

臺南市 110 年度國小學生獨立研究競賽作品

作品名稱：素不素雞蛋糕

編號：

--	--

(由承辦單位統一填寫)

摘要

香氣四溢的雞蛋糕，是大人、小孩都愛的國民美食，臺南獨一無二的豆腐雞蛋糕更是全素者的福音，讓全素者也能享受雞蛋糕的美味。

我們訪談臺南賣豆腐雞蛋糕的師傅，深入了解工作現況、製作流程、遇到的困難與解決方法及針對雞蛋糕創新想法，整理歸納後，發現：

- 一、原本老闆是賣一般雞蛋糕，在一次機緣下，才開始賣全素的豆腐雞蛋糕，她使用豆腐取代雞蛋，用無糖豆漿取代牛奶，讓全素者也能品嚐此國民美食。
- 二、製作豆腐雞蛋糕的器材和流程跟一般雞蛋糕一樣。不同點在於麵糊是用豆腐、麵粉、無糖豆漿混合而成，麵糊的油脂與溫度是製作豆腐雞蛋糕困難的地方；老闆因有許多工作經驗，所以不斷研發新口味，目前有巧克力、起司、堅果、紅豆、卡士達、隱藏版口味。
- 三、食材成本、工作環境及造成的職業傷害都是老闆想放棄的原因，讓她繼續堅持下去是因為「傳承」，以及創作出新作品時與母親分享的那份喜悅。夏天是雞蛋糕淡季，店裡也會加賣飲料，老闆覺得任何事情，只要轉個念，都會有解決的辦法。
- 四、老闆表示目前隱藏版仍在陸續研發新口味。老闆也有想用玫瑰水代替檸檬加入麵糊，改變麵糊的味道。在銷售手法方面，除了傳統的實體販售外，也有在網路及其他平臺進行宣傳。

壹、研究動機

這學期，學校的校本活動中有自製雞蛋糕的課程，在烤雞蛋糕的時候，香味瀰漫了整間學校，大家都迫不及待想吃到這美味的小點心，但我們發現有一些吃全素的老師無法和我們一起品嚐雞蛋糕，因為雞蛋糕的製作材料有雞蛋、牛奶和奶油，這些都是他們不能吃的食材，我們覺得很可惜，難道沒有吃全素的人可以吃的雞蛋糕嗎？這個問題引起了我們的好奇心，於是我們上網找了資料，找到了一間有賣「全素」雞蛋糕的店，閱讀了店家的簡介，發現全素雞蛋糕的材料既沒有牛奶也沒有雞蛋，更沒有奶油，我們覺得很奇妙，雞蛋糕沒有雞蛋要如何製作呢？於是我們決定去訪問老闆，看他是怎麼做出沒有雞蛋的雞蛋糕。

貳、研究目的及待答問題

根據上述的研究動機，本研究想探討的研究目的及待答問題如下。

一、研究目的

- (一) 了解○姊豆腐雞蛋糕店老闆的工作背景。
- (二) 了解製作全素雞蛋糕的相關知識。
- (三) 了解○姊豆腐雞蛋糕店老闆的感受與想法。
- (四) 了解○姊豆腐雞蛋糕店老闆對於雞蛋糕的創新想法。

二、待答問題

根據研究目的，我們設計出下列的待答問題來訪談雞蛋糕店老闆。

- (一) ○姊豆腐雞蛋糕店老闆的工作背景為何？
- (二) 製作全素雞蛋糕的相關知識為何？
- (三) 了解○姊豆腐雞蛋糕店老闆的感受與想法為何？
- (四) 了解○姊豆腐雞蛋糕店老闆對於雞蛋糕的創新想法為何？

參、文獻探討

由於要去訪談製作全素雞蛋糕的老闆，所以我們必須對相關知識先有一定的了解，本章針對雞蛋糕的由來、雞蛋糕的製作方法、雞蛋糕的口味、雞蛋糕的形狀、素食的種類及吃素的理由來收集相關資料，並進行整理及探討。

第一節 雞蛋糕的由來

雞蛋糕最初起源於民國 40 年代，當時台灣婦人用剩餘的麵粉加入雞蛋、水及鹽巴攪拌後，放在炭爐鍋鼎烤，給農人攜帶下田止飢及哄騙幼童的鹹味點心。民國 50 年代起，開始改加糖並用簡單造型的鐵模烘烤，並於車站、廟口、市場及學校門口販售。早期以橢圓形的形狀為主，所以稱為「雞蛋」糕，也因便宜又好吃，成為小朋友們的最愛。

第二節 雞蛋糕的製作方法

製作雞蛋糕的原料有雞蛋、砂糖、低筋麵粉、牛奶、水、鹽、奶油、泡打粉，有些會加入香草粉或玉米粉。

綜合網路上資料，大部分做法為先把細砂糖和雞蛋攪拌均勻再加入牛奶、低筋麵粉、鹽、香草粉攪拌均勻，將奶油隔水加熱融化後，加入到麵糊裡一起攪拌，接著預熱雞蛋糕機並用奶油將模具抹油，麵糊倒入模具後，大約烤 5~6 分鐘即完成。

第三節 雞蛋糕的口味

我們熟知雞蛋糕的口味有原味、奶油和紅豆。然而，現在商家們為了吸引更多顧客上門，創造出更多五花八門的創新口味，例如：麻糬、水果口味等；

除了常見甜口味外，還有部分店家研發出鹹口味，例如：櫻花蝦、培根起司等；辣口味：韓式泡菜、麻婆豆腐等；酸口味：蔓越莓、草莓果粒等；苦的口味：咖啡、抹茶等，讓顧客們有更多特殊口味可以選擇。

第四節 雞蛋糕的形狀

早期的雞蛋糕以「橢圓形」為主，所以稱為「雞蛋」糕，而現在的雞蛋糕，為了吸引顧客購買，不但要有外酥內軟的口感，更有各種吸引人的形狀，我們將搜尋到的形狀大概分成幾類，有動物類、文字類、立體圖案類、卡通類、交通工具類、景物類等，雞蛋糕造型不斷創新，滿足顧客的味覺與視覺。

表 1 雞蛋糕形狀

分類	動物類	文字類	立體圖案類
圖片			
分類	卡通類	交通工具類	景物類
圖片			

(圖片來源截取至網路)

第五節 素食的種類

素食主義是一種主張不食肉類的主義，目的是為了健康、長壽等。常見素食種類大致可分為全素、五辛素、蛋奶素、鍋邊素，以下是針對各種素食種類

的簡單介紹：

- 一、 全素：只能吃植物製品，也不能吃五辛、蛋、奶製品和蜂蜜等。
- 二、 五辛素：除了能吃植物製品，也能吃五辛，包含大蒜、蔥、蒜頭、韭菜、洋蔥。
- 三、 蛋奶素：能吃植物製品及蛋、奶製品。
- 四、 鍋邊素：只吃植物製品，但接受和動物製成的食品混雜在一起，使用與葷食一起煮過的鍋具及碗盤也沒關係。

第六節 吃素的理由

近年來，越來越多的人開始吃素，吃素的原因與動機也非常多元，統整了網路上收集的資料後，整理了幾種吃素的原因：

- 一、 宗教：很多宗教都提倡不殺生、不食肉，宗教的經典都如此說明。
- 二、 健康：綜合多次研究結果顯示，全素食者或半素食者罹患心臟疾病和癌症的機率較低
- 三、 許願：有的人吃素的原因是為了達成心願，向神明祈求吃素一段時間換取願望達成。
- 四、 環保：因為飼養的動物產生的二氧化碳會造成地球暖化問題，另外，專欄作家黃怡曾說過：『世界各地的森林都被砍伐來種草養牛。單單在1960~1985年間，就有40%的中南美洲雨林被砍伐，改以放牧牛羊。』因此許多人吃素是不想對生態造成太大的壓力。

