

靜態網頁作品

首頁

CHOCOLATE

[HOMEPAGE](#)[HISTORY](#)[TYPES](#)[PRODUCTION](#)[CHOCOLATE](#)

ETYMOLOGY

「巧克力」音譯自英文單詞「chocolate」，該單詞於大約1600年從西班牙語中引入到英語。此單詞如何來到西班牙語尚不確定，有幾種相互競爭的解釋。或許被引用最多的解釋是「chocolate」來自納瓦特爾語，阿茲台克人的語言，中的「chocolātl」，很多來源說此單詞衍生自「xocolātl」納瓦特爾語發音：[ʃokolaːtɬ]，結合「xococ」，酸或苦，與「ātl」水或飲。單詞「chocolatl」在墨西哥中部殖民地來源中不存在，因此這個由來不太可能另一起源來自尤卡坦瑪雅語單詞「chokol」意為熱，與納瓦特爾語「atl」意為水。納瓦特爾詞語「chicolatl」意為「被打的水」，可能衍生自起泡的棍的單詞「chicoli」。詞語「chocolate chip」意為巧克力碎片，首次用於1940年。詞語「chocolatier」意為做巧克力甜點的人，已證明1888年起出現。

CHOCHOCO



chochoco chocolate巧克力專賣店，將可可豆研磨至超乎想像的20微米，因為更細緻，所以巧克力的質感溫潤如絲絨，在口中可以感受到一種輕柔滑順的幸福！

[Read More](#)

GODIVA



GODIVA巧克力是從各個產地中挑選最優質的可可豆，追求質量精選出的可可豆，可可豆的產地是以赤道為中心南北緯20度以內的地方。以最頂尖的技術，創造出既獨特又經典的口味。

[Read More](#)

MARY



Godiva、Neuhaus等知名品牌，都是來自於比利時。而有家近百年歷史老店Mary，他的魅力，連比利時皇室都是粉絲。他最有名的，就是原料來自於非洲小島的72%黑巧克力塊。

[Read More](#)

歷史

CHOCOLATE

[HOMEPAGE](#)[HISTORY](#)[TYPES](#)[PRODUCTION](#)[CHOCOLATE](#)

HISTORY

可可豆是在公元900年被馬雅人發現的。當時可可不像現在這樣拿來食用，馬雅人會用可可豆加上一些香料和水來飲用，這飲品稱為“Xocoatl”，是苦水的意思，但卻深受馬雅人尊敬，稱為“神的食物”。

到了公元1400年，阿茲特克人統治了馬雅人，他們稱巧克力為“Chocolatl”。除了飲用外，阿茲特克人更把可可豆當成貨幣使用。



在1502年時，哥倫布曾經把可可豆帶到西班牙，但當時的國王和皇后覺得可可豆只是一種苦豆，所以沒有興趣。直到1528年，探險家克特再次把可可豆和烹調可可豆的工具及方法一起帶回去，可可才開始在西班牙國內流傳著。

世界首家巧克力店是在1657年開設在英國，但一直以來，巧克力都只是一種飲品，還沒開始食用。在當時，這飲品仍視為奢侈品，而且這類店只開放給男士賭博和議政。



1615年，在路易十三和西班牙公主Anne d'Autriche（安妮•達•奧特里奇）的婚禮上，Anne不單用婚禮籃子帶來了可可，還帶了熟悉泡沫可可藝術的隨從，這也是可可找到了它在法國路向的開始。後來，他們的兒子，路易十四更對可可飲料的普及化影響深遠。1659年，他授權David Chailou（大衛•沙露）在巴黎成立首間巧克力店。

