

櫻花檸檬生乳酪蛋糕

報告人：20609陳羽慈 20607梁芮綺

目 錄

- △ 乳酪蛋糕的由來
- △ 製作地點
- △ 記錄過程
- △ 實作心得
- △ 文化價值與意義
- △ 食材清單
- △ 分析與比較
- △ 分工項目

乳酪蛋糕的由來

西元前776年的古希臘

乳酪蛋糕材料是麵粉、蜂蜜和起司

演變成古希臘婚禮習俗

之後羅馬人征服希臘，隨著帝國擴張而散布到歐洲各地



影響台灣的文化

2002年4月

日出・大地門市於美術園道旁開幕

起初專賣重乳酪蛋糕



文化價值與意義

希臘隨著帝國的擴張帶到世界各地，但每個地方的乳酪蛋糕風味不同，不像以往用奶油乳酪為主

芝加哥—酸奶油



德國—夸克奶油



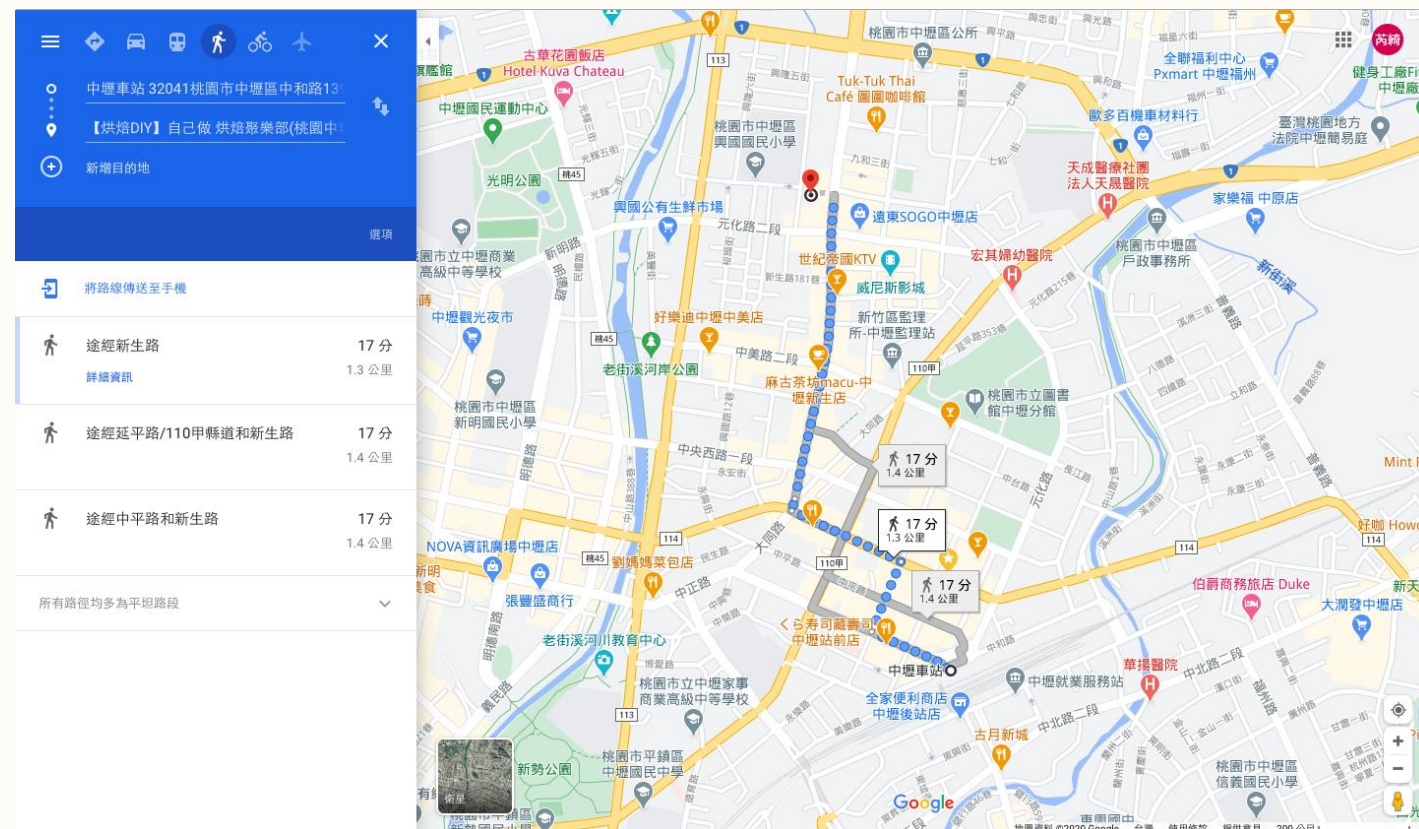
日本—玉米澱粉



紐約—全麥酥餅



製作地點



一個人製作蛋糕
費用580
加上多一人陪同費
費用120
兩人平均花費350



食材清單 (6寸蛋糕)

