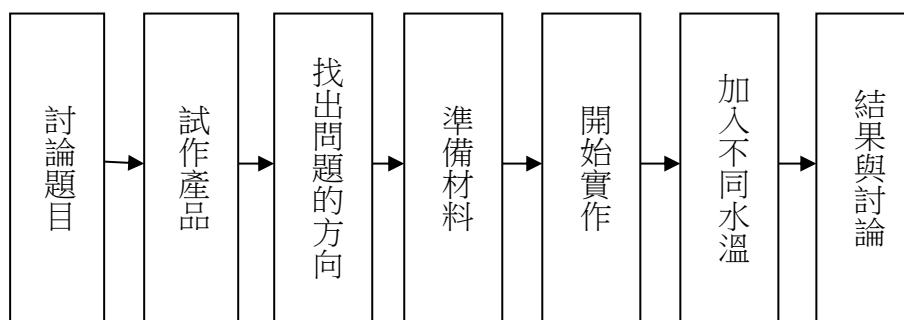
### 一、研究動機

中式麵食中有很多種燙麵類的產品，蔥油餅屬於其中一項，為了找尋有關蔥油餅的文獻，在書中常會看到蔥油餅被歸類為燙麵類；想藉由這次專題來研究不同水溫的蔥油餅，探討其不同水溫對麵糰的影響及口感差異。

### 二、研究目的

- (一)、認識蔥油餅的由來。
- (二)、認識麵粉的種類。
- (三)、冷水麵、燙麵及溫水麵的分類。
- (四)、如何製作蔥油餅。
- (五)、比較加入各不同水溫對影響及口感差異。

### 三、研究流程



圖一、研究流程

## 貳●正文

### 一、認識蔥油餅的由來

「南北朝高陽太守，曾遍訪山東各地，並查閱各種古籍與實踐，寫成了『齊民要術』一書，書中收錄關於小吃的豐富史料，其中的『餅法』就有十多種，品種繁多，且以麵食為主。」(註一)

以前的蔥仔餅在沒有電、沒有瓦斯的時候，利用火烤的方式來烤蔥仔餅，它的做法和胡椒餅類似，將包上蔥仔的麵皮桿好後貼於爐面中間用火烤，而蔥油餅是我們現在的稱呼，早期的人都稱它為蔥仔餅。

## 二、認識麵粉的種類

由小麥磨製而成的麵粉，是製作烘焙產品中最常使用且用量最多，也是最基本的原料之一。

### (一)、高筋麵粉

高筋麵粉常用於製作麵包等等的系列。除了製作麵包之外，也可以和低筋麵粉混合製作鬆餅、泡芙、水果蛋糕等等。蛋白質為 12~13 %，吸水量為 62~66 %。

### (二)、中筋麵粉

中筋麵粉的蛋白質含量不太高，麵粉筋度不太強，所以常用於各類中式麵食或點心的製作，如饅頭、水餃、蔥油餅等等。蛋白質含量 9~12 %，吸水量為 50~55 %。

### (三)、低筋麵粉

低筋麵粉常被用於各類的蛋糕製作及小西餅等等。蛋白質含量為 7~9 %，吸水量為 48~52 %。

### (四)、全麥麵粉

將整粒的小麥研磨製成的全麥麵粉，含有多量的胚芽與麩皮。是全麥麵包的專用粉。

### (五)、預拌麵粉

將產品的配方中所需要的原料，如粉類，除了水及液體材料外，依配方的使用量先預拌在麵粉中，即為預拌麵粉。要製作產品時，再加入水或液體的材料，即可攪拌製作。如：布丁粉、鬆餅粉等等。(註二)

### 三、冷水麵、燙麵及溫水麵的分類

中式麵食有許多種類，冷水麵、燙麵、溫水麵，利用麵粉加入不同溫度的水，可以使不同種類的麵糰各有著不一樣的筋性、彈韌性及拉力，且適用的產品也有些不同；我們就文獻資料，整理成表一。