肆、研究流程與方法

第一節 研究流程

我們決定好主題後，擬訂想要研究及探討的目的，決定以訪談研究法來進行研究，並針對各方收集的資料加以歸納、整理。以下是我們的研究流程圖：

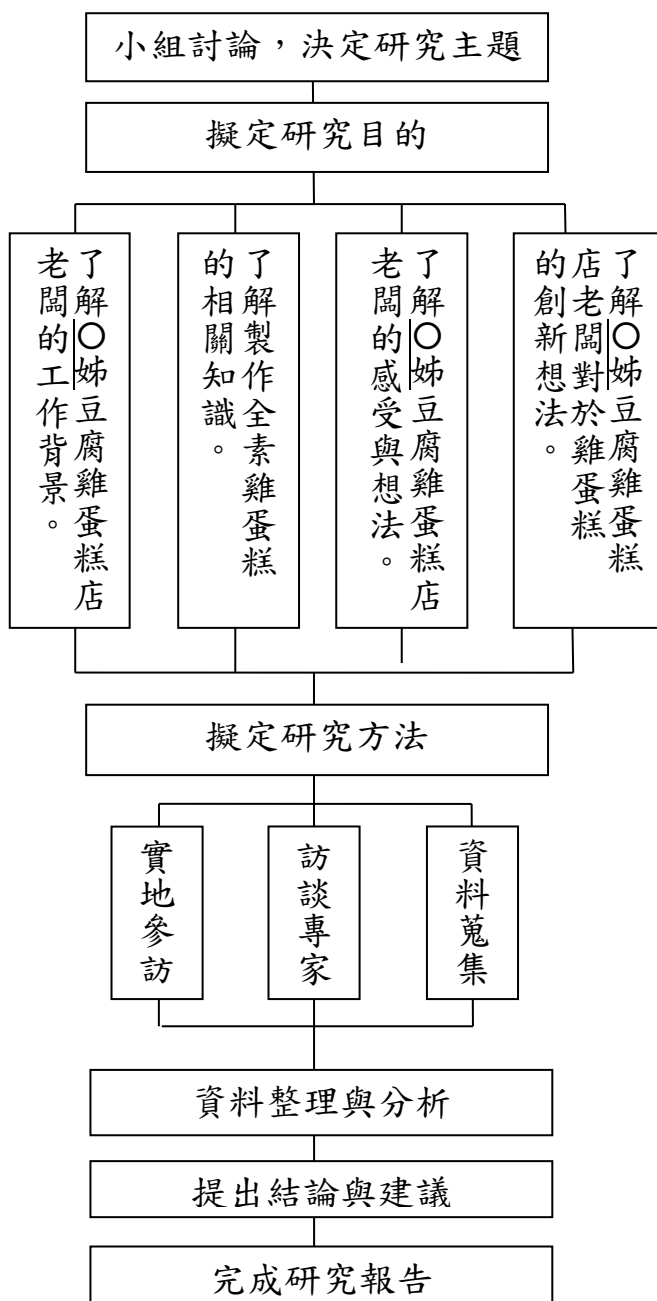


圖 1 研究流程圖

第二節 研究方法

一、訪談研究法

(一) 訪談對象：訪談對象是〇姊豆腐雞蛋糕的老闆，根據網路資料表示，〇姊豆腐雞蛋糕為臺灣「首家」無蛋、無奶純素的豆腐雞蛋糕店。

(二) 研究工具：

1. 訪談大綱：這份訪談大綱是根據研究目的及待答問題，以腦力激盪的方式，各自提出問題，並利用心智圖進行分類、歸納而產生，如下圖 2。在訪談之前，我們將擬好的訪談大綱寄給老闆，讓她事先了解我們會問的問題，如下圖 3。

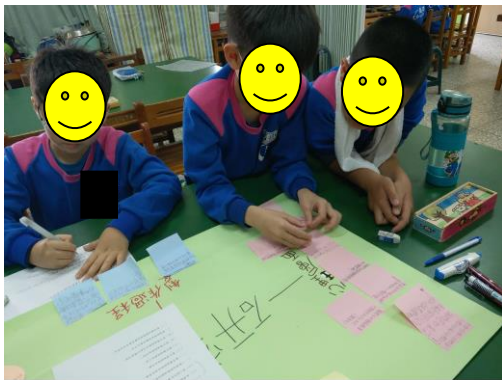


圖 2 擬訂訪談大綱

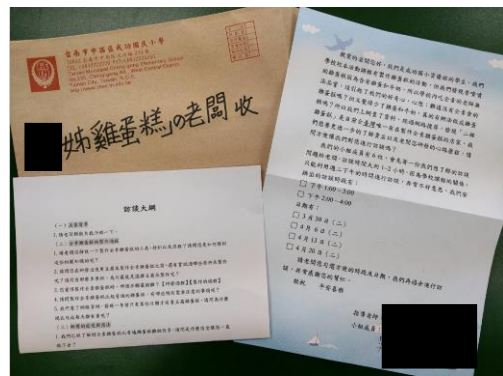


圖 3 寄送訪談大綱給受訪者

2. 訪談工具：除了準備訪談大綱外，我們還準備了照相機、錄影機、錄音筆，來記錄我們訪談的過程和拍攝現場的場景，並利用紙和筆隨時記錄老闆所回答的內容和重點，訪談工具如下圖 4。

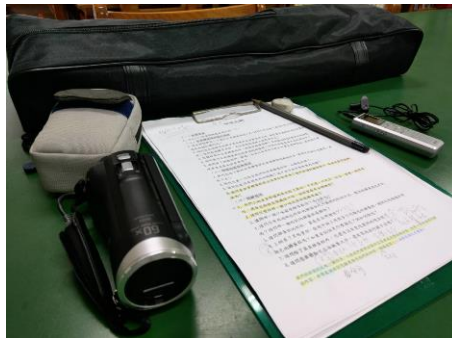


圖 4 訪談工具

(三) 訪談方法：圖 5 為當天訪談的情形，訪談時間約兩個小時，採用半結構性的訪談，主要根據訪談大綱進行提問，再適時的進行問題的延伸或追問。

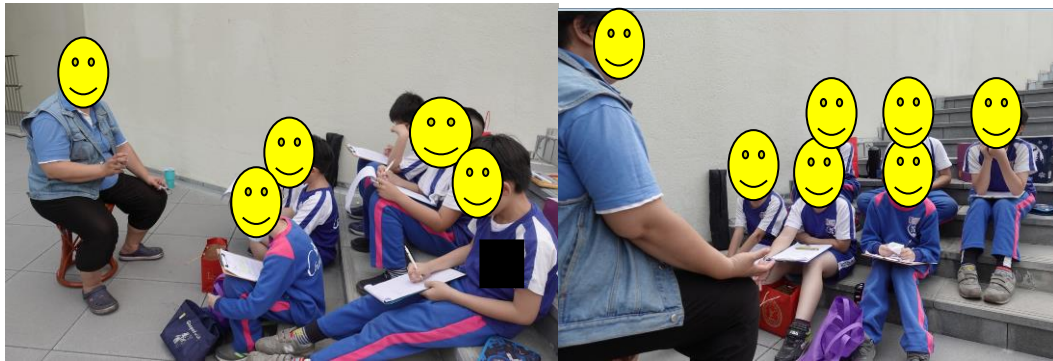


圖 5 當天訪談情景

二、實地參訪

訪談結束後，老闆介紹器具及工作環境，如下圖 6，老闆說烤爐的溫度高達 180~200 度，所以站在旁邊製作很熱，當我們一靠近烤爐就感受到滿滿的熱氣。另外，老闆還讓我們體驗翻動烤模，如下圖 7，烤模比我們想像的重，老闆提醒若姿勢不正確很容易受傷，她當時光練習翻動烤模就練習了 1~2 年。



圖 6 認識製作雞蛋糕的器具及工作環境

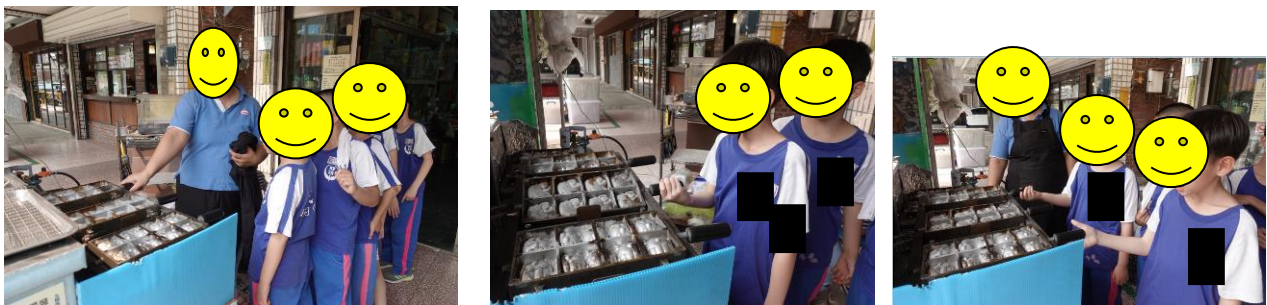


圖 7 雞蛋糕翻模體驗

伍、結果分析與討論

我們根據研究目的及待答問題，擬定出訪談大綱，並針對老闆的回答打成逐字稿，再進行整理與分析。本章節共分為四節，第一節為○姊豆腐雞蛋糕店老闆的工作背景；第二節為製作全素雞蛋糕的相關知識；第三節為○姊豆腐雞蛋糕店老闆的感受與想法；第四節為○姊豆腐雞蛋糕店老闆對於雞蛋糕的創新想法。

第一節 ○姊豆腐雞蛋糕店老闆的工作背景

一、店家的自我簡介

老闆是在永福路賣豆腐雞蛋糕，店名叫做○姊豆腐雞蛋糕，她的雞蛋糕標榜是無蛋、無奶、全素食的雞蛋糕，已經開業四年了。

二、製作全素雞蛋糕的理由

一開始老闆是賣一般的雞蛋糕，在一次機緣下，有位師父問老闆有沒有興趣做全素雞蛋糕，但老闆沒有吃素，不知道「全素」是什麼意思，後來才知道有一些宗教不吃雞蛋及牛奶，因為雞蛋代表一個生命，而牛奶屬於動物的體液。於是，老闆開始查資料，雞蛋屬於動物性蛋白質，豆腐是植物性蛋白質，它們有很多共同點—富含大豆卵磷脂、加熱後都會凝固。既然豆腐跟雞蛋那麼像，老闆就開始思考，用豆腐取代雞蛋，用無糖豆漿取代牛奶，利用植物性蛋白質取代動物性蛋白質的營養。

第二節 製作全素雞蛋糕的相關知識

一、請老闆您解說一下製作全素雞蛋糕的工具、材料以及流程？

豆腐雞蛋糕的麵糊是用豆腐、麵粉，無糖豆漿混合而成，跟一般的雞蛋糕比起來，豆腐雞蛋糕麵糊偏白色。另外，豆腐含水量較多，所以吃起來比較濕潤，不會像一般雞蛋糕會有乾乾的感覺，也比較有彈性一點。