《餅乾底》

奶油 25g

消化餅 100g

《蛋糕體》

乳酪 180g

細砂糖 30g

鮮奶油 50g

檸檬汁 30g

吉利丁凍 25g

《表層果凍裝飾》

鹽漬櫻花 適量

溫水 40ml

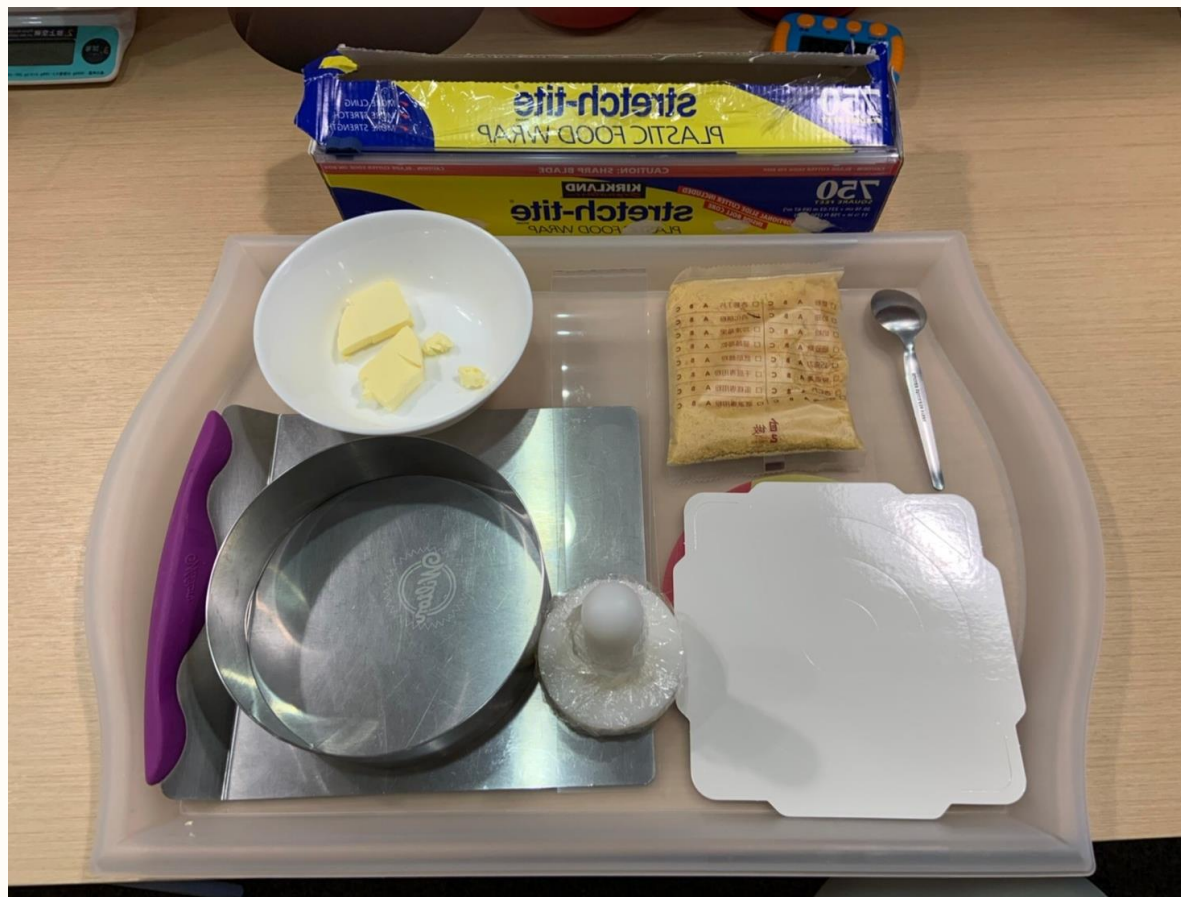