表一、冷水麵、燙麵及溫水麵的分類

種類	別稱	筋性	彈韌性	拉力	製作產品
(一) 冷水麵	又稱死麵、呆麵、涼水麵	好	強	好	適合水煮類的麵食，如水餃、麵條等；也可製作煎、烙，如煎餃、烙餅、春捲等
調製冷水麵的水溫宜低於 30°C，因麵粉內的澱粉不會發生糊化，故麵糰比較結實，可依口感的喜好及產品的特性調製成軟麵和硬麵，揉好之麵糰必須鬆弛，使吸水均勻，形成良好的延展性，以利於成型操作。					
(二) 燙麵	又稱沸水麵	較差	較差	較差	適合蒸類的麵食，如蒸餃、燒賣等；也常用於煎、烙，如蔥油餅、蛋餅、芝麻燒餅等。
		但可塑性良好 產品不易變形			
調製燙麵的水溫宜用沸水，主要是使麵粉內的澱粉糊化，可增加吸水量，故產品比冷水麵柔軟。燙麵調製是根據口感及產品特性，一般是先用麵粉量一半重的沸水加入攪拌，然後再加入適量的冷水調節麵糰的軟硬度，揉好的麵糰比較黏，必須要鬆弛與冷卻，使麵糰吸水均勻，形成良好的特性，以利於成型操作。					
(三) 溫水麵	又稱熱水麵	介於冷水與燙麵之間			最適合蒸類，如小籠湯包、蒸餃、燒賣等；也可製作煎、烙麵食，如蔥油餅、燒餅、烙餅等。
調製溫水麵的水溫以 60~70°C 為宜，因麵粉內的澱粉開始要糊化，麵粉吸水會稍增加。揉好之麵糰必須鬆弛與冷卻，使吸水更均勻，以形成良好的彈性與可塑性，以利於成型操作。					

