高雄市私立樹德高級家事商業職業學校
餐飲管理科

水蓮蛋捲

班級：　315

組別：　第三組

學號	姓名
10710541	魏志中
10710582	許宇綸
10710605	邱品婕
10710609	張曉玲
10710623	劉怡敏

指導老師：毛德馨

中　華　民　國　109　年　12　月

壹、創意動機及目的

一、創意動機

水蓮是高雄美濃地區的代表性食物，拿來炒、清蒸、煮湯都很不錯，但本組發現美濃農民洗選過後的水蓮僅剩1/3品質優良上市販售，餘下2/3做為廢棄物丟棄，因為他們覺得那是無法使用的，本組覺得就這麼丟棄太浪費了，我們希望能夠賦予它新的價值，於是我們把它加入了人見人愛的蛋捲裡頭，不僅可以降低水蓮的廢棄率，還能吃到美味的蛋捲，連同水蓮的營養成分一起吃下去，而且水蓮的內富含鈣、鎂、鉀、鋅等多種營養素，能夠有效地調節身體，其膳食纖維也很豐富，對於想預防便祕或是大腸方面的消費者來說是相當不錯的選擇。

二、創新目的

依據上述研究動機，本研究之研究目的如下所述：

（一）推廣高雄美濃的特色產品──美濃水蓮。

（二）開發具有美濃特色的創意產品，水蓮蛋捲。

貳、作品特色與創意特質

一、作品特色

（一）結合當地食材，開發新產品。

高雄美濃盛產水蓮，加上台灣中式點心蛋捲，開發出水蓮蛋捲，研發蛋捲新口味，提供消費者一個新選擇方向。

（二）推廣在地農產品。

水蓮是四季盛產的農產品，水蓮盛產地都分佈在高雄美濃地區，而我們開發出水蓮蛋捲這項產品，不僅可以推廣台灣的中式點心，也能推廣到高雄在地農產品。

（三）養生健康的食材，吃的安心。

蛋捲加入水蓮，經過烹調後，有獨特創新的口感，吃起來酥酥脆脆的，又帶點海苔的香氣，而水蓮具有膳食纖維，且熱量低，是樣能讓人吃的健康且安心的一項農產品。

二、產品SWOT分析

表 1、SWOT分析

優勢(strengths)	劣勢(weaknesses)
1. 使用水蓮格外品，原物料成本差，甚至是無原料成本。 2. 成品乾燥水蓮，水蓮粉可長期保存，且保存空間需求低。	1. 水蓮原料前處理耗時費工。 2. 水蓮原料無法長時間保存，須立即處理。 3. 乾燥水蓮，水蓮粉製成率低。
機會(opportunities)	**威脅(threats)**
1. 水蓮為美濃地區適合開發在地食材產品。 2. 格外品之再利用且解決廢棄物之問題，具環保議題，有利於產品行銷議題說明。	1. 開發之水蓮蛋捲商品，因蛋捲普及性較高，競爭力大，且容易被仿製。

三、4P分析

表 2、4P分析

產品 **(product)**	「水蓮蛋捲」的想法為創新、環保，利用美濃農民丟棄的水蓮，製作出消費者喜愛的點心，避免過度浪費水蓮。不添加任何化學成份，純手工製作，讓消費者吃的天然又健康。	
通路 **(place)**	利用網路平台銷售我們的產品。	
	Instagram專頁。 WHIT_ESNOWFLAKE	

	臉書專頁。	
價格 **(price)**	成本	材料成本共117元，包裝8元，共125元。
	定價	117/25+8=26.72，設定成本率為30%， 27*3+9=90
	毛利	27/3=9，設定毛利為10%，所以毛利為9元。
促銷 **(promotion)**	一、買10盒送1盒。 二、IG限動打卡追蹤或臉書按讚抽獎送禮。 三、五盒以上購買享九折優惠。	

