

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：
畫「餅」充飢

作者：
陳雅靜。高雄市私立三信家商。高三 9 組
陳靜儀。高雄市私立三信家商。高三 9 組

指導老師：
王弘妃老師

壹、前言

一、研究動機

車輪餅對小孩們來說是課後點心的好選擇，對大人們而言更是兒時記憶中的好滋味。一談到車輪餅，人們的嘴角會揚起滿足的笑容，腦海中會浮現一幕幕幸福、溫馨的畫面，那種香氣四溢、皮薄餡多的模樣總令人揮之不去，這種熟悉的古早味一路伴隨著我們成長；究竟車輪餅為何會受到如此廣大的喜愛？就讓我們帶您深入了解、一探究竟吧！

二、研究目的

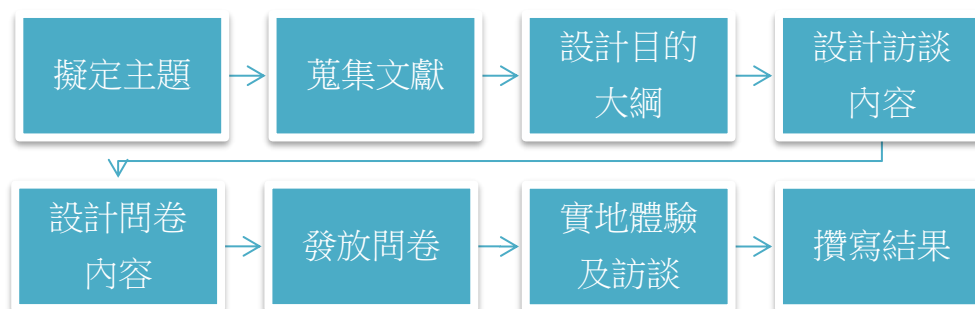
從研究中了解車輪餅創業的優點、缺點及入門的技巧，讓有意願從事這門行業的新鮮人具備車輪餅的基本知識，進而讓這項文化能夠繼續傳承下去。以下是我們的研究大綱：

- (一) 何謂車輪餅
- (二) 車輪餅的口味
- (三) 實地參訪
- (四) 實地體驗
- (五) 問卷調查與分析
- (六) 車輪餅的 SWOT 分析

三、研究方法

- (一) 實地訪問法：由於我們缺乏製作車輪餅的工具，所以我們決定採取實地訪問法，希望藉此學習製作車輪餅及體會小吃業的辛苦。
- (二) 問卷調查法：我們利用發放問卷來調查民眾對車輪餅的喜愛程度及意見，共發放 100 份問卷，回收有效問卷 100 份，回收率 100%。
- (三) 產品分析構面法：使用 SWOT 分析表來了解車輪餅產業的優勢、劣勢及分析它在市場上與現有競爭者之間的機會與威脅，使其更具競爭力與發展空間。

四、研究架構



圖一：研究架構
(圖一資料來源：研究者繪製)

貳、正文

一、何謂車輪餅

「車輪餅」顧名思義就是外型長得像車輪的一種點心，由日本早期的「大判燒」、「銅鑼燒」演變而來，隨著人民遷移來台，車輪餅也流傳到台灣，並在台灣發揚光大。因為人們將當地盛產的「紅豆」作為車輪餅內餡，形成在地特色，廣受消費者喜愛，所以車輪餅在台灣也被稱為「紅豆餅」。



二、車輪餅的口味

為了滿足消費者的味蕾，車輪餅不再只有傳統口味，加上各種創意口味後選擇更加豐富，兩者的風味也大有不同，以下是我們親自品嚐後的分享。

表一：車輪餅口味

傳統口味	
	
<p>口味：紅豆</p> <p>一口咬下，濃郁的紅豆香味充斥著我們的味蕾，紅豆泥綿密的口感搭配著粒粒分明的紅豆，吃起來有多層次的口感，它的內餡鬆軟香甜、甜而不膩，因此廣受消費者的喜愛。</p>	<p>口味：奶油</p> <p>香濃滑順的奶油入口即化、口口香醇，與餅皮之間呈現出絕妙的組合。一口咬下，綿密又香濃的奶香讓人充滿幸福的感覺，難怪如此受到小孩子的歡迎，這是最推薦的口味之一，也是下午茶點心的好選擇。</p>
	