出處（註三）自行整理

#### 四、如何製作蔥油餅

##### (一)、使用器具及儀器：

- 1、電子秤
- 2、溫度計
- 3、桿麵棍
- 4、秤量盆、秤量盤
- 5、平底鍋、鍋鏟

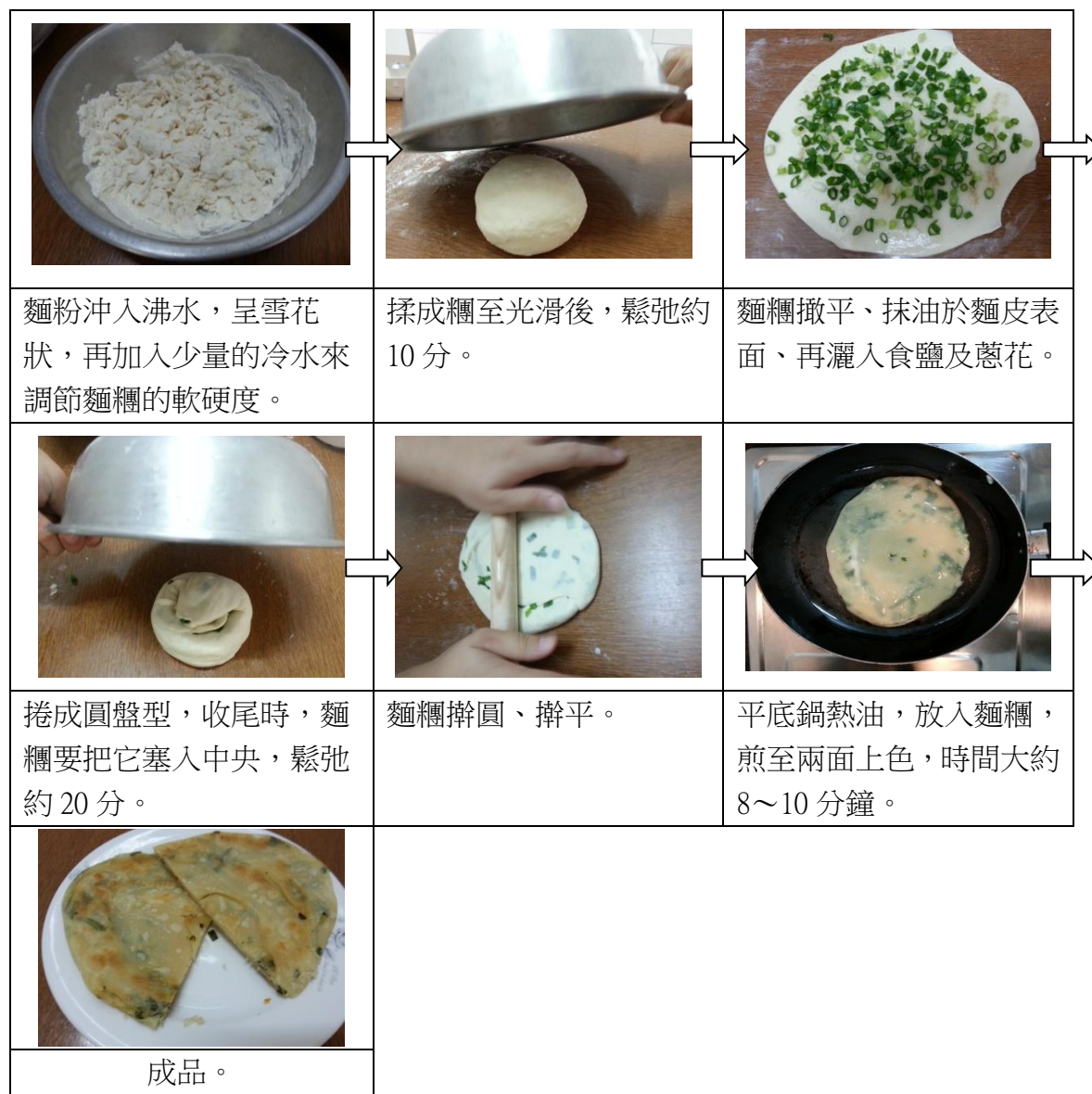
##### (二)、製作材料：

我們的製作的材料與比例如下表，以 20℃、50℃、90℃ 的水溫加入麵糰來探討。

表二、製作配方

材料	重量( g )		
	配方一 20℃	配方二 50℃	配方三 90℃
熱水		100 g	100 g
冷水	150g	50g	50g
中筋麵粉	200 g		
沙拉油	30 g		
鹽	10 g		
蔥花	5 g		
胡椒粉	5 g		
合計	400 g		

(三)、製作流程



圖二、操作流程(自行拍照整理)

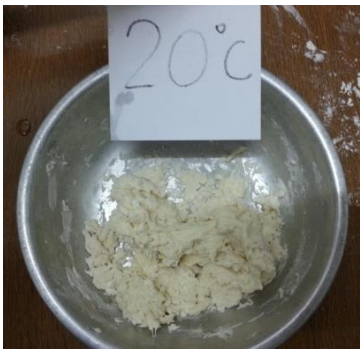

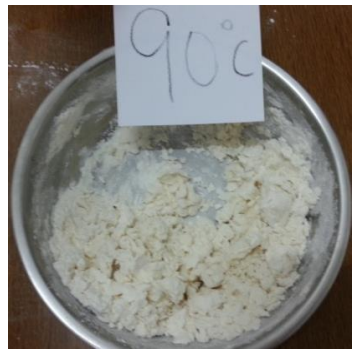

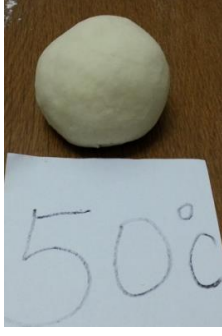




(四)、操作要訣

- 1、麵糰要揉至光滑，層次感與口感較佳且不易擀破皮。
- 2、麵糰不可太硬，否則不容易擀開，麵片太厚，口感會不佳。
- 3、捲成圓盤狀時，不能捲太緊，這樣麵糰鬆弛後才容易壓扁。
- 4、「不要抹太多鹽或加太多蔥花，容易出水，會使麵皮濕爛。」(註四)

參●結論

一、結果

(一)、比較加入不同溫度的水對麵糰的影響

	配方一 20℃	配方二 50℃	配方三 90℃
麵粉吸水速度			
	較慢	次之	較快
光滑程度			
	光滑	光滑	光滑
延展比較			
	次之	差	最好
軟硬度	硬	次之	軟

圖三、不同水溫對麵糰的影響(自行拍照整理)

從製作蔥油餅開始到結束，看似非常簡單的材料就可以做出來的產品，並不是想像中的簡單；我們利用了不同水溫製作出來的麵糰，研究發現，其麵粉吸水性、麵糰延展性、光滑程度及軟硬程度各不相同，從圖二我們整理幾個結果：

- 1、加入 90°C 的熱水其麵粉的吸水率和麵糰的延展性，比加入水溫 20°C 及 50°C 還好。
- 2、加入不同水溫對麵糰的光滑程度並沒有直接影響。
- 3、加入 90°C 的熱水，麵糰比較柔軟。

## (二)、比較加入各不同溫度的水對口感的影響

溫度在 50°C 及 90°C，口感嚼勁較好。

表三、口感比較

	配方一 20°C	配方二 50°C	配方三 90°C
口感比較	沒有嚼勁	有嚼勁	有嚼勁

出表處：自行整理

## 二、結論

經過這次的研究，發現不同水溫形成出來的麵糰揉捏方面會有些差異；在麵糰最明顯不一樣的是加入 20°C 冷水，比較黏手、難於成型，而溫、熱水，如 50°C 及 90°C，比較不會黏手；除此之外，我們認為 50°C 的溫水是裡面最適合的配方，雖然它延展性差，但比較起來 50°C 水溫是最剛好的。

## 肆●引註資料

註一：曾喬治(2010)。蔥油餅的由來。取自 [http://www.mylifebits.org/2010/09/blog-post\\_11.html](http://www.mylifebits.org/2010/09/blog-post_11.html)

註二：郭文玉，劉發勇，邱宗甫(2009)。食品加工 I p.97。復文圖書。

註三：周清源(2006)。烘焙叢書第九輯 中式麵食製作技術(冷水與燙麵)。中華穀類食品工業技術研究院。

註四：周清源(2006)。烘焙叢書第九輯 中式麵食製作技術(冷水與燙麵)。中華穀類食品工業技術研究院。