叁、研究方法

一、研究流程

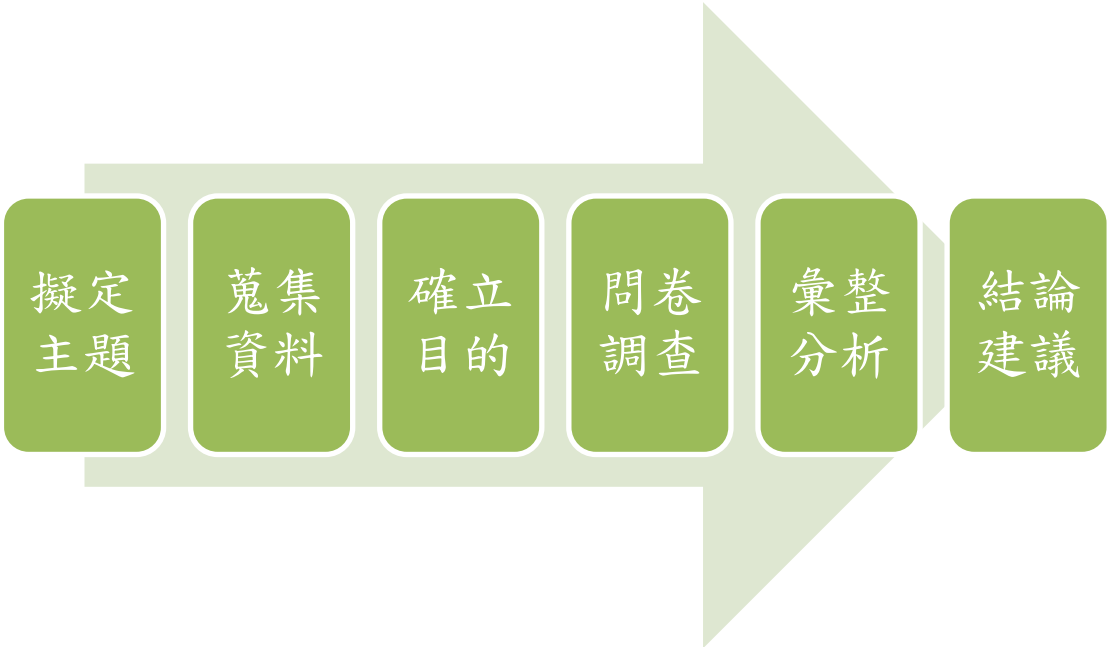


圖 1、研究流程圖

二、研究方法

（一）文獻探討法：以網路資料和書籍中的資料了解蛋捲的製作方法和水蓮的養價值。

（二）實做法：將水蓮結合到蛋捲內，用水蓮代替調味粉，利用水蓮的翠綠改變以往蛋捲的顏色。

肆、依據理論及原理

（一）水蓮的歷史

水蓮的學名為龍骨瓣荇菜(Nymphoides hydrophylla)，最早能回溯到3000年前的《詩經．關雎》，其中寫道：「參差荇菜，左右流之。窈窕淑女，寤寐求之。」; 而藥草寶典《唐本草》(659年）中也有記載：「荇菜生水中，葉如青而莖澀，根甚長，江南人多食之。」，其中的荇菜指的便是水蓮。

（二）水蓮的生長環境

水蓮池為一個生態系統相當豐富的濕地，是台灣的原生水生植物，生長期分為夏季兩個月，冬季三個月，而全台灣最大的產區為高雄美濃，耕種面積約為一百公頃。目前種植水蓮的方式分為兩種，一種是將水蓮葉直接灑在濕潤的泥土地上，一種是取發芽的葉柄以類似插秧的方式插入土中，為了讓水蓮種植的更好，會在插入水蓮前在泥土地上施肥。

水蓮的生命力極強，具有耐水及風災的特性，因此一年四季都有生產水蓮，價格也穩定販售。市面上的可食用水蓮是從根至葉之間的葉柄，其生長可達2～3公尺，經洗選後只剩1/3品質良好，包裝後上市販售，餘下的2/3地便被當成廢棄物丟棄於田埂做堆肥。

