

## 運用蕃薯開發仿乳酪蛋糕口感之高纖、減脂糕點

<sup>1</sup>王恩普 <sup>2</sup>鍾幸潔 <sup>3</sup>林文麒 <sup>4</sup>顏禎滢 <sup>5</sup>利尚仁 <sup>6</sup>廖紹奮

<sup>1,2,3</sup>美和科技大學餐旅管理系 講師級專業技術教師

<sup>4</sup>美和科技大學餐旅管理系 專任講師

<sup>5,6</sup>美和科技大學餐旅管理系 助理教授

<sup>1</sup>[x00008475@mail.meiho.edu.tw](mailto:x00008475@mail.meiho.edu.tw)

### 摘要

乳酪蛋糕帶給人濃濃的奶香味及綿密的口感，因此非常受消費者的喜愛，但其主要成分有：乳酪、鮮奶油、糖、及蛋等等，「高熱量」、「高膽固醇」的特性，食用過量容易肥胖、高血脂、高血壓等形成慢性疾病的風險，並不適合現代人的健康飲食。本計畫利用在地食材—蕃薯，利用其本身甜度高及澱粉糊化後鬆軟綿密的特性，製作仿乳酪蛋糕口感之糕點，並添加 1%萊姆酒提升清爽的風味，糕點成品中少去乳酪與鮮奶油，減少熱量與膽固醇，並增加蕃薯中的維生素、礦物質與膳食纖維，達到在地食材運用與健康糕點的創新開發目的。

(關鍵詞：蕃薯、低糖、低脂、美和科技大學餐旅管理系)