<p>口味：花生</p> <p>濃厚的花生香味融化在口中，充斥著我們的味蕾，搭配外皮少許的芝麻，別有一番令人懷念的古早風味，讓我不禁想起了兒時的回憶。</p>	<p>口味：芋頭</p> <p>新鮮的芋頭泥內餡實在、口感綿密，融化在口中時散發出甜蜜濃郁的滋味，還吃得到鬆軟的芋頭顆粒。天然、健康又美味，令人讚不絕口，想一試再試。</p>
	

畫「餅」充飢

<p>口味：地瓜 地瓜甘甜清香、鬆軟綿密，而且有豐富的膳食纖維，可以促進腸胃蠕動，十分養生，是目前很熱門的口味之一。</p>	<p>口味：菜脯 菜脯車輪餅是很少見的鹹味車輪餅，餡料使用蝦皮跟胡椒來提味，濃郁的菜脯香與爽脆的口感，讓人一口咬下就停不下來，十分「涮嘴」。</p>
<p>DIY 口味</p>	<p>創新口味</p>
	
<p>口味：咖啡、紅麴餅皮+奶油內餡 餅皮是由咖啡和紅麴的天然色素做成，富有淡淡的紅麴葡萄酒酒香及濃郁的咖啡香，微澀的咖啡苦味夾雜香醇濃郁的奶油內餡，如此特別的口味交織出了一種全新的口感，令人十分難忘。</p>	<p>口味：珍珠奶茶 絲絲入扣的茶香和乳韻與 Q 彈的珍珠結合，馥郁的奶香包覆舌尖，使得滋味加倍迷人，帶給我們煥然一新的味覺饗宴，如同圓舞曲般，在唇齒間創造無限驚喜。</p>
	
<p>口味：芝麻、梔子花餅皮+芋頭內餡 芋頭和芝麻都是經典的傳統口味，兩者結合梔子花鮮嫩的風味就更襯托出彼此之間的香氣，這也是三個 DIY 口味中最絕配的組合。</p>	<p>口味：起司玉米 天然的玉米搭配香濃的起士，再灑上些微的胡椒，創造出甜中帶鹹的多層次口感，一口咬下，爆漿的起司就如同岩漿般流出來，還會稍微「牽絲」，鹹鹹的起司搭配香甜的玉米，就像在吃焗烤一樣，口感真的一級棒。</p>

(表一圖片來源：由研究者自行拍攝)

三、實地參訪

時間：2016 年 10 月 23 日
地點：屏東縣萬丹鄉中興路二段 485 號
豆廚子紅豆餅
被採訪者：王惠玲 老闆娘
採訪者：陳雅靜、陳靜儀 同學



圖二：與老闆娘合照

表二：訪談內容

Q1：哪種口味的車輪餅最受歡迎？
A1：紅豆、奶油、咖啡和抹茶口味都很受歡迎。因為萬丹盛產紅豆，所以很新鮮、很好吃。奶油吃起來甜甜的，因此特別受小孩子的歡迎。咖啡和抹茶都是創新的口味，所以大家都會想嘗試看看。
Q2：您認為自家的車輪餅有什麼特色？
A2：大多的車輪餅都要熱熱的才會好吃，但是我們家的車輪餅就算冷掉，餅皮依舊十分Q 彈帶勁，內餡更別有一番風味，超出想象的綿密、細緻。此外，為了迎合 DIY 市場的需求，以及開創車輪餅的新商機，我們推出全台獨創的「馬卡龍車輪餅」，讓消費者可以親自體驗製作車輪餅的樂趣。所謂「馬卡龍車輪餅」，就是利用植物染的技術將天然植物色素加入麵糊裡，不但使餅皮色彩更加繽紛絢麗且增加多層次口感，也讓客人有更多不同口味的選擇。
Q3：有想過要提供外送服務嗎？
A3：我們目前已經有提供外送服務，也有和宅配業者合作提供冷藏的配送服務，所以很多人會將「豆廚子紅豆餅」拿來當作伴手禮送給親朋好友，甚至還有異國觀光客慕名前來品嚐。
Q4：您在販賣車輪餅的過程中遇到什麼困難？您是怎麼克服的？
A4：剛開始在烤車輪餅的時候，常常被爐子燙到手，所以手上留下許多疤痕和傷口，但所謂熟能生巧，只要反覆的練習，漸漸熟練以後，就不容易被燙到了。
Q5：您從事這個行業多久了？
A5：一開始和別人合夥經營了 5、6 年，後來因為各自理念不同而選擇自行開業，至今大約有 2、3 年的時間了。
Q6：為什麼會想販賣車輪餅？
A6：之前在社區舉辦的社團活動中體驗了車輪餅的製作，發覺對車輪餅很感興趣，朋友也有意願一起合夥經營，所以毅然決然辭掉當時的工作，轉行販售車輪餅。
Q7：你會想讓後代傳承販賣車輪餅嗎？
A7：我從學習製作車輪餅到自行開業花了很多時間和精力，因此希望把這些心力傳承給後代，但是他們有自己的理想和規劃，我也尊重他們的意見，所以目前並沒有要求他們繼承家業。
Q8：為何需要在烤模中以同方向轉圈來攪拌麵糊？
A8：為了使餅皮厚度一致，以免影響口感和美觀，也能避免餅皮無法烤熟；如果不攪拌的話，只要在加入餡料時輕壓，使餅皮與烤模貼合，也能達到相同的效果。

