

投稿類別：商業類

篇名：

台灣甜點與法式甜點偏好差異探討－以花蓮市為例

作者：

袁嘉佑。國立花蓮高級商業職業學校。會三甲
李宛穎。國立花蓮高級商業職業學校。會三甲
簡淨怡。國立花蓮高級商業職業學校。會三甲

指導老師：

林淑滿 老師

壹●前 言

一、研究動機：

不同的國家有不同的飲食，我們從小在台灣生活，對於各式飲食已經有足夠的了解，是否嘗試過異國的飲食風呢？法國在點心方面較重視內餡的飽食感、外型的精緻美觀；台灣則偏重於傳統小吃，比較隨性有地方風味，不論是法國還是台灣都各有特色，也因為如此，才激起平時注重飲食的我們，想要研究法國和我國飲食的差異、內容、規矩…等。法國人的眼裡，享受甜點是必要的、健康也是同樣必要，但在台灣人眼裡，吃甜點像是一種負擔認為吃了就會對身體會變胖。台灣的食物多樣且繁雜，口味又多，所以本組把這兩國的飲食特色拿來並論。

二、研究目的：本組的研究目的列為以下三點

- (一) 介紹台灣甜點與法國甜點有哪些。
- (二) 介紹台灣甜點與法國甜點的特色。
- (三) 提出台灣甜點與法國甜點的比較。
- (四) 一般民眾對台灣傳統甜點與法國甜點的偏好度。

三、研究方法：

本組以「問卷調查法」來了解花蓮一般民眾對於法國與台灣本土點心的看法，並進行 SWOT 分析來深入探討，已呈現客觀的結論及建議。

四、研究範圍：

考量人力、時間和經費的限制因素，本組研究範圍設定為花蓮市區的部分餐廳與花蓮市民眾對在地點心與法國點心的看法。

五、研究步驟：



圖 1 研究步驟

一、甜點的由來：

（一）法國

西點主要源自於歐洲，而法國是最具代表性的國家。可由「法式甜點或糕餅是一切古典甜點文化的基礎」（烘焙 104 資訊網，2013）這句話來見證。古代甜點主要是用來祭奉給神明，因大多古埃及人經濟負擔不起以牲畜供奉神明，並將糕點及麵包做成動物形狀作為代替，而後變成重要場合裡缺一不可的食品。雖然當時食材簡單，但已開始注重甜點的外觀及材料的品質（豆瓣小組，2013）。

（二）台灣

台灣在地甜點大部分都以小吃為主，所以本組以小吃為介紹主軸。台灣小吃是台灣生活與文化街頭特色食物的總稱。台灣小吃的特色是就地取材。因為台灣四面環海且漁產豐富，因此海鮮是街頭常見的料理之一。要對台灣小吃下一個準確性的定義並不是那麼容易，或許可以嘗試做以下區分：狹義而言，僅指發源於台灣的小吃，如：珍珠奶茶；而由於小吃的變化性極高，易於隨地域、時間有突破性的發展，因此廣義的來說，亦可以包括那些於台灣興盛、創新，而於台灣隨處可見甚至發揚光大的庶民美食。（維基百科 A。2015）

二、甜點的介紹

本組礙於時間限制，各列舉法式點心與台灣點心五項較為知名的甜點作為介紹。

（一）法國傳統甜點

法式甜點的種類有很多，國王派、檸檬塔、舒芙蕾、卡納蕾、蒙布朗、蝴蝶酥、布列塔尼酥餅、法式薄餅、閃電泡芙，本組以較為多人知道的甜點列舉出來。

1. 可麗餅：可麗餅源自法國西北部的布列塔尼地區，現時這種食品在全法國都流行。一般的可麗餅都是甜味，用小麥粉製作，但也有用蕎麥粉製作，味道比較清淡的口味。吃的時候，會在餅內加入水果糖漿、漿果、新鮮水果或檸檬奶油等調味。