老闆在製作素食雞蛋糕時，所用的器材和一般的雞蛋糕差不多，有爐子、模子、保溫箱等相關器材，製作流程和上網查的內容差不多，開爐火後，控制爐子溫度在 180 度~200 度，在模具上抹油，接著倒入麵糊即可製作，製作好的雞蛋糕要移出模具外通風放涼，保持外皮酥脆，不那麼燙後才裝袋，製作流程如下圖 8。

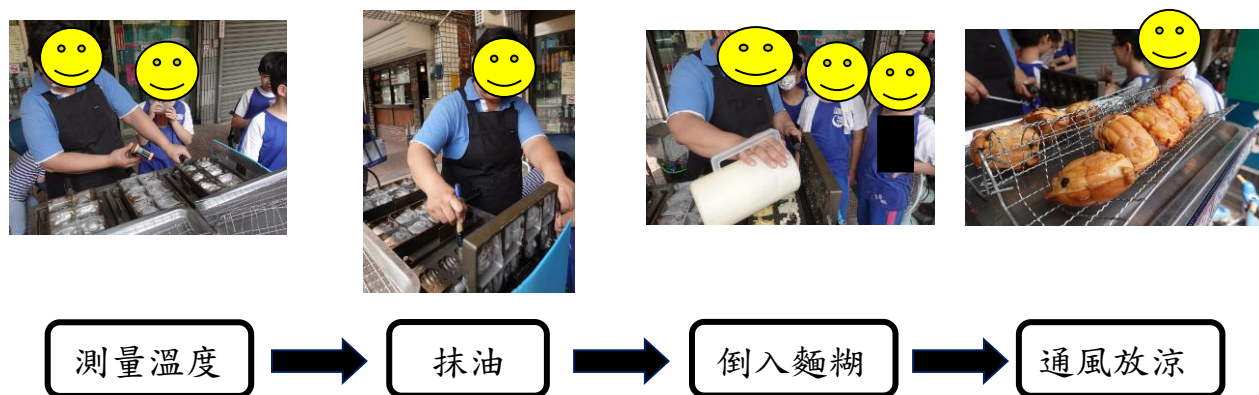


圖 8 製作雞蛋糕的流程

二、請問您是如何得到製作雞蛋糕的相關知識呢？

老闆曾經在很多店工作過，並且從中學習到製作雞蛋糕的知識。她在雞蛋糕店工作時，學習到烤雞蛋糕的技巧；她在素食店工作時，知道素食者會有一些禁忌，例如：五辛素、鍋邊素等；在有機商店工作時，知道素食者會缺乏一

些營養素，例如：B群，所以老闆製作堅果口味的雞蛋糕，堅果裡富含的營養可以取代B群和動物性的油脂；老闆也有在饅頭店工作，她參考店中饅頭的口味，製作了紅豆口味和堅果口味的雞蛋糕。老闆告訴我們，在人生旅途中所經歷的事情，未來有一天都會派上用場，所以學習每一件事都要全力以赴、謹記在心。

三、 請問貴店全素雞蛋糕的口味有哪些？

目前店裡雞蛋糕口味有巧克力、起司、紅豆、堅果、卡士達、隱藏版，如下圖9。老闆表示口味的喜好有分顧客群，小孩子喜歡巧克力、起司；阿公、阿嬤喜歡紅豆；堅果有B群，吃素的人可以藉由吃堅果補充B群。

在材料準備的部分，老闆強調原料要天然、新鮮，所以她會買一顆顆的堅果回來自己炒，但因為是手工翻炒，火候沒控制好會有一股「焦香味」；而卡士達因為不能有蛋、奶，所以用豆腐及燕麥奶取代，而卡士達醬也常常會更換不同的原料，老闆就有做過玄米抹茶卡士達、杏仁卡士達、咖啡卡士達，今天做的是紫心地瓜卡士達。



圖9 雞蛋糕口味：起司、巧克力、紅豆、堅果、紫心地瓜卡士達

四、 請問您覺得哪一種口味的原料最難準備？

老闆表示堅果口味製作過程最複雜，因為堅果要全部敲碎，客人吃的時候

比較好入口，還要小火不斷翻炒，避免燒焦，且堅果成本最高，要更小心。其他口味只要比例有抓到，製作過程都熟悉之後，就沒什麼困難的地方了。

五、 請問哪一種口味最受顧客歡迎？為什麼呢？

老闆說顧客有分年齡層，每一個年齡層喜歡的口味都不一樣。小朋友喜歡吃巧克力、起司口味，老年人喜歡吃紅豆口味，年輕人喜歡吃隱藏版口味。

六、 請問您有做過哪些形狀的雞蛋糕呢？請問形狀的不同，製作的難易度也不同嗎？

老闆說她做過很多不同造型的雞蛋糕，例如：海綿寶寶、寶可夢、貓頭鷹、愛心等。她覺得寶可夢造型最難做，因為比較多觸角，烤出來常會有燒焦或是斷裂的情形，如下圖 10。像星星這種比較大的造型，雖然比較好放餡料，但相對的裡面比較難烤熟。



圖 10 寶可夢造型因為觸角很多容易烤焦

七、 請問雞蛋糕的形狀，靈感來自哪裡呢？

老闆說她買模子的地方有很多形狀可以選，而且當初去學雞蛋糕的時候，也看過很多造型的模子，老闆自己有一個明星模子，裡面有哆啦 A 夢及寶可夢的圖案，很受小朋友喜愛。



圖 11 各種雞蛋糕的模子

八、 請問您在研發出使用豆腐來製作全素雞蛋糕之前，還有嘗試過哪些原料來製作呢？請問有那麼多原料，為何最後是選擇豆腐來製作呢？

老闆表示在決定使用豆腐來製作雞蛋糕後，讓她較困擾的是要使用哪種豆腐，有板豆腐、臭豆腐、嫩豆腐、蛋豆腐，臭豆腐先不考慮，怕客人被燻跑；老闆研究後，發現水分越高的豆腐，可行性越高，例如凍豆腐，把它打散了，比較容易散掉，沒辦法凝固在裡面，所以老闆最後選擇的是水分較高的豆腐去做雞蛋糕。豆腐的水分保濕度較好，所以蛋糕體吃起來是濕潤的，也會有一股豆腐香，一般雞蛋糕是加蛋，蛋的水分比較容易流失，有時候烤過頭就容易偏乾。

九、 您覺得製作全素雞蛋糕時，哪個步驟最困難？

老闆一開始開玩笑的說「起床」最困難，後來表示「油脂」的部分才是真正製作困難的地方，因為老闆不用動物性奶油，她只用少量的椰子油，可是椰子油天氣冷的時候會凝固，所以老闆在冬天時要多一個步驟去把椰子油化開。

另外，氣溫也是製作雞蛋糕的一大考驗，夏天怕高溫，冬天怕低溫變硬，冬天的麵糊，在低溫狀態下容易變硬，所以要常常攪拌，讓溫度回升；夏天則

是食材很容易壞掉，目前是用冰袋或是攪拌來降溫。所以溫度是一個很重要的關鍵，這就是老闆不敢讓人加盟的原因，因為無法保證加盟店的雞蛋糕品質。

十、請問製作全素雞蛋糕比起普通的雞蛋糕，有哪些特別需要注意的事項呢？

特別要注意的部分是「油脂」，豆腐在沒有油的狀態下，比一般的雞蛋糕更易黏在模子上，若麵糊裡油放多一點，吃起來會太過油膩，還好老闆的妹婿是麵包師傅，能給予一些麵糊比例的建議。另外，豆腐雞蛋糕因油脂少容易烤焦，只能靠現場的烘烤技術去控制。

十一、我們查了網路資料，發現一年前只有某些日期才有賣豆腐雞蛋糕，請問為什麼現在改成每天都有賣呢？

老闆說一開始豆腐雞蛋糕研發出來後，不曉得客人喜不喜歡，決定用初一試賣。後來有位吃素的小姐訂了十包豆腐雞蛋糕，她說臺灣很少人賣全素的點心，她想分享到網路讓大家知道；另外，還有一位賣素食拉麵的先生，也介紹客人來購買；以及人間福報刊登了關於店家的報導，就有一些客人慕名而來，所以自去年三月開始，就專賣豆腐雞蛋糕。

第三節 ○姊豆腐雞蛋糕店老闆的感受與想法

一、全素雞蛋糕比普通雞蛋糕難做許多，請問是什麼信念讓您一直做下去？

老闆說讓她繼續堅持的原因是「傳承」。老闆分享因為臺灣全素的點心很少，某次有個媽媽帶小孩來購買，這個小孩從小就吃全素，所以沒吃過雞蛋糕，媽媽跟孩子介紹這是自己小時候吃的點心，想讓孩子也嚐嚐看。老闆覺得這就是一家人的連結，雞蛋糕有許多選擇，但全素的雞蛋糕全臺灣只有老闆有，老闆希望大家都能品嚐雞蛋糕，親子、朋友之間的這份感情連結不會斷，如圖 12。所以才堅持繼續做下去。



圖 12 老闆希望大家都能品嚐雞蛋糕

二、請問第一次做出成功的全素雞蛋糕時，心情是什麼？

老闆第一次成功做出全素雞蛋糕時覺得很「意外」，第一個分享的人是媽媽，因為老闆覺得媽媽最可靠，媽媽吃了之後覺得豆腐雞蛋糕比一般雞蛋糕清爽。但老闆認為比起做出成功的雞蛋糕，和媽媽分享的那份情感更為重要。