檸檬汁 10g

細砂糖 30g

吉利丁凍 25g

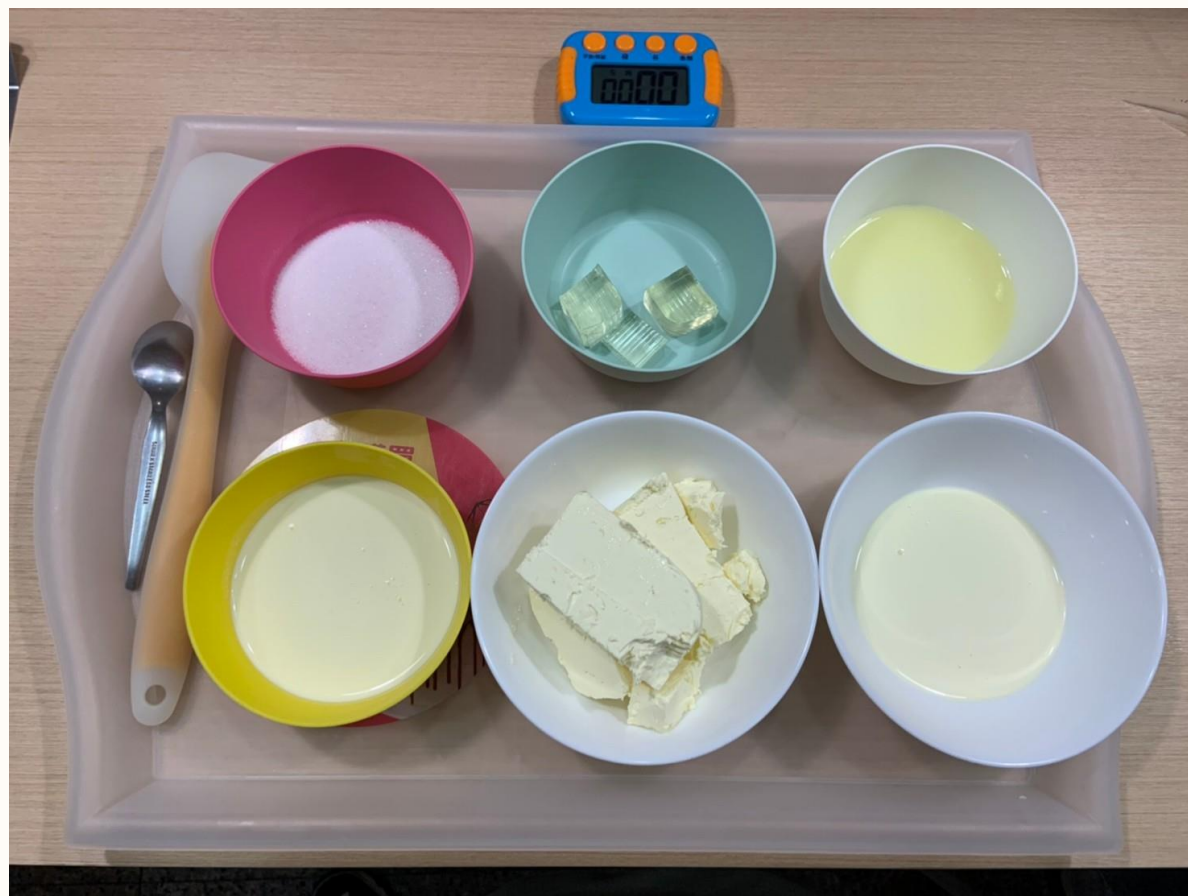
記錄過程 (食材1)

保鮮模一張
奶油25g
消化餅1包(100g)
湯匙1根
蛋糕模具
托盤
壓棒
6寸底盤



記錄過程 (食材2)