根據當地文化工作者的訊息，今日推測這種食品源自布列塔尼地區的主要因素是很有趣的，由於當地土壤貧瘠，對於小麥的生長相當不利，為了度日勉強將就作成薄餅，配以其他食物食用，而傳統上，這個地區食用可麗餅還會配上蘋果酒一同搭配享用。

2. 馬卡龍：來自法國的馬卡龍是法國國寶級的甜品，深受法國末代皇后瑪莉安東尼（Marie-Antoinette）的喜愛，是最代表法國巴黎的甜點。製作高品質的馬卡龍，需要大量昂貴的杏仁粉，及烘烤技術上溫度的精確掌握，需要高超的製作技術。外表酥脆，內餡柔軟，更是

台灣甜點與法國甜點偏好差異的探討－以花蓮市為例
被形容為「少女的酥胸」般酥嫩可口。

3. 法式千層酥（拿破崙派）：又稱拿破崙派，香港人常稱它為拿破崙蛋糕，是源於法國的經典甜品。糕餅師傅在製作酥皮時，將兩邊反覆堆疊，經過數次堆疊後，酥皮就會變成 2197 層，因而聞名。一般的法式千層酥共有三層酥皮，中間夾層是軟滑的吉士醬，最上層則灑上蛋白糖。材料簡單但是製作繁複。

現代的千層酥已經有很多種不同的做法，有的會在酥皮與酥皮之間加入草莓或芒果等水果，以豐富其口味和款式。（維基百科 B. 2015）

4. 卡納蕾（可麗露）：卡納蕾（法語：canelé）或譯為可麗露，是一種小型的法式糕點，表層則是厚厚焦褐色滿是焦糖的微硬外殼。這項點心外型上小巧，大約呈 2 英吋高、分層的圓柱體，是法國波爾多地區的特產，但也常常可以在巴黎糕點店(patisseries)找到。因為外形，在日本又有『天使之鈴』的美名。

5. 奶油圓蛋糕：阿爾薩斯奶油圓蛋糕是用特殊圓形烤模烘烤出來，波浪狀的模型內部不僅可形塑出圓蛋糕的特殊造型，中間的空心柱也讓蛋糕中心受熱快速，比較容易烘烤。可做成各種口味，主要材料以面粉、糖、蛋、無鹽奶油四大基本材料為主，也可在配料上稍加更改成自己喜歡的口味，如堅果、葡萄幹、糖漬水果幹、巧克力等。阿爾薩斯每年的聖誕市集上，都少不了這道最富地方特色的糕點名產。這道口感介於面包和蛋糕之間的奶油圓蛋糕，平時可當早餐、午茶點心，是阿爾薩斯和法國各地深受歡迎的糕點之一。（費朗西斯-梅斯，漓江出版社）

大家認為法式甜點就是精美、口感多變、食材新鮮、價格昂貴，但在法國甜點不是有精緻的外表，就是具有傳統特色的外觀，在法國吃法式甜點主要是為了嚐出內料、內餡是什麼才是一大重點，而非像台灣一樣將甜點化做一股風潮(愛蜜莉老師，2014)。法式甜點永遠使用最高品質的原料，最新鮮與當令食材，部分的法式甜點也會使用許多異國的水果，以增加食物的新鮮美味度。



圖 2 可麗餅（註 1）



圖 3 馬卡龍（註 2）



圖 4 法式千層酥（註 3）



圖 5 可麗露（註 4）



圖 6 奶油圓蛋糕（註 5）

(二) 台灣在地甜點

台灣甜點有數種，例如：芋圓、炸物、糖炒栗子、牛軋糖、豆花等等。台灣甜點也會隨著季節、特殊節日、節慶、等等，推出各式各樣不同的甜點。本組以花蓮在地較為知名的甜點為例，特別指出介紹如下。