三、請問您有沒有做失敗的經驗？

老闆說有，即使是現在已經烤了很多雞蛋糕，還是有烤焦的經驗，因為火爐是手動控制，所以有時會忘記翻雞蛋糕，而讓雞蛋糕賣相不好，不能賣給客

人。如果麵糊的溫度沒有控制好，就會壞掉，烤起來就會像年糕一樣，所以在做每一件事時，技術和經驗都是很重要的。

四、 請問老闆有沒有想放棄的念頭？

老闆表示「會」，第一是豆腐成本偏高，第二是要忍受烤爐的溫度，如圖 13，第三是烤雞蛋糕時會燙到，但是各行各業都有各自辛苦的地方，這些燙傷後留下的疤痕，都是她的「戰士勳章」，如下圖 14。



圖 13 工作環境及職業傷害都曾經是老闆想放棄的原因

圖 14 老闆的「戰士勳章」

五、 請問雞蛋糕有分淡季和旺季嗎？您有什麼因應辦法嗎？

老闆表示不論是不是全素雞蛋糕，都會有淡、旺季。天氣熱，大家都想吃冰的東西，沒人想吃熱熱的雞蛋糕，而冬天就正好相反，所以賣雞蛋糕的攤位滿街都是。

現在因應淡季，也有加賣飲料，特別是「烏梅茶」，老闆的煮茶經驗，在之前素食店工作時學的，加上網路上查的配方，不斷調整後，才有今天的成果。老闆勉勵我們只要是走過的路，都有可能是你未來的養分，只要有學習的機會，就要好好學習，未來絕對用的到。

第四節 ○姊豆腐雞蛋糕店老闆對於雞蛋糕的創新想法

一、 我們查資料發現除了基本口味，還有隱藏版口味，請問靈感來自哪裡？

老闆表示隱藏版口味的出現其實有點意外，在一次園遊會後，主任請老闆製作辣口味雞蛋糕，製作出來的雞蛋糕深受喜愛，之後老闆拿給她的姐姐試吃，但姐姐不習慣吃辣，於是老闆就思考，有沒有辦法將辣度降低，又不失辣的香氣，靈機一動就加了起司，所以第一個隱藏版就叫「辣起司」。之後，老闆開始改變隱藏版口味，賣過薑母黑糖、杏鮑菇、薑黃素咖哩雞等。

後來老闆比較沒有靈感，就去請教媽媽，老闆的媽媽想出許多點子，現在隱藏版口味的餡料由老闆的媽媽準備，目前的口味是素食宮保雞丁，如圖 15。



圖 15 素食宮保雞丁口味

二、 請問隱藏版是限量的嗎？

老闆表示準備多少材料，就賣多少，當天沒賣完，食材會不新鮮，老闆希望她賣給客人的雞蛋糕都是新鮮的，若還有要買的客人，就請他隔天再來買，食材新鮮除了比較好吃和健康，客人也吃得高興。

三、 市面上有很多不同顏色的雞蛋糕，請問您有做過不同顏色的雞蛋糕嗎？

老闆說她沒有做過不同顏色的雞蛋糕。

四、 請問除了豆腐雞蛋糕外，您有沒有更改原料的想法呢？

老闆有更改原料的想法，她表示現在的雞蛋糕麵糊有添加檸檬，檸檬的酸可以平衡甜度，而且可用性跟接受度是最好的。曾有人建議可以放肉桂，但是肉桂的味道很強烈，會搶其他食材的味道，檸檬味道淡淡的，不會搶味。老闆有想過用玫瑰花瓣或玫瑰水取代檸檬，這樣吃起來就會有玫瑰的香味，但麵糊的比例就要調整。

五、 請問您目前除了店面銷售之外，還有其他的行銷手法嗎？

目前除了店面銷售，還有一些年輕人會拍照、上傳 IG，分享他們的心得，還有在 Google 上評分。老闆有創辦一個用來公告消息的粉絲團，也引來了人間福報的記者採訪。最近是配合臺南應用大學的「環保」畢業展，他們希望找跟環保有關連的店家，老闆是配合的單位之一，再來就是我們的獨立研究訪談，如圖 16。



圖 16 送感謝狀給老闆

陸、結論與建議

第一節 結論

根據研究目的，本節依老闆的工作背景、製作全素雞蛋糕的相關知識、老闆的感受與想法、對於雞蛋糕的創新想法，有以下結論：

一、○姊豆腐雞蛋糕店老闆的工作背景

原本老闆是賣一般雞蛋糕，在一次機緣下，才開始賣全素的豆腐雞蛋糕，她使用豆腐取代雞蛋，用無糖豆漿取代牛奶，讓全素者也能品嚐此國民美食。

二、製作全素雞蛋糕的相關知識

製作豆腐雞蛋糕的器材和流程跟一般雞蛋糕一樣。不同點在於麵糊是用豆腐、麵粉、無糖豆漿混合而成，麵糊的油脂與溫度是製作豆腐雞蛋糕困難的地方；老闆因有許多工作經驗，所以不斷研發新口味，目前有巧克力、起司、堅果、紅豆、卡士達、隱藏版口味。

三、○姊豆腐雞蛋糕店老闆的感受與想法

食材成本、工作環境及職業傷害都是老闆想放棄的原因，讓她繼續堅持下去是因為「傳承」以及創作出新作品時與母親分享的那份喜悅。夏天是淡季，店裡也會加賣飲料，老闆覺得任何事情，只要轉個念，都會有解決的辦法。

四、○姊豆腐雞蛋糕店老闆對於雞蛋糕的創新想法

老闆表示目前隱藏版仍在陸續研發新口味。老闆也有想用玫瑰水代替檸檬加入麵糊，改變麵糊的味道。在銷售手法方面，除了傳統的實體販售外，也有在網路及其他平臺進行宣傳。

第二節 建議

一、政府方面

政府可以推廣素食小吃，例如：「素食美食節」、「臺南素食小吃品嚐」……活動，結合環保蔬食理念，還可以增加觀光客，帶動經濟，讓吃素的人能吃到這些美味可口的小點心，並讓吃葷的人品嚐看看不同口感的小吃。

二、學校方面

- (一) 學校運動會或其他活動時，可以邀請一些素食的特色店家來學校擺攤，讓學校吃全素的老師及學生們，都能夠一起同樂、品嚐。
- (二) 學校可以舉辦豆腐雞蛋糕的DIY活動，實際品嚐及體驗後，能夠對這個素食甜點有更深刻的了解。

三、研究方面

- (一) 可以訪談其他的獨創素食糕點業者，讓我們更了解其中的知識與技術，也可以嘗試自己研發更多創意素食小點心。
- (二) 使用其他研究方法，例如：問卷調查法，可以知道學生們對素食點心的喜好。

柒、研究心得與感想

在這次的研究後，我們的打字速度變快，而且整理重點能力也變好。訪談並非大家想得那麼容易，要先主題發想、收集文獻、擬定訪談大綱，聽起來很容易，其實非常難。一開始，每個組員都先想研究的題目，經過討論和投票，最後決定是全素豆腐雞蛋糕。文獻探討我們查了很多關於雞蛋糕和素食的資料，這些知識讓我學習到很多，訪談研究的第三個階段是擬定訪談大綱，這個階段非常重要，因為要事先擬定整個過程，也要事先準備道具和練習訪談時要問的問題，這樣才能在訪談時不出錯。

我們在訪問老闆時，她跟我們提到工作時辛苦的一面，必須站在炎熱的火爐前，並不斷的翻轉模具，而且還需要調整角度，才不會造成手腕扭傷，研發新口味時，更需要不斷的嘗試不同的配方，找出最好的比例和材料，製作出讓大家都喜愛的雞蛋糕。每一個行業都有辛苦之處，為了因應時代不斷的改變，必須不斷的學習跟創新，也因為有他們的努力和付出，豐富了臺灣的美食文化。

這次的訪談研究讓我們學到團結力量大，如果只有一個人，全部的問題都要自己解決，很可能會解決不了，我們也學到做事要有耐心，不可以半途而廢，要學會創新思考。

捌、參考文獻

素食種類 (2021, 八月 20 日)。維基百科。

<https://reurl.cc/RbdbYx>

蔬食、素食傻傻分不清楚？到底什麼是 Vegan 純素主義？不只是飲食習慣更是種生活方式 (2019, 四月 19 日)。風傳媒。

<https://www.storm.mg/lifestyle/1191026>

魚你同在雞蛋糕—口味超多的創意脆皮雞蛋糕 (2017, 七月 30 日)。熱血台中。

<https://taiwan17go.com/fishtogether/>

吳昇儒(2014, 八月 17 日)。雞蛋糕怎麼來的一不浪費破掉的蛋。自由時報。

<https://news.ltn.com.tw/news/society/paper/805299>

素食風靡全球 你需要了解的幾大原因(2019, 一月 9 日)。BBC NEWS。

<https://www.bbc.com/zhongwen/trad/science-46799958>

王芊凌(2019, 十一月 27 日)。全台「雞蛋糕」造型大賽！讓你拍完也捨不得吃。

Heho 生活。

<https://lifestyle.heho.com.tw/archives/45008>

Jeraling Tean (2017, 十月 31 日)。雞蛋糕只要三種材料就能做喔。愛料理。

<https://icook.tw/recipes/122927>

玖、附件

附件一：訪談大綱

(一) 店家背景

1. 請老闆稍微自我介紹，並介紹一下您的店。
2. 為什麼您會想製作全素雞蛋糕呢？

(二) 全素雞蛋糕的相關知識

1. 請老闆您解說一下製作全素雞蛋糕的工具、材料以及流程？請問您是如何得到這些相關知識的呢？
2. 請問目前店裡的豆腐雞蛋糕有哪些口味呢？哪一種口味的原料最難準備？哪一種口味最受歡迎？為什麼呢？
3. 請問您有做過哪些形狀的雞蛋糕呢？請問形狀的不同，製作的難易度也不同嗎？請問哪一種形狀的雞蛋糕最難做？請問雞蛋糕的形狀，靈感來自哪裡呢？
4. 請問您在研發出使用豆腐來製作全素雞蛋糕之前，還有嘗試過哪些原料來製作呢？請問有那麼多原料，為何最後是選擇豆腐來製作呢？
5. 您覺得製作全素雞蛋糕時，哪個步驟最困難？【研發過程】【製作的過程】
6. 請問製作全素雞蛋糕比起普通的雞蛋糕，有哪些特別需要注意的事項呢？
7. 我們查了網路資料，發現一年前只有某些日期才有賣豆腐雞蛋糕，請問為什麼現在改成每天都有賣呢？