湯匙一根
刮刀
計時器
砂糖30g
吉利丁凍25g
檸檬汁30g
鮮奶油30g
乳酪180g
鮮奶油20g

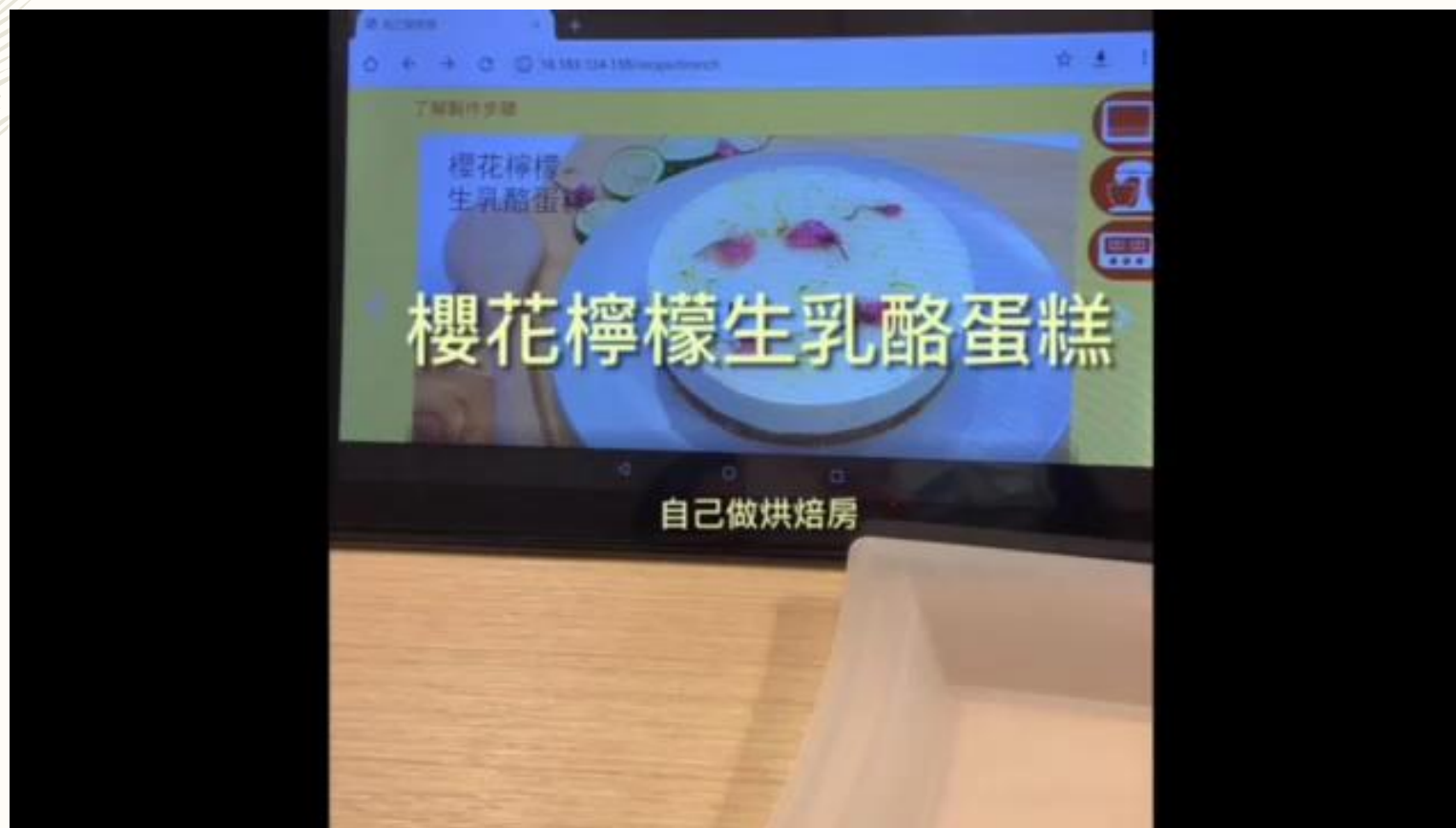


記錄過程 (食材3)

湯匙一根
陶瓷碗裝40ml溫水
熱水一杯
細砂糖30g
檸檬汁10g
吉利丁凍25g
食用櫻花一包



記錄過程 (影片步驟)





分析與比較

成分與種類乳酪蛋糕最重要的成分就是奶油乳酪

奶油乳酪含量60%以上就算重乳酪，低於就屬於輕乳酪

1. 重乳酪：重乳酪蛋糕主要以不加麵粉為主，加入奶油乳酪、無鹽奶油、全蛋
2. 輕乳酪：蛋白打發後加上麵粉或玉米粉製成，吃起來口感相似於海綿蛋糕
3. 生乳酪：所謂『生』就是沒經過烘烤，以奶油乳酪製成不含雞蛋
口感會比烤過的起司蛋糕來的柔軟綿密

實作心得

第一次在外面製作蛋糕
製作過程漫長又很累
但是真的很有趣



分工項目

20607梁芮綺—乳酪蛋糕(查資料 影製)

20609陳羽慈—櫻花檸檬生乳酪蛋糕(PPT)