1. **鳳梨酥**：鳳梨酥內餡，為了口感需要，通常會添加冬瓜，這樣的口味已經是大多數人的習慣。也有業者改用其它水果做餡料，發明了例如香瓜酥、酸梅酥等。後來演變為結合西式派皮與中式鳳梨餡料所制成的現代「鳳梨酥」，由於外皮有嚼勁，鳳梨內餡甜而不膩，此種「中西結合」的鳳梨酥，連西方人也讚賞有加，故逐漸成為島外觀光客最喜歡的臺灣伴手禮之一。（維基百科 C。2015）

2. **奶油酥條**：奶油酥條的由來是在以前物資貧缺的時候，一位務農且辛苦扶養八個小孩的母親，為了給自己的孩子多一些食物與營養，利用農閒時將手裡的吐司，試做再試做，最後終於研發了營養可口的小零嘴，在家人與鄰居的鼓勵下，拿去市場賣，不但貼補了家用，更進而成為當地家喻戶曉的美味記憶。

奶油酥條是由嚴選上等的奶油經數小時熬煮調製而成的手工吐司，再將吐司切成條狀後，於烤箱中烘烤至酥脆，散發金黃色濃濃奶香味的花蓮奶油酥條，灑上細砂糖，吃起來有著濃濃的奶油香味。

3. **豆花**：豆花主要以黃豆和洋菜製成。夏天通常將豆花放涼了吃，冬天則為了驅寒還會在糖水中加入薑汁或熱糖水食用，也有人為了口感加入綠豆、紅豆、或是湯圓一起食用。比較特別的有豆漿豆花，它是將糖水改成豆漿。更新穎的食法會加上巧克力糖漿製成的「巧克力豆花」、配以芝麻糊或加入水果汁，例如芒果汁的「芒果豆腐花」。除了從湯汁下手外，台灣亦有將豆花本體摻入其他口味如雞蛋、巧克力等的豆花，加上原本白淨的黃豆花，就成了三色豆花。

4. **湯圓**：湯圓是中華、琉球傳統小吃之一，是冬至應景的一種食品[1]，多為糯米製成。臺語稱為「圓仔」，通常作成紅白兩色，餡子分為以芝麻和豆沙為代表的甜湯圓和以鮮肉等為代表的鹹湯圓。台灣的湯圓通常是比較小的，無餡，烹調時通常加紅糖和水一起煮，或是加入蔬菜和肉類等材料煮成鹹湯圓。（維基百科）

5. **草仔粿**：草仔粿（台灣閩南語：chao-a-koe）為台灣平埔族漢化過後的食物，中元普渡和掃墓祭拜之米製食品，因攏入可食用草類而得名。外型扁平約巴掌大小，內以蘿蔔切絲剁碎為包餡，味道鹹，綠色外表，以香蕉葉、月桃葉等為墊。

草仔粿因使用材料的差異而有不同稱呼，較常見的為使用鼠麴草製作的鼠麴粿（客家語：田艾粄）、使用艾草製作的艾草粿（客家語：艾粄）。



圖 7 奶油酥條 (註 6)



圖 8 凤梨酥(註 7)



圖 9 豆花 (註 8)



圖 10 湯圓 (註 9)