(三) 感受與想法

1. 我們已經了解到全素雞蛋糕比普通雞蛋糕難做許多，請問是什麼信念讓您一直做下去？
2. 請問您第一次做出成功的全素雞蛋糕時，心情是什麼？
3. 請問您有沒有做失敗的經驗？會不會有想放棄的念頭？
4. 請問賣全素雞蛋糕有分淡季和旺季嗎？請問若遇到顧客很少，您有什麼因應辦法嗎？

(四) 創新想法

1. 我們上網查資料發現貴店除了原味、卡式達、巧克力、紅豆、堅果、起司之外，還會定期推出隱藏版口味，請問靈感來自哪裡呢？隱藏版是限量的嗎？
2. 上網查了其他資料，發現市面上有很多不同顏色的雞蛋糕，請問您有做過不同顏色的雞蛋糕嗎？
3. 請問除了豆腐雞蛋糕外，您還有沒有更改原料的想法呢？
4. 請問您目前除了店面銷售之外，還有其他的行銷手法嗎？

附件二：訪談逐字稿

第一節 ○姊豆腐雞蛋糕店老闆的工作背景

問：老闆可以請你自我介紹一下嗎？

哈哈，老闆我呢，是在永福路賣豆腐雞蛋糕，我的攤子叫做○姊豆腐雞蛋糕，然後呢我現在的豆腐雞蛋糕已經賣到第四年了！那我的豆腐雞蛋糕比較特別是我的雞蛋糕沒有放雞蛋，我的雞蛋糕是用豆腐去做的，所以它是無蛋無奶全素食的雞蛋糕。

問：為什麼會製作全素雞蛋糕？

我一開始我是賣一般的雞蛋糕，啊是有一次呢，有位師父對我說：『你是做什麼的？』那我就告訴他說：『我是賣雞蛋糕的。』然後師父就會問我說：『那你不能發心做全素食的？』我沒有吃素呀，所以我不太知道師父的全素食是什麼意思，但是我知道師父不能吃雞蛋，因為在他們的宗教裡面，佛教裡面，他們會有一個說法是雞蛋它們裡面是有生命的，他們會孵出小雞，所以對他們來講不能傷害生命，所以他們就不吃雞蛋，當然以現在科技來講，有一些雞蛋是沒有這個問題，不過他們也會擔心說，啊那個如果有人不小心把那個有生命的雞蛋放進去呢？為了預防這個狀況，大部分的師父或有一些宗教團體他們就不吃雞蛋，然後我回去想一想，那怎麼辦呢？沒有雞蛋的雞蛋糕要怎麼做呢？然後我去找資料，然後我去看去找，然後有看到說，雞蛋它是屬於動物性的蛋白質，然後呢，豆腐是植物性的蛋白質，所以有一些上了年紀的阿嬤，或者是老一倍的媽媽啊，然後他們要補充一點那個荷爾蒙，女性的荷爾蒙，然後醫生就會建議他吃，除了不吃蛋之外，他就建議他吃豆腐，或者是黃豆做的東西，因為裡面有大豆卵磷脂，那些東西可以取代動物性蛋白質裡面的營養，所以植物性蛋白質的豆腐是一個很好的選擇，然後它又跟蛋很像的一點是，你如果把蛋打散了，放到容器裡蒸他出來會變什麼？答：蒸蛋。耶！聰明！或者把它加點牛奶，把它煮一煮呀，會變成什麼？甜甜的，打散了，這個是布丁！有沒有，加了糖和一點麵粉，然後加了一點奶油，然後就變成布丁了！對，甜甜的！好，

那豆腐呢，把它打散了，有一些媽媽會做一些料理，然後她們會把豆腐裡面放一些蔬菜出來，啊那個，豆腐就會變成那個盒子的樣子，有沒有跟蒸蛋一樣吼，所以它們一樣的特性就是把它用散了，放到模具裡，他們一樣會凝固，那我就嘗試說，既然豆腐跟雞蛋那麼像，那豆腐可不可以取代雞蛋呢？我後來是用無糖豆漿取代了我的牛奶，那用豆腐取代雞蛋看看吧！

第二節 製作全素雞蛋糕的相關知識

問：請老闆您解說一下製作全素雞蛋糕的工具、材料以及流程？

主要的麵糊，就是你們要吃的雞蛋糕，是用豆腐、麵粉還有無糖豆漿去打的麵糊，跟一般的雞蛋糕來比，因為有放雞蛋的它會偏黃色，然後我的雞蛋糕是用豆腐打的，所以它是白色，第二點，豆腐它會比較保濕，所以你們吃的時候會比較偏濕潤，它比較不會像一般雞蛋糕會有一點點乾乾的感覺，也會比較彈，比較有彈性一點。然後我用的器材基本上還是跟一般的雞蛋糕一樣，一樣有爐子，一樣有模子，一樣有一些比如說保溫箱啊，或是保溫的盒子之類的紙袋，那麼都一樣，為什麼，因為然後老闆我就嘗試做做看，然後就老天爺賞我一點口飯吃，然後神明有保佑，我就做出豆腐雞蛋糕來了！

問：請問您是如何得到製作雞蛋糕的相關知識呢？

這個問題也很好，你們要記的一件事，你現在經歷的事情未來有一天你都會派上用場，怎麼講，呃，我有一年的工作，一整年的工作，是在素食店，不是麥當勞的速食，而是阿彌陀佛吃素的那個素，那待那一年的素食店我會知道說，有一些吃素的人他們會有一些禁忌，為什麼他們不吃蛋，為什麼他們不吃五辛，我會比較有概念。然後我待了一年有機商店，待了一年的有機商店就會比較知道，耶，為什麼會有一些，像一些堅果，它可以取代像一些B群，為什麼有一些吃素的人吃到最後身體會有點不好，因為他們缺乏B群，為什麼國外生機飲食再持續的熱烈中，因為他們把堅果類放進去，會取代一些素食裡面缺少動物性的油質的部分，他會用堅果的油質來取代，或水果，像酪梨，酪梨他也屬於油質，植物性的，所以它也可以取代，所以國外很多生機飲食他們的蔬食料理都會大量用堅果類或者用水果、酪梨之類的。那所以我有，雖然我沒有吃素，但是卻有素食這一塊的程度的知識在，然後我也待過饅頭店，我是賣饅頭的，然後那個師父有做紅豆饅頭，他有做五穀雜糧饅頭，會講到這兩個，是因為我的雞蛋糕我也有紅豆，我也有堅果，那我這個部分我是參考饅頭店那邊的師傅他做的這些產品，那我是沒有意識到我要去偷師，什麼叫偷師，就是我

沒有拜你為師，我偷偷學你的工夫，那個叫偷師，但是我是怎麼偷呢？我就是每天看啦，看師傅怎麼用料理，他叫什麼料，然後那個時候我沒想到說要自己做，我那時候只知看一看，然後還知道這個師傅做的饅頭很好吃，就這樣子而已，可是當我要自己做雞蛋糕的時候，我就想到饅頭師傅賣的饅頭口味了！

問：請問貴店全素雞蛋糕的口味有哪些？

當時我在想，雞蛋糕除了原味沒有放料外，我還可以什麼料呢？啊，巧克力你們最喜歡了，啊，起司你們也很喜歡，啊，阿公喜歡吃什麼呢？他們喜歡吃紅豆，大部分阿公阿嬤都喜歡吃紅豆，啊，然後再來呢，還有什麼呢？啊，堅果，堅果有B群啊，吃素的人很需要B群。剛剛有講到說，它可以補充一些營養在裡面呀，那我就把在饅頭店看到的堅果，老闆我的不是你從市面上拿回來就可以賣，沒有喔，我去買一顆一顆的堅果回來自己炒，像饅頭店一樣炒，炒完之後放一點鹽巴，提個味道而已，然後就好了，當然會有一點焦香味，因為是手工炒的，好聽一點叫焦香味，難聽一點叫作烤焦了，然後呢就會把我的堅果就用這個方式去取代，所以我的加料口味有什麼？你們喜歡吃的是什麼？巧克力、巧克力、還有起司、起司、起司。阿公阿嬤喜歡吃的？紅豆、紅豆。還有呢？原味B群？B群？B群？卡士達、堅果。啊！堅果，哦！卡士達！很好！卡士達我一開始做的卡士達是用那個克林姆，克林姆嚴格來講它應該算是日語發音的，早期我們所謂講的台語的克林姆是日語發音的克林姆，它是直譯過來，那其實在烘培來講他們是叫做卡士達，所以你如果聽老一輩的人講：「啊！你吃克林姆沒。」啊其實就是卡士達的意思。好，那卡士達我一開始我也是有蛋有奶的，啊後來因為後來的就改賣豆腐的啊，改賣豆腐我不能再有蛋有奶的卡士達怎麼辦呢，好！想辦法！那卡士達的蛋我還是用豆腐去取代，那它的奶我就不用豆漿了，我用燕麥奶，用燕麥奶去取代那個牛奶的部分，啊用豆腐去取代蛋，所以我的卡士達吃起來會有一點燕麥奶的香氣，啊豆腐的味道也沒有那麼強烈，然後我又不想做一般的奶油口味啊，它不好玩，對不對？我都已經改成這樣了，啊我們做好完一點好嗎？所以我做過什麼樣的卡士達呢？我做過玄米抹茶卡士達，然後我做過杏仁卡士達，我做過咖啡卡士達，咖啡什麼顏色？黑色的。所以你咬下去是黑色的卡士達。咖啡色。嗯！咖啡色也沒錯，啊然後我現在這一批