(表二資料來源：由研究者採訪後自行整理)

四、實地體驗

時 間：2016 年 10 月 23 日

地 點：屏東縣萬丹鄉中興路二段 485 號 豆廚子紅豆餅

體 驗 者：陳雅靜、陳靜儀 同學

表三：實地體驗

畫「餅」充飢

		
浸泡紅豆	將紅豆煮成泥狀	紅豆泥成品
		
加入麵粉	加入雞蛋並攪拌均勻	麵漿成品
		
調製麵漿和餡料		
		
倒入上餅皮的麵漿	加入餡料	倒入下餅皮的麵漿
		
將兩面餅皮結合	將車輪餅翻面	成品出爐

(表三圖片來源：由研究者自行拍攝)

(一) 製作車輪餅的步驟說明：

畫「餅」充飢

- 1、製作紅豆泥內餡：首先把紅豆浸泡 30 分鐘，使紅豆較易煮熟。將紅豆與水的比例調配成 1：1，最後將紅豆煮至泥狀即可。
- 2、製作原味麵漿：將蛋和麵粉倒入鋼盆內，用攪拌器以順時鐘方向將蛋和麵粉打散，最後再加入一些水，攪拌至均勻。
製作「台版馬卡龍」麵漿：將原味麵漿加入天然植物色素攪拌均勻。
- 3、製作上餅皮：將麵漿加到烤爐凹槽的三分之一處。
- 4、等到上餅皮麵漿冒出孔洞並膨脹後，即可加入餡料。
- 5、另外製作下餅皮麵漿並等待餅皮烤熟。
- 6、將兩面餅皮結合並翻面。
- 7、等待上、下餅皮烤到適當的熟度，即可出爐。

五、問卷調查結果與分析

表四：問卷調查的對象

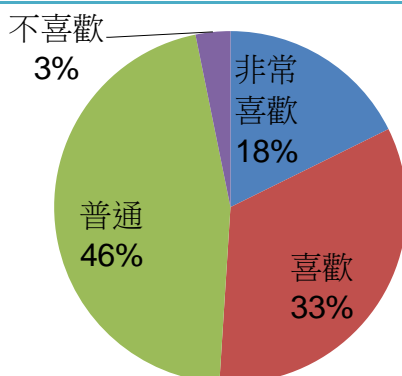
性別		年齡
男	女	20 歲以下
42 人	58 人	90%

(表四資料來源：由研究者調查後自行整理)

表五：問卷調查與分析

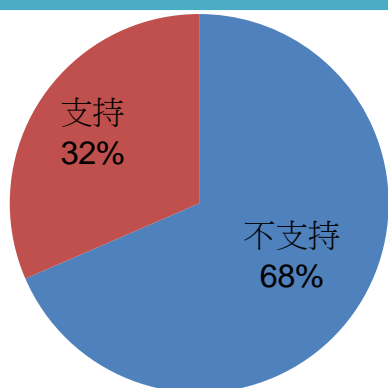
問題一： 請問您喜歡或想嘗試哪種傳統車輪餅？ 為什麼？（複選）	問題二： 請問您喜歡或想嘗試哪種創新車輪餅？ 為什麼？（複選）
<p>分析：由圓餅圖可以得知 41%的民眾較喜歡奶油口味，22%的民眾較喜歡紅豆口味，兩者市佔率高達 63%，表示傳統車輪餅在市場上仍然佔有一席之地。</p>	<p>分析：在創新口味上消費者口味偏好平均，每種口味各佔兩成，這代表消費者喜歡嘗鮮，所以創新口味的車輪餅仍有無限商機。</p>
問題三：請問您對車輪餅的喜愛度有多少？	