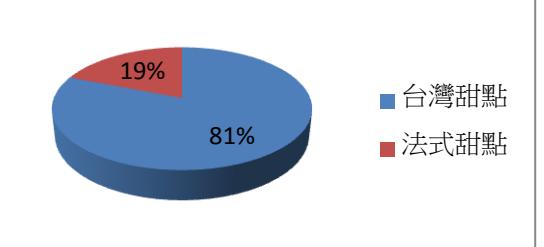
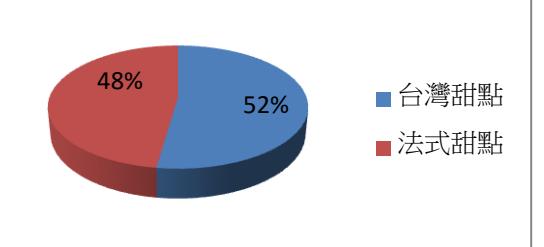
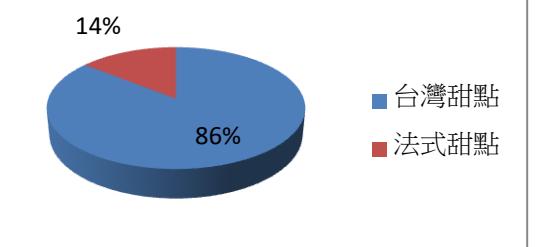
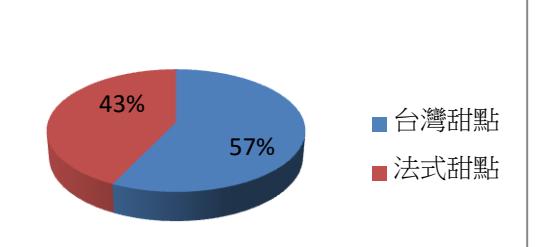
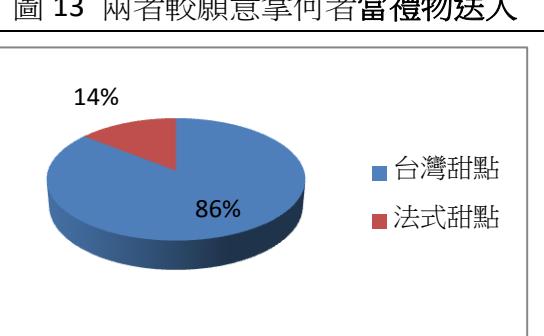
圖 11 草仔粿(註 10)

三、實證結果

為了深入了解一般民眾對台灣在地甜點與法式甜點的偏好度，本組以「台灣甜點與法國甜點偏好差異的探討－以花蓮市為例」問卷為研究工具，進行實證調查，以花蓮市區為本研究母體，施測地點為花蓮市鐵道、花蓮火車站，共發出 100 份，回收 100 份，有效 77 份，無效 23 份。

(一) 統計圖分析

分析圖	說明
<p>■ 台灣甜點 ■ 法式甜點</p>	<p>由圖八所示，認為口味較為獨特的是台灣甜點的占約 60%，是法式甜點的占約 40%。可得知雖然大部分民眾認為台灣甜點口味較為獨特多變，但也有不少民眾認為法式甜點較為特殊。</p>
<p>■ 台灣甜點 ■ 法式甜點</p>	<p>由圖九所示，認為甜點精緻度較高為台灣甜點的占約 29%，為法式甜點的占約 71%。可得知大部分民眾認為法式甜點的精緻度大於台灣甜點。相較於以前的台灣甜點，近期有漸漸變得越來越精緻和養生。</p>

 <p>圖 10 兩者間飽足感程度比較</p>	<p>由圖十所示，兩者間飽足感程度較高者為台灣甜點的占約 81%，為法式甜點的占約 19%。得知大部分民眾普遍認為台灣甜點較有飽足感，而法式甜點相較之下較像是適合下午茶、休閒聊天時所食用。</p>
 <p>圖 11 兩者間食材新鮮度比較</p>	<p>由圖十一所示，認為兩者間食材較為新鮮的是台灣甜點的占約 52%，是法式甜點的占約 48%。可得知兩者間相差並不大，但仍有一些民眾認為台灣甜點所採用的食材較為新鮮。</p>
 <p>圖 12 兩者間價格滿意度比較</p>	<p>由圖十二所示，兩者間價格比較滿意的是台灣甜點的占約 86%，法式甜點的占約 14%。可得知大部分民眾認為台灣甜點的價格較為平易近人，而相較下法式甜點價格偏高。</p>
 <p>圖 13 兩者較願意拿何者當禮物送人</p>	<p>由圖十三所示，兩者間較願意拿台灣甜點當禮物送人的占約 57%，法式甜點占約 43%。可得知兩者相差並不多，但大部分認為台灣甜點可以給從外國人或非當地人作為土產，是介紹台灣甜點的一種方法。少部分人則認為法式甜點較適合送給親朋好友。</p>
 <p>圖 14 兩者認為何者購買時較為方便</p>	<p>由圖十四所示，兩者間購買較方便為台灣甜點的占約 86%，法式甜點的占約 14%。可得知大部分民眾認為台灣甜點購買時較為方便，而法式甜點店家數較少，購買時較為不便。</p>