是今天做的紫心地瓜卡士達。隱藏版。紫心地瓜卡士達。

問：請問您覺得哪一種口味的原料最難準備？

最難準備喔？因為現在隱藏版都是我媽媽做，所以就還好，然後卡士達我現在比例也抓得差不多了，目前如果你強要講的話，應該是堅果，為什麼？因為我堅果成本最高，然後它有四種，腰果、核桃、南瓜子、杏仁果，然後我要敲，把它敲小塊，啊不然每個都那麼大顆，雞蛋糕塞不下去啊，所以要敲小塊一點，吃的時候也比較好入口，才不會每個都那麼大塊，咬很久，有客人說他最近不能吃堅果了，因為它牙齒崩掉了，所以要把它敲碎一點。第二，炒，炒的時候雖然會有焦香味，但還是盡量避免，那變成他炒的過程，他烤的過程，都是用小火去炒，啊小火去炒變成你要隨時在旁邊顧，所以變成說，全部的備料中，堅果要比較注意一下，那卡士達現在做，只要三到五鐘就好了，那算很快的，所以你材料備好就可以做了，所以沒甚麼特別困難的，除非我要開發新的產品，新產品絕對是摸索的過程比較困難的，那沒有新產品的狀況下，就沒甚麼問題，明後年就要考慮要不要分攤子出去，等你們大一點再來找我打工。

問：請問哪一種口味最受顧客歡迎？為什麼呢？

有分年齡層耶！小朋友喜歡吃什麼？巧克力，老一輩的喜歡吃什麼？紅豆，年輕世代的人又喜歡吃什麼？隱藏版口味的。

問：請問您有做過哪些形狀的雞蛋糕呢？形狀的不同，製作的難易度也不同嗎？

我目前的雞蛋糕有很多形狀的，有海綿寶寶、有寶可夢、有 Hello kitty 跟貓頭鷹，我還有做過愛心的，所以我做過很多形狀的。

形狀不一樣，也會有不同的難度，比如說寶可夢後來發現它最難做，因為它比較多邊形，像怪獸就要有銳角，所以它多邊形，所以它很容易就會漿就跑出來，它跑出來的地方蓋不起來，怪獸就會多一隻角，或者像有觸角的寶可夢觸角比較容易斷，所以他的完整度比較不容易 Hold 得住，這是第一點。第二點像星形、像 Hello kitty 它們比較大顆，其實那個是適合放材料跟加料，但是如果客人剛好點原味的也是會用它去烤，所以做到那個的時候就要注意：一樣的溫度其他的模子可能已經烤熟了，但那個模子可能裡面還沒烤熟，所以變得

太濕潤，雖然麵糊可以生吃，因為它是用麵粉、豆腐跟豆漿去做的，可是，還是儘量烤熟給客人比較好。

問：請問雞蛋糕的形狀，靈感來自哪裡呢？

應該是說我買模子的地方那邊就有了，那它就是有很多模子讓你選，我當初去學雞蛋糕的時候他也是有很多造型的模子，所以我一開始學的雞蛋糕就是很多造型的，我一開始還有做過烏龍派出所的兩津還有趴趴熊，喔對我還有一個明星模子，那個明星模子裡面有哆啦A夢、寶可夢。

問：請問您在研發出使用豆腐來製作全素雞蛋糕之前，還有嘗試過哪些原料來製作呢？請問有那麼多原料，為何最後是選擇豆腐來製作呢？

你說做豆腐之前嗎？其實那時候只是單純想說，我要用豆腐的話要用什麼豆腐，豆腐很多餒，有板豆腐，還有什麼豆腐？臭豆腐。臭豆腐、嫩豆腐、蛋豆腐，臭豆腐吃客人會跑光光，不過這個主意不錯，以後可以做一個臭豆腐雞蛋糕。（這可以當隱藏版）啊！隱藏版，這個主意好喔，可以去問一下，我怕客人跑光光（哈哈~）所以那時候就很多種豆腐，板豆腐去試什麼，但是會發生一個狀況，我們有說過豆腐會凝固嗎？對不對？可是這麼多個豆腐裡面呢，水分越高的呢，它的可以配合雞蛋糕的可行性越高，怎麼講，比如說凍豆腐，你把它打散了它能在凝固嗎，它比較沒辦法說比如說它比較容易掉出來，它沒辦法凝固在裡面，所以凍豆腐之類就沒辦法做選擇，啊其他有沒有可以做的？有，板豆腐可以不可以做？可以，只是困難度會增加，所以最後選擇的是水分比較高的豆腐去做這件事情會比較理想。

豆腐吸水之後，豆腐的味道會比較淡，雖然濕潤度較高，但不會太水，因為我有放麵粉，所以基本上它不是單獨的只有豆腐，沒有，它是豆腐、麵粉和無糖豆漿就像我們吃蛋糕一樣，蛋糕你那個水分蒸發下來的就是那個海綿體，對不對？啊那個海綿體是由麵粉去主要構成的，這就是為什麼還是需要麵粉，它的道理就在這邊，水分沒有了但是麵粉還在所以麵粉會變成所謂的海綿體，你們吃的蛋糕的那個主體，所以主要是靠那個，然後呢蛋呢或者豆腐呢是把他們凝固起來的，但是因為蛋的好處因為剛剛豆腐有一個好處是它的水分呢，保濕

度比較好，所以它水份還會有一點在裡面，所以你吃起來雞蛋糕是濕潤的，那蛋的話呢它的水分比較容易比較起來的話它流失會比較高一點，所以有時候雞蛋糕烤過頭它比較容易偏乾，有沒有吃過那個雞蛋糕是乾乾的、扁扁乾乾的？吃不到什麼蛋糕的香氣的，就有點類似這樣，啊烤過頭就會容易這樣。

問：您覺得製作全素雞蛋糕時，哪個步驟最困難？

哪個步驟喔，起床最困難。他們有一個地方就是因為我的油脂的部分，我沒有用奶油我也沒有用植物性奶油，我用少許的椰子油但是椰子油有個缺點，天氣冷的時候它會凝固，所以我冬天做雞蛋糕跟，夏天做雞蛋糕，冬天的雞蛋糕，會有一點困難，我要多一個步驟去把椰子油它劃開，這是一個，然後呢其次就是雞蛋糕的做法目前為止是製作技術都差不多，只差再說我沒有放太多添加像防腐劑那類東西，我是幾乎沒什麼放，所以天氣熱，豆腐豆漿就很容易壞掉。那你說最困難的一點，就是在現場忙的時候我要如何維持住我的麵糊，我的雞蛋糕是穩定的它不會因為天氣熱，然後破掉所以你原本買的是雞蛋糕回去變年糕黏在一起，所以我要避免這個狀況。那目前現場呢我做的方式是用冰枕跟冰袋，我用低溫的狀態去穩定，不要讓它的溫度太快升高，啊第二呢就是確定沒有客人要買的話趕快拿到冰箱冰起來，然後冰箱隨時要備到兩壺以上，比如說我今天拿第一壺出來，我拿去冰，啊然後客人又來了，要趕快再拿了，我就要拿第二壺，為什麼？第一壺，對，溫度剛拿進去冰，它溫度是比較偏高的，所以要拿第二壺，第二壺的溫度就沒那麼高，這樣剛烤出來的雞蛋糕才會漂亮，所以你現場準備時就要注意這一點，不要拿錯壺這樣，然後還有一點呢就是雞蛋糕呢，在低溫狀態它比較容易變硬，因為你冷了，它好冷好冷它就凝固了，就像冬天以後我們都不想動一樣，所以呢變成那個狀態下的麵糊，如果你發現麵糊整個變硬的時候，第一你要去攪拌它可是有時候來不及攪拌，好第二呢你可能就是稍微再放一下，讓它溫度再稍微起來，溫暖了就願意比較活動了，這個狀態冬天會比較容易發生夏天都還好，夏天是怕升溫，冬天是怕降溫降得太低，所以溫度是一個很重要的一點，所以人家說為什麼要加盟我不敢給他加盟，如果你沒有想辦法把它技術 SOP 化去教人家，通常溫度那一塊、會死得很厲害，每個出去的豆腐雞蛋糕都變成豆腐年糕了。