畫「餅」充飢



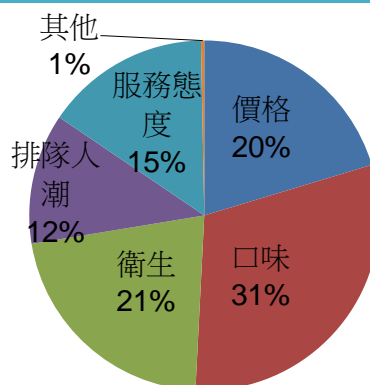
分析：51%的民眾都喜歡吃車輪餅，因為外皮酥脆、內餡豐富飽滿、美味、便宜又方便。根據數據顯示，只有 3%的消費者明確表示不喜歡，這意味著車輪餅市場擁有 97%的消費潛能，值得進一步發展。

問題四：
您支持車輪餅提供外送服務嗎？



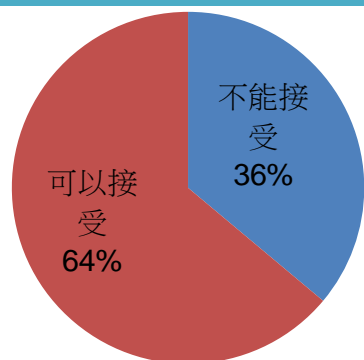
分析：68%的民眾不支持外送服務，因為車輪餅在外送過程中會冷掉而影響口感，這是民眾不支持外送服務的主要原因；而32%的民眾則認為外送服務可以幫忙省下在現場排隊的時間。

問題五：
購買車輪餅時，您會考慮哪些因素？
(複選)



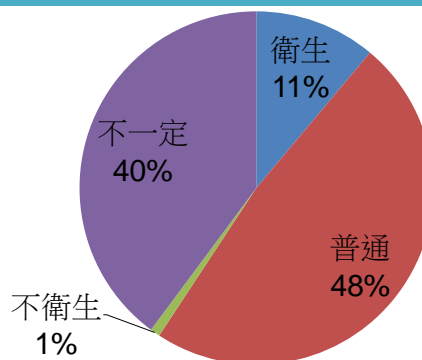
分析：31%的民眾注重口味，21%的民眾注重產品衛生，也有 20%的民眾關心價格，這告訴我們，車輪餅不只要料多實在，也要兼顧口味的搭配，同時在環境與製作過程更要重視衛生，如此一來才能維持源源不斷的客源。

問題六：
如果把路邊攤改成店面而漲價，
您能接受嗎？

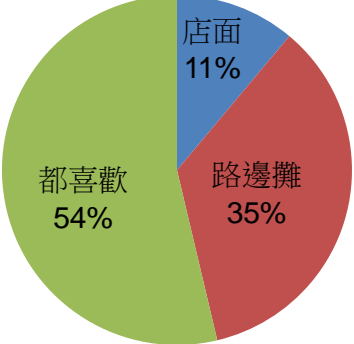
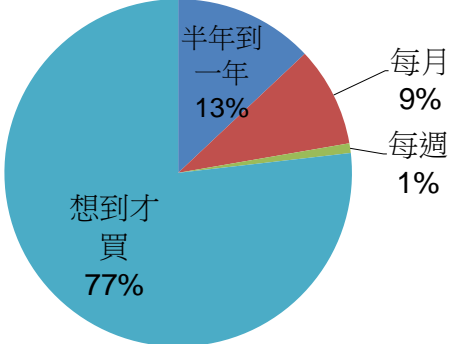


分析：根據上題，人們雖然關心車輪餅的價格浮動，但更重視環境衛生。由本題得知 64%的民眾願意接受車輪餅由攤

問題七：
您覺得路邊攤的車輪餅衛生嗎？



分析：台灣小吃業十分蓬勃精緻，所以在食材存放和攤販衛生方面都很完善，因此有 59%的民眾認為車輪餅攤販衛生

<p>販改為店面而漲價，這代表消費者願意支付較多的費用，在吃車輪餅的同時滿足視覺、心靈及味覺上的舒適感。</p>	<p>是可以被接受的。大部分的車輪餅店家都是路邊攤，但是他們都會在灶台外圍加裝一層玻璃以防護外來的灰塵，所以消費者都不會太擔心車輪餅的衛生。</p>
<p>問題八： 您比較喜歡在哪裡買車輪餅？</p>	<p>問題九： 請問您多久吃一次車輪餅？</p>
 <p>分析：大部分的民眾對購買車輪餅的地點較不在意，因為他們覺得地點的不同基本上對口味和價錢不會有太大的差別。</p>	 <p>分析：多數的民眾都是想到才會去吃車輪餅的，因為販賣車輪餅的攤販很普遍，肚子餓了就可以順便買一些熱騰騰的車輪餅來吃，這真是生活中的一個小確幸。</p>