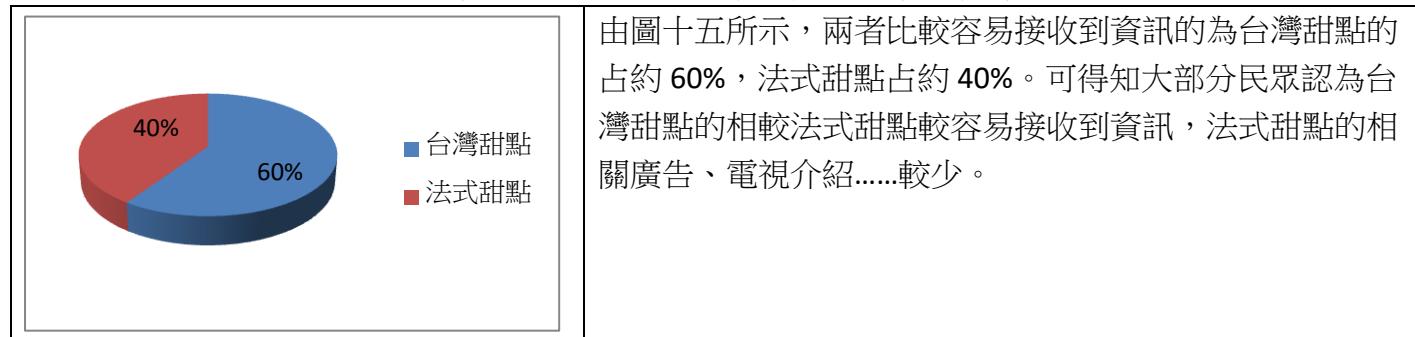


圖 15 兩者合者較容易接收到資訊

由圖十五所示，兩者比較容易接收到資訊的為台灣甜點的占約 60%，法式甜點占約 40%。可得知大部分民眾認為台灣甜點的相較法式甜點較容易接收到資訊，法式甜點的相關廣告、電視介紹.....較少。