伍、作品功用與操作方式

一、作品功用

（一）利用丟棄的水蓮製作成水蓮，做到廢棄物再利用。

（二）本產品中加入熱量極低且高營養的水蓮，不僅能推廣在地食材，也能讓消費者吃得安心。

二、LOGO設計

本組LOGO設計理念是以蛋捲金黃的外皮顏色做為底色，再以翠綠的水蓮圍繞文字，英文為水蓮蛋捲的英文。

三、包裝設計

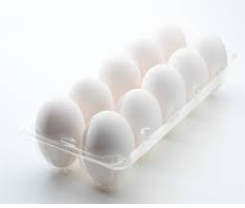
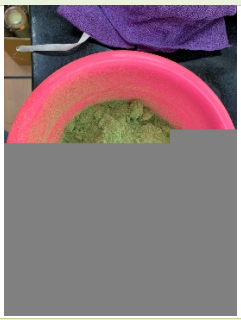
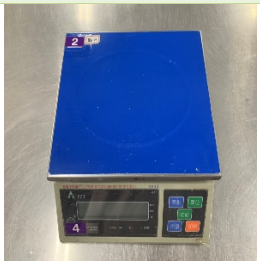
本組以紙盒為外盒包裝，包裝盒底部墊上烘培紙，訂做貼紙貼於包裝外盒上，再以金束繩封起。

四、保存方式

蛋捲請保存於陰涼處，勿接近高溫處。開封後請盡快食用完畢，無法食用完畢請密封後存於冰箱冷藏。

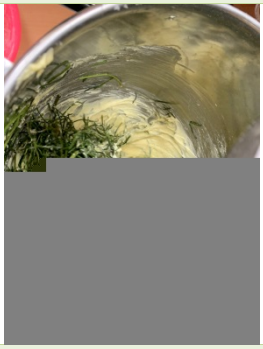
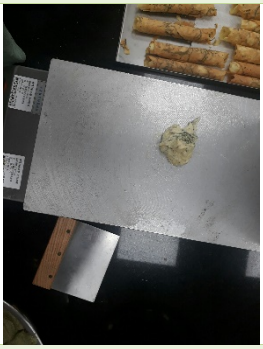
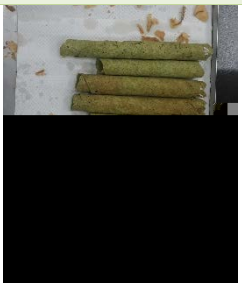
陸、製作歷程說明

一、使用器具及材料

小攪拌鋼	鋼盆	塑膠盆	切麵刀
			
蛋	糖	低筋麵粉	奶油
			
乾燥水蓮	乾燥水蓮粉	鹽	磨粉機
			
烘乾機	磅秤	蛋捲機	

表二、製作水蓮蛋捲之器具及材料

二、製作流程

秤料	秤料	秤料	將糖、鹽、奶油放入攪拌鋼攪至軟化，分次加入蛋拌勻
			
加入乾燥水蓮，拌勻	拌勻後	烘烤蛋捲	成品
			
拌勻後	烘烤蛋捲	成品	

三、結果與討論

(一)水蓮蛋捲誠品口感佳，加入水蓮粉有淡淡的海苔味，替但管之色澤與口感增添新風味，是非常具有美濃特色意象之創意產品。

(二)廢棄水蓮製成水蓮調味粉末，可運用於其他點心中，增添特殊香氣及口感，並達到廢棄食材再利用之環保價值。而水蓮具有膳食纖維，且熱量低，是樣能讓人吃的健康且安心的一項農產品。

柒、參考文獻

一、書籍資料

陳明裡（2008）。手工蛋捲開始流行，臺北：楊桃文化事業有限公司。

二、網路資料

趙曼汝，【幸福台灣味，60好食材】水蓮，美濃山下，一家養蓮、十家溫飽。天下雜誌，2017年6月2日，取自網址：
https://www.cw.com.tw/article/5082788?template=fashion

邱靜慧，野蓮產業的誕生。上下游， 2017年11月6日，取自網址：
https://www.newsmarket.com.tw/blog/102385/