(表五資料來源：由研究者調查後自行整理)

六、車輪餅的 SWOT 分析

表六：車輪餅的 SWOT 分析

S 優勢	W 劣勢
<ul style="list-style-type: none"> • 技術門檻低，入門容易。 • 生財器具簡單，成本低。 • 攤位設立地點較無限制。 • 食材成本不高，經濟又實惠。 	<ul style="list-style-type: none"> • 如果販賣地點為開放空間，易受蚊蟲及空氣污染。 • 在常溫下久放會影響新鮮度。 • 手工現做耗費時間，易產生久候效應，造成回流客減少。
O 機會	T 威脅
<ul style="list-style-type: none"> • 淡季是新口味的創造季節，創造獨特商品特色。 • 開放加盟，進駐人氣百貨和知名賣場。 • 提供宅配外送服務，並拓展辦公室生意。 	<ul style="list-style-type: none"> • 類似的點心（鯛魚燒、雞蛋糕）逐漸出現，使得競爭更加激烈。 • 物價上漲，使得售價也必須提高。 • 沒有具備獨有的特色，就無法在廣大的消費市場生存。

(表六資料來源：由研究者自行整理)

參、結論

一、我們的車輪餅初體驗：

其實製作車輪餅很容易上手，但是我們沒有注意到小細節，使得在製作的過程中失敗了好幾次，經過老闆娘的指導後，我們領悟到了一些製作的技巧，以下是我們彙整出來的

小撇步：

1、加入餡料的技巧

我們在製作的過程中，因為放入太多的餡料而常常溢出來，造成成品不美觀跟燒焦，所以加入餡料的小技巧是不可被忽略的！經過多次的練習，我們發現加入餡料的最佳時機是在餅皮表面凝固但中間仍成糊狀時，此外，放入餡料時還要注意放置的位置及分量，將適量的（約為 4 到 5 分滿）餡料放置在烤模的中心。

2、取出餅皮的技巧

在烘烤的過程中，我們常常不確定餅皮和餡料是否熟成了，因此，就會有一些失敗的作品，所以取出餅皮的時機也是另外一門學問。在挑出餅皮時，可以「用尖錐在餅皮與烤模之間劃一圈，並稍微轉動，查看底部是否沾黏，如果可以輕鬆轉動，表示餅皮已經完全凝固。」（張瑞文、楊桃文化，2007）此時，再用尖錐插入麵糊將已成熟的餅皮挑起。

3、融合兩面餅皮的技巧

若沒有抓準兩個餅皮融合的時間，上、下餅皮就很容易無法結合。依經驗得知，趁另一面沒有餡料的餅皮與烤模接觸面都已凝固，但中間仍呈糊狀時，將有餡料的餅皮蓋上，就可讓兩面餅皮完美結合。

二、對車輪餅的建議

（一）和幼兒園或企業合作，作為提供點心的固定店家。

可以和附近的幼兒園合作，為小朋友提供下午茶點心，許多小朋友喜歡車輪餅甜滋滋的味道，而且富有飽足感，這樣既可以有穩定的客源，也可以增加銷售量。在特定的節日可以將車輪餅製作成禮盒，當作老闆慰勞員工的禮品。

（二）將當季生產的水果放進車輪餅裡

台灣盛產各式各樣的水果，產量繁多，甚至外銷至各國，而且水果對消化系統也很有幫助，加入水果的車輪餅可以冰鎮過後食用，在炎熱的夏天既消暑又實惠，因此在車輪餅中加入水果，說不定會蹦出一番新滋味。

肆、引註資料

張瑞文（2006）。**雞蛋糕和車輪餅**。台北市：楊桃文化出版社。

張瑞文、楊桃文化（2007）。**車輪餅不藏私創業配方**。台北市：楊桃文化出版社。

楊桃文化（2016）。**最夯路邊攤餅大收錄**。台北市：楊桃文化出版社。

今川燒。105年7月23日，取自

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%BB%8A%E5%B7%9D%E7%87%92>

畫「餅」充飢

紅豆餅這樣做不失敗。105年9月25日，取自

<http://blog.ytower.com.tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/%E7%B4%85%E8%B1%86%E9%A4%85%E5%B0%88%E4%BF%AE%E8%AA%B2/>

大口咬下爆漿餡料超幸福！全台8間車輪餅必吃地圖。105年10月17日，取自

<http://travel.ettoday.net/article/885458.htm>