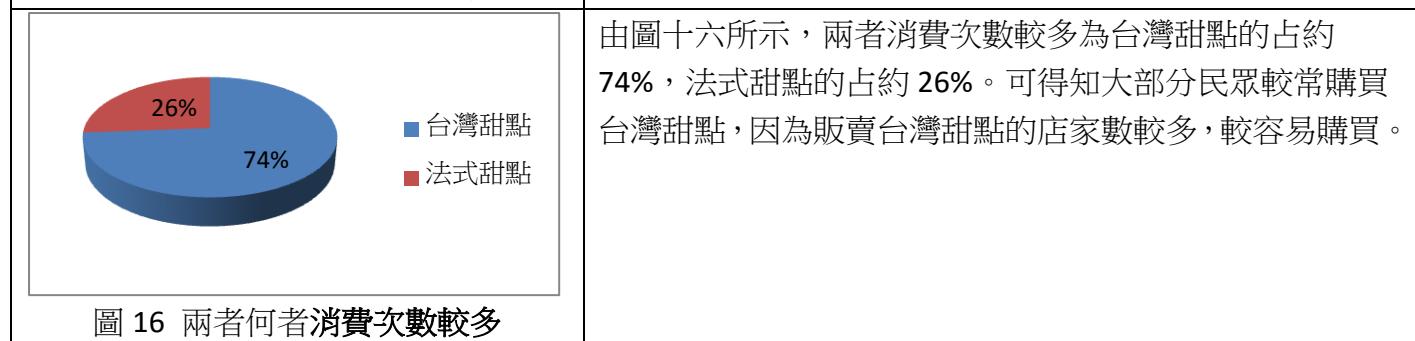


圖 16 兩者何者消費次數較多

由圖十六所示，兩者消費次數較多為台灣甜點的占約 74%，法式甜點的占約 26%。可得知大部分民眾較常購買台灣甜點，因為販賣台灣甜點的店家數較多，較容易購買。

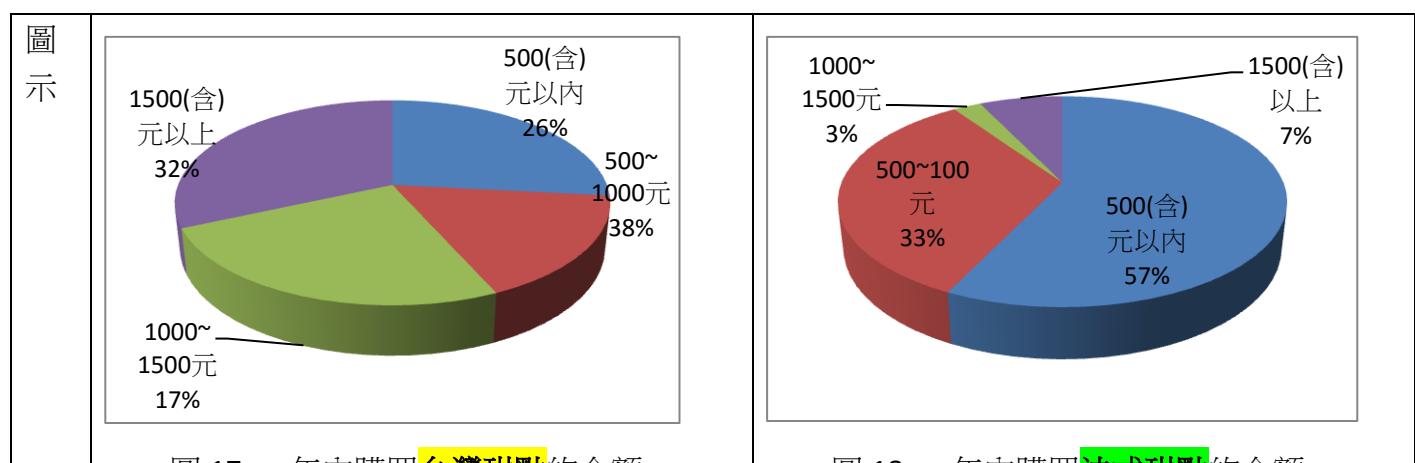
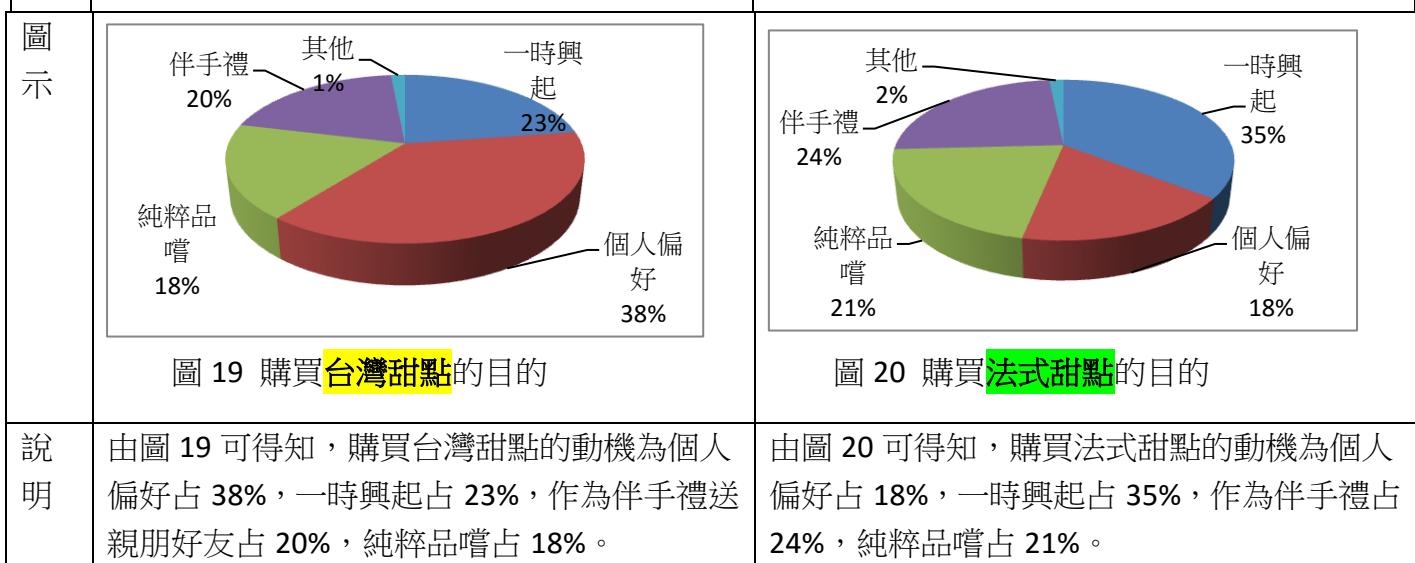