問：請問製作全素雞蛋糕比起普通的雞蛋糕，有哪些特別需要注意的事項呢？

一個是油脂，因為豆腐沒有什麼油，幾乎零卡路里，所以它沒什麼油脂的狀態下，它比一般的雞蛋糕容易黏在模子裡面，這一點就沒辦法用，你說沒關係，你那個麵糊裡面油放多一點，油放多一點你們吃到都是油了啊，啊就不好吃了啊，所以油也不能放太多對不對，所以這一點只能靠現場的技術去烘煮它。我不是一開始就做雞蛋糕，我之前賣雞蛋糕之前，我是給人家請的，給人家請做什麼，烤雞蛋糕，我那個當時的那個老闆他是在加盟的，他是什麼，噢，老闆，你做雞蛋糕好好噢，我跟你學，然後我給你錢，啊我加盟你，有沒有聽過加盟店，就類似這樣，當時的那個老闆是跟人家加盟的，那加盟後他自己賣雞蛋糕，可是老闆也會累啊，老闆也要上廁所、吃飯睡覺啊，那他要請一個人幫忙說如果他去廁所啊，他去吃飯哪，幫他烤，哪如果客人很多的時候呢，幫他招呼客人，所以變成說，我那時去做的工作就是我幫你烤雞蛋糕，我幫你招呼客人這樣子，但是我沒有麵糊那一塊，所以你們看的那個豆腐的麵糊我完全沒有學到，我只有學會怎麼烤雞蛋糕而已。那我比較幸運是後來離職之後呢，就是我的妹婿，妹妹的老公，就問我說，如果我想做雞蛋糕，它可以幫忙，它可以怎麼幫忙呢，因為他是麵包師傅，所以他幫我去抓雞蛋糕的配方，然後烤出來之後再根據我想要的雞蛋糕，再去調他的比例，雞蛋糕它還是有一定的比例，像烘培業他們麵包師傅他們都知道要有一定的比例才能夠做出來，所以那時候是我的妹婿根據我要的雞蛋糕，然後去做它比例的調整，然後我才開始賣雞蛋糕，所以雞蛋糕的部分變成說你技術上也要有，你沒有烤過雞蛋糕，我配方給你，你也不會烤，你們會說老闆你騙我，雞蛋下去烤一烤就有了，我沒有騙你啊，你也要翻一翻，你知道怎麼翻嗎？那個手勢不對翻久了手也會受傷，我那時候去學雞蛋糕就去學怎麼翻，怎麼翻我學一年半到兩年，只有學烤雞蛋糕喔，麵糊那些我都沒有，只有烤雞蛋糕，所以豆腐起來就發現，他跟一般雞蛋糕不同的地方，就趕快去調整我烤雞蛋糕的技巧，所以那個東西你說，我今天跟你學我明天就會了，沒有，你今天跑步跑 100 公尺幾秒，10 秒、11 秒，哦金氏世界紀錄，有那麼快嗎？沒辦法，你也要練習吧，烤雞蛋糕的過程也是要練習，學什麼都這樣，你學會的都是你的，沒有人可以給你搶走，考試考第一

名都是你的，沒有人跟你說阿你今天考第一名，明天你考第二名，你考第一名就是第一名。

問：我們查了網路資料，發現一年前只有某些日期才有賣豆腐雞蛋糕，請問為什麼現在改成每天都有賣呢？

這個是大家捧場，很好的問題，我一開始是賣什麼的？雞蛋糕。對，一般的雞蛋糕，所以我豆腐雞蛋糕是我今天想，明天就有的嗎？沒有，所以我一開始賣雞蛋糕，就有一些買雞蛋糕的客人了，那我做了豆腐呢？我要賣給誰？我又不吃素，這些客人也不知有沒有喜歡，啊，我賣初一，初一、十五比較多人吃素嘛？不要那麼麻煩，只賣一天，看有沒有人喜歡。所以一開始只賣農曆初一，我十五沒有賣喔，只賣農曆初一，阿姨很幸運就是我都有很多貴人幫忙，大家很幫忙，第一位就是住在彰化的小姐，真的彰化，臺灣的彰化，他從網路上有看到分享，有分享這個東西，那他就說他要訂，我那時候只有農曆初一有，她就跟我訂十包，然後還沒吃到就跟我說：「那我幫你分享網路好不好？」我說好。那為什麼她要那麼分享，因為她自己是吃素的，那她們吃素的人呢比較少有點心，大部分的點心都有放雞蛋，有放牛奶，她們能吃的點心就越來越少，因為他們是吃全素食的，所以她就說她要分享她的社群可不可以，我就說好。然後後來分享之後她社群裡面就有一个人介紹給臺南有一位賣素食拉麵的先生，那是我第二個貴人，那個拉麵的先生就跑來，他吃一吃後就說這個好吃，他就說他要支持我。我不認識他喔！只是他朋友跟他說網路有這個東西，他就說要支持我。然後他要怎麼支持我，他要禮拜六禮拜日，每一天喔，跟我訂十五包，所以兩天是幾包，三十，那半年是幾包？好多包啊！你們回去慢慢算。他六日跟我訂這麼多包怎麼辦，因為他的拉麵是全素食的，也是無蛋、無奶，他的客人都是吃素比較多，他乾脆客人吃完拉麵後，一人送一包，他自掏腰包買我的豆腐雞蛋去送給他的客人，他就跟他的客人說要來給我捧場，就是要來跟我買，為什麼呢？因為怕我倒，因為全素食的雞蛋糕沒有人在做，又是剛開始起步。他為什麼這麼樂意幫忙，第一個是他本身就是做吃的行業，而且是做全素食吃的行業，第二個是這個拉麵店之前已經開了兩次，也收了兩次，所以他知道說做餐飲業，尤其是這種路邊攤，你東西如果你不想做太多添加的話，它

很容易受到天氣影響，會受生意不好的影響，做不下去就收起來了，所以他願意支持我做這件事情，所以也很感謝他，有空也可以帶爸爸媽媽去吃他的拉麵，在西門街，叫○郎拉麵，或者○華拉麵。那那個老闆就支持我這樣半年，然後所以他有些客人假日就會來買，我剛剛有講我只有初一有賣對不對，那我六日沒有賣怎麼辦，那就很失禮啊，他都幫我介紹客人了，所以我後來就農曆初一，還有六日賣豆腐雞蛋糕，那是第二年了。然後第三年的時候，就陸陸續續比較多人知道這裡有雞蛋糕，然後就會有一些哥哥、姊姊們會來買，他們比較會去分享網路的事情，分享一陣子之後，就會有一些網紅來拍，第三年的時候，有一個雜誌叫人間福報，裡面就有一個記者，他來訪問，然後也幫我分享在人間福報裡，人間福報是高雄佛光山他們辦的一種雜誌，長輩比較會習慣看報章雜誌，我們年輕人都看網路，都用臉書再看新聞，所以老人比較習慣看報章雜誌，所以有些老人家會特地來臺南買雞蛋糕，老人家從高雄來不簡單啊，他要叫年輕人載，特地來一趟了，但是我平日有沒有賣，我只賣六日初一，所以他如果平日來怎麼辦？啊如果又不是初一呢？哇，GG，買不到，那就很對不起他了啊！人家都特地跑一趟了啊，後來乾脆從去年的三月份開始，全部都改豆腐雞蛋糕，我就不賣一般雞蛋糕，就賣豆腐雞蛋糕。但是豆腐的成本比一般雞蛋糕貴，這一點讓我很為難。不過做好的事情，就會有貴人幫忙，三月中旬就有一個網路的網紅，分享臺南的五個銅板價的店，那我是其中一個，所以三月中旬突然爆市，台語叫「爆市」，就是突然很多人知道這間店，我們全部都來跟你買，然後你在烤雞蛋糕，就很多人在旁邊拍照，然後你就會很不好意思，哈哈。

第三節 ○姊豆腐雞蛋糕店老闆的感受與想法

問：全素雞蛋糕比普通雞蛋糕難做許多，請問是什麼信念讓您一直做下去？

我有一次賣雞蛋糕，是一個媽媽帶小孩來買，他們都是吃全素的，但媽媽不是一出生就吃素，她可能是一些因素所以決定要改吃全素，可是她小時候有吃過雞蛋糕，長大改吃素後，就沒有吃過雞蛋糕了，她的小朋友是胎裡素，什麼叫胎裡素？因為媽媽吃素，所以在懷孕的過程，她也是跟著媽媽吃素，然後出生之後，媽媽吃素、家裡吃素，她吃的東西也都是素，所以她從小到大沒有吃過雞蛋糕。這位媽媽在等雞蛋糕的時候，就跟她小孩說這就是媽媽小時候吃的雞蛋糕，你如果爸爸、媽媽帶你去吃東西，然後那個東西你從來沒吃過，然後爸爸、媽媽突然跟你說，這就是爸媽小時候吃的東西，你的感覺是什麼？會覺得自己跟爸媽一樣呢！爸爸、媽媽吃過的，我也有吃過，下次還可以跟朋友分享，這是我爸爸、媽媽帶我來吃過的，所以我覺得會讓我繼續做下去的原因，就是傳承。不是我這個雞蛋糕傳承，而是母女、父子、家人，一家人那種，長輩和晚輩之間的那一塊連結。雞蛋糕方面很多，其實其他人也可以很多選擇，那豆腐雞蛋糕呢，就我所知，全臺灣只有我有。所以全臺灣只有我有的情況下，他們如果說今天，媽媽想跟小孩分享，或是爸爸想跟小孩分享我童年的時候一個我覺得很有意思的小點心。那我們又剛好都吃素，不會因為吃素，我跟你斷了這一份連結，我還是可以跟你分享，雖然我吃素，你沒有吃素，但是我可以跟你分享，我吃素我也吃得到的小點心，可以跟你分享說我小時候吃過這個，你現在也可以吃的到，不會因為你吃素，你就不能跟其他小朋友一樣吃雞蛋糕。大概是這種感覺讓我覺得豆腐雞蛋糕可以繼續做下去的原因。