圖 17 一年內購買台灣甜點的金額

圖 18 一年內購買法式甜點的金額

說明	由圖 17 可得知，民眾一年內購買台灣甜點金額分布較廣。	由圖 18 可得知，約 57% 民眾一年內購買法式甜點的金額較少。
----	------------------------------	-----------------------------------



(二) SWOT 分析

1.台灣甜點 SWOT 分析

表 1 台灣甜點的 SWOT 分析

S 優勢	W 劣勢
1.價格經濟實惠。 2.具有地方特色。 3.用料實在。 4.攜帶方便。	1.不太注重裝飾。 2.同種類太多人販售。
O 機會	T 威脅
1.店家隨處可見，消費者容易取得。 2.美食節目的參訪，夜市曝光率增加。	1.易被其他類似的甜點取代。 2.食物易受天氣的變化影響。 3.廠商家數多，較為競爭。

2.法式甜點 SWOT 分析

表 2 法式甜點的 SWOT 分析

S 優勢	W 劣勢
1.包裝精美。 2.食材新鮮。 3.外表較為精緻。	1.價格稍微偏高。 2.份量較少。 3.廣告宣傳較少。 4.薄弱的市場資訊。 5.在台灣尚未有知名品牌。
O 機會	T 威脅
1.可配合當地民情，研發各種口味。 2.使用替代材料降低成本及售價。 3.可以做為伴手禮。 4.增加廣告，擴大消費群。	1.大部分客人為省錢，不會購買高單價商品。 2.無法隨處可見，隨手可買。 3.無法滿足口味清淡者的市場。

參●結 論

本組針對一般花蓮市民眾對台灣甜點與法式甜點的偏好度進行研究，以問卷調查法來調查消費者對兩種甜點的價格、產品精緻度、飽足感程度……等等的看法相比較，再用圓餅圖及 SWOT 分析法探討，並統計施測問卷結果、進行匯整，提出以下之結論與建議，分析如下。

一、結 論

經過施策問卷的統計及分析，提出各項結論與建議，分析如下：

（一）台灣甜點與法式甜點特色差異

台灣甜點外觀較為樸實，用料多為本土食材，常常配合節慶製作，而法式甜點外觀較為精緻，常用烘焙手法作成，口感多層次，也常常做為下午茶。

（二）了解消費者兩者的購買偏好

兩者間最大的差異為價格和購買的方便程度，絕大多數的消費者認為台灣甜點的價格較為平易近人，而法式甜點由於食材成本單價較高，相對售價也會提高；在購買的方便程度上，台灣甜點的廠商家數在花蓮市區較多，一般民眾較容易消費，而法式甜點的廠商家數相對較少，大部分民眾要消費時需花費較多時間。因此，各有千秋。