問：請問您第一次做出成功的全素雞蛋糕時，心情是什麼？

很意外。真的做得出來，然後，第一個分享的人是誰？我媽媽。要拿給媽媽吃啊，媽媽最可靠，對不對，什麼事都找媽媽，然後再跟媽媽分享說，這是豆腐做的，媽媽吃了之後覺得，還蠻清爽的，跟一般雞蛋糕來比，它比較清爽，因為豆腐，它沒什麼油脂，會覺得比較清爽，所以，反而第一個連結的是跟我媽媽有連結，然後第一個分享的是跟我媽媽，然後去吃豆腐雞蛋糕，它的好或

不好其實就變成其次了，那種情感、情緒上的快樂會比較不一樣。

問：請問您有沒有做失敗的經驗？

有啊，烤焦誰沒有？現在還是會烤焦啊，因為是用手動的去控制火，它不像機器化，就一個恆溫溫度在那邊，沒有，所以變成說今天你跟我講話，我們聊得好開心，啊！我忘了翻。啊！那面本來要烤三次，變成烤一次，另外一面，本來要烤三次，變成烤兩次，所以就變成黑白郎君，就一邊黑一邊白的，可是，白的那面稍微補烤一下，黑的那面不要烤焦，還是可以救，例如說現在是烤焦，要怎麼辦，恩，不要烤壞了，不要烤黑了，其實它是可以吃的，對，但是，黑了就不能賣給客人，黑了就會有苦味，所以變成說你技術很重要，你的經驗很重要，是在於說這一塊，你做了，壞了，技術上是可以補救回來，然後第二個就是面糊升溫，烤起來變年糕，那個就不要烤了，麵糊直接丟掉，那個就是壞的。

問：請問老闆有沒有想放棄的念頭？

會啊！每天都想放棄，因為豆腐它成本偏高，所以第一個我成本上就是一個難題；第二個，現在天氣熱不熱？等一下爐開了，你們去站旁邊看看，那個熱到一個不行，再來就是這個，這個疤，現在有的都退掉了，這些小疤痕，這些是已經退掉了，看不太出來，這個還看得出來，這個是小傷，這個都算小傷，就燙一下，喔，又燙到了，就這樣而已，因為燙久了就，嗯，好，燙到了這樣子，所以就變成你身體上會有些勳章，戰士叫什麼？疤痕的勳章是不是，我們各行各業都有它的勳章，那烤雞蛋糕的勳章就在這裡，有意思吧！所以等一下不要燙到了。

問：請問賣全素雞蛋糕有分淡季和旺季嗎？您有什麼因應辦法嗎？

有，一般的雞蛋糕就有，不論是不是全素，只要是雞蛋糕就有，所以你覺得什麼時候常常看的到雞蛋糕？你夏天想吃什麼？啊！答對了，你夏天想吃冰，這是正常的，我夏天也想吃冰，天氣越熱，跟你們一樣，大家都想吃冰的，吃涼麵、吃刨冰，喝飲料，熱的都盡量不要來，雞蛋糕剛出爐時是熱的還是冰的？不要說你們了，我也覺得說，喔！好熱，所以在夏天來講，外面的雞蛋糕

比較看不到，除非哪裡？學校附近，不然就是園遊會，再來就是火車站出來附近，那些都固定位子，固定人在買，一年四季都在那邊賣，有類似這樣，其他都看不太到，什麼時候雞蛋糕最多？九月份過後，就秋、冬的季節，大家都跑出來了，這個轉角，喔！雞蛋糕，那邊，喔！又雞蛋糕，到處都有雞蛋糕，怎麼那麼多雞蛋糕，所以雞蛋糕有淡季跟旺季，啊！怎麼辦，我旺季有生意，淡季沒生意怎麼辦，只好想辦法，之前有認識的朋友要幫忙，就去幫忙啊，你說沒收入怎麼辦，你問得很好，所以我淡季-夏天的時候有在賣飲料，我有賣烏梅茶、紅茶、奶茶，我的烏梅茶，是我待過一年的素食店，那時候他們有在賣烏梅茶，所以我烏梅茶的配方是從那邊學來的，就是我有煮茶的經驗了，然後我再把網路上的配方抓下來，再根據我那時候做的一些經驗再去調整，所以只要你走過的路都是你未來的養分，包括你現在經歷過的，都是你未來的養分，所以沒有一個經過是你未來用不到的，用的到，你絕對用的到，只是你用得多，用得少的問題而已。

第四節 ○姊豆腐雞蛋糕店老闆對於雞蛋糕的創新想法

問：我們查資料發現除了基本口味，還有隱藏版口味，請問靈感來自哪裡？

隱藏版的問題更好！隱藏版是有一次有一個○○國小，我去配合他們一個活動，那活動結束的時候呢，就是他們的主任就說他想吃辣的口味，我有沒有？我說我沒有，他就拿一罐那個辣椒罐給我，放在雞蛋糕裡面，結果他說好好吃喔！因為我不吃辣，所以我就想說會好吃嗎？回家後，剛好我的姐姐在家，就讓她試吃，然後姊姊就說還滿好吃的，但太辣了，應該可以再加工一下，想了很久決定加起司試試看，所以第一份隱藏版就叫「辣起司」，賣一陣子之後覺得膩膩的，就開始換別的口味，從此就開始很多個隱藏版，我賣過什麼隱藏版呢？我賣過薑母黑糖，然後我賣過杏鮑菇，還有那個薑黃咖哩雞，一開始的隱藏版是我做的，但是後來沒什麼想法，想說問一下長輩喜歡什麼口味，我就問我的媽媽，問她喜歡什麼口味，要做什麼樣的隱藏版，後來我的媽媽很厲害，提出很多想法，現在隱藏版通通她做的，她覺得她做的比我好吃，所以就讓她做了，目前的隱藏版是宮保雞丁。

問：請問隱藏版是限量的嗎？

沒有，但賣完就沒了。就比如說，所謂限量是說比如我今天有 100 份，我就限量 100 份，如果我今天有 20 份，我們就限量 20 份，但是我沒有做限量，我就說我今天就預備這樣的量，但我沒有辦法預知客人，可能你拿 50 個，可能你拿 20 個，我沒辦法預知，所以我乾脆就是，我今天準備多少，賣完就沒了，當天若只剩下一點點原料，我也先不做新的，為什麼？因為如果我做了，但我沒有預期賣掉的話，剩下的原料不是浪費掉，要不然就是隔天繼續使用它，食材多延一天就不新鮮了，東西新鮮的最好吃，剛出來的是絕對最新鮮的，除非是酒，它們需要發酵，賞味期是比較後面的，所以我希望我的東西是新鮮給客人，所以比如說我今天只備 1、2、3、4、5、6，你們 6 個要來，我就備 6 個就好，假如我不知道，我備了 10 個，如果再來 4 個人，能賣掉就賣掉，如果沒賣掉，這 4 個放到明天賣就不新鮮了，所以我不想要事先備起來，除非我知道有大客戶要來，我就多準備一點點，這樣子確保客人吃到的是好吃的、新鮮的，大家吃得很高興、很快樂、很健康，我看了我也覺得很高興、很快樂。

問：市面上有很多不同顏色的雞蛋糕，請問您有做過不同顏色的雞蛋糕嗎？

沒有。

問：請問除了豆腐雞蛋糕外，您有沒有更改原料的想法呢？

有，我的雞蛋糕有放檸檬，一方面是檸檬它的酸可以比較平衡甜度，因為你吃到酸的時候你會分泌口水，所以會比較平衡甜的感覺，比較沒那麼膩，所以我是放檸檬。我有想過說那除了檸檬我還可以放什麼？有人建議我肉桂，可是問題是我沒有做，為什麼？第一：檸檬目前為止它的可用性、可行性跟接受性是最好的，然後第二就是：肉桂的味道很強烈，單吃 OK，可是你現在想想：我肉桂裡面如果我加了紅豆、我加了起司、我加了巧克力，就有一種奇特味道的感覺會跑出來，會搶味道，檸檬它淡淡的，它不會搶到其它的味道。所以現階段我有想過說是不是有其他香味，但是目前為止可能會動的還是檸檬。那如果未來可能的話，除了肉桂我還有想過玫瑰。玫瑰花瓣去浸水，看能不能有香氣出來，或者是玫瑰煮過再做，吃起來會有玫瑰的香味，我有想過，但是還沒做到。用它的花瓣嗎？花瓣是一個，另外玫瑰水也是一個。所以是整個水直接倒進去當餡料嗎？對，可能豆漿的比例就要去調整。

問：請問您目前除了店面銷售之外，還有其他的行銷手法嗎？

我目前都是貴人幫忙比較多，比如說有一些弟弟、妹妹他們拍照、上傳 IG，分享說他們吃到這個東西、評分，我臉書是固定有一個粉絲團，公布什麼時候公休，什麼時候有新的隱藏版，什麼時候有什麼口味，那是固定的。所以臉書這個銷售方法有沒有用？有，從開始到現在都一直持續。然後，網路這些幫忙的聲量，包括之前的人間福報的記者，很謝謝他們來拍，我沒有再額外去付費請人家來額外介紹。那最近一次的配合是臺南應用大的應用科系班，他們要畢業，有個畢業展，因為他們要表演的活動是環保的舞台劇故事，所以他們希望找一些跟環保有關聯的攤位、店家去配合，我是配合的單位之一，要找個時間點去配合他們的活動。比如說他們的活動就是他們賣他們的券，拿他們的券到我的攤子去買雞蛋糕送飲料或是買五包送一包之類的活動，所以目前的話比較近期的是配合這個活動，再來就是你們。