二、建議

經過問卷調查、圓餅圖與 SWOT 分析法，並撰寫出結論後，針對台灣甜點與法式甜點兩者的劣勢與威脅，提出以下之具體建議，分析如下：

（一）台灣甜點建議

1. 個別廠商可增加獨特性，發展自己的特色，吸引消費者購買。
2. 應多注重外觀精緻度，可配合節慶作出不同造型。
3. 多注意食材新鮮程度，使消費者食用安心。

（二）法式甜點建議

1. 可多增加資訊、讓民眾更了解、認識法式甜點。
2. 價格方面可多作促銷活動，使消費者增加購買欲望。
3. 部分消費者多注重熱量，可研發低熱量甜點。

肆●引註資料

一、書籍

林淑芬（2014）。專題製作 SOP 最佳祕笈 商業與管理群適用。新北市：台科大圖書股份。

二、論文

周思岑。林孟萱。陳雅菱。國立暨南國際大學附屬高級中學。專題報告。探討法式甜點的吸引力 -以台中市西區為例。

三、網站

PAUL 法式甜點官網。2010 年。取自 <http://www.paul-international.com/tw/produits/4..html>

作者：費朗西斯-梅斯 出版社：漓江出版社 和訊讀書。取自

<http://data.book.hexun.com.tw/chapter-18026-1-15.shtml>

維基百科 A。2015 年 11 月 19 日。取自

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E5%8F%B0%E7%81%A3%E5%B0%8F%E5%90%83>

維基百科 B。2015 年 6 月 28 日。取自

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%B3%95%E5%BC%8F%E5%8D%83%E5%B1%A4%E9%85%A5>

維基百科 C。2015 年 11 月 28 日。取自

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%B3%B3%E6%A2%A8%E9%85%A5>

維基百科 D。2015 年 9 月 30 日。取自

<http://www.shs.edu.tw/works/essay/2014/03/2014032514230476.pdf>

(註 1) Ó La La Vie - 愛活樹。2013 年 1 月 11 日。取自

<http://mypaper.pchome.com.tw/olalavie/post/1323746637>

(註 2)。馬卡龍維基百科。2014 年 7 月 5。取自

<https://zh-yue.wikipedia.org/wiki/%E9%A6%AC%E5%8D%A1%E9%BE%8D>

(註 3)。千層派。2014 年。取自

<http://tw.gigacircle.com/112894-1>

(註 4)。樂天網購 美食甜點。取自

<http://www.rakuten.com.tw/shop/15eme-cake/product/10000004450107/>

(註 5)。123RF。2013 年 3 月 1 日。取自

http://tw.123rf.com/photo_18256258_a-a-aoe-e-c-i-oee-c-a-aoe.html

(註 6)。好吃宅配網 花蓮黃金 99 奶油酥條。取自

<https://www.food123.com.tw/site/deal/qcra7jw/%C3%A8%C2%8A%C2%B1%C3%A8%C2%93%C2%AE%C3%A9%C2%BB%C2%83%C3%A9%C2%87%C2%9199%C3%A5%C2%A5%C2%86%C3%A6%C2%A2%C2%9D?affiliateid=2>

(註 7)。3boys2girls。取自

<http://www.3boys2girls.com/ysearch2013.php?srctxt=%C2%BB%C3%B1%C2%B1%C3%B9%C2%B6p>

(註 8)。埔里美食 · 第三市場三川豆花。2013 年 10 月 22 日。取自

<http://0912374522.tranews.com/>

(註 9)。湯圓維基百科。2016 年 2 月 23 日。取自

<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E6%B9%AF%E5%9C%93#.E5.8F.B0.E7.81.A3>

(註 10)。草仔粿。2016 年 2 月 5 日。取自

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E8%8D%89%E4%BB%94%E7%B2%BF>