當時的比利時曾是西班牙國家，所以可得到可可豆和巧克力食譜，同時，剛果一個種植可可樹的地方是比利時的殖民地，所以這亦令比利時成為世界性的巧克力中心。

巧克力的發展也受到戰爭的影響而風靡全球。在第一次世界大戰期間，維多利亞女皇將巧克力作為送給軍隊的聖誕禮物。在1930年以前，巧克力條都是所有士兵每天的配給品。時至今日，軍隊仍相信巧克力可補充體力，所以美軍的後備食糧亦有巧克力的存在，巧克力甚至跟隨航天員上了太空！



種類

CHOCOLATE

[HOMEPAGE](#)[HISTORY](#)[TYPES](#)[PRODUCTION](#)[CHOCOLATE](#)

TYPES

依成份分類

無味巧克力：質地很硬，作為半成品，製作巧克力餡等。
含量：可可脂含量高於50%。
組成：可可脂。

黑巧克力（Dark chocolate）：硬度較大，微苦。
含量：一般指可可固形物含量介於70%到99%之間，或乳質含量少於12%的巧克力。
價格最高的巧克力。
組成：可可粉、可可脂、少量糖。含豐富鐵質，是缺鐵性貧血患者、素食者、補充鐵質的良好食物來源。



牛奶巧克力（Milk chocolate）
含量：至少含10%的可可漿，以及12%的乳質。是市面上數量最多最常見的巧克力。
組成：由可可製品（可可液塊、可可粉、可可脂）、乳製品、糖粉、香料和表面活性劑等材料組成。

白巧克力（White chocolate）：
含量：含可可脂，不含可可粉。
組成：與牛奶巧克力大致相同，乳製品和糖粉的含量相對較大，甜度高。

非調溫巧克力（Compound chocolate）：
含量：含可可粉，不含可可脂。
組成：使用較便宜的植物油、椰油和棕榈油代替昂貴的可可脂作為其脂肪來源。

依添加物分類

實心巧克力（Solid chocolate）：是指沒有混合其它果仁、餅乾等成分的巧克力，以片狀及塊狀居多。

實心巧克力（Solid chocolate）：是指沒有混合其它果仁、餅乾等成分的巧克力，以片狀及塊狀居多。

酒心巧克力（Beer chocolate）：是指在巧克力的中間加入了烈酒酒漿。

餅乾巧克力（Enrobed or moulded products with bakery centers）：餅乾的酥脆和巧克力的細滑形成對比

生巧克力（Nama chocolate）：意指新鮮的意思；使用牛奶、鮮奶油、奶油與酒類等製成，質地偏軟，口感滑順，保存期限較短。

松露巧克力（Truffle chocolate）：形狀與價格昂貴的茸類食材松露相近，通常作成一個球形、錐形、或曲線的形狀，但並不含有任何松露成分。外層為巧克力或包裹可可粉，內層為巧克力溶於新鮮奶油里並搓成球裹巧克力粉、水果或堅果等。



生產

CHOCOLATE

[HOMEPAGE](#)[HISTORY](#)[TYPES](#)[PRODUCTION](#)[CHOCOLATE](#)

CACAO VARIETIES



巧克力千嬌百媚的風味，取決於可可豆

巧克力是由可可豆加工製成的，就算是相同成份與配方的巧克力，卻會因可可豆的不同而產生各種風味的變化。所以，我們要來認識一下可可豆，全世界大約三分之二的可可可是由西非生產的，其中有43%是來自象牙海岸。

可可樹，只能生長於赤道正負20度的區域內，平均溫度在18-28度c之間，海拔30-300米間，需要高濕度，年降雨量不能低於1000毫米的環境及氣候中。可可樹的發育十分緩慢，在種植5-7年後才能生產可可豆，在25年後達到生產高峰，之後則漸漸退化。

可可豆的品種，決定巧克力的風味

主要的可可品種有以下3種：

Criollo—產量約是總可可豆產量的3%，主要是分布在南美洲的委內瑞拉。由於Criollo很怕蟲害，因此在栽種上相當不容易。但是不會過於酸、苦的風味，還帶有獨特的細緻香氣，是最頂級的可可豆品種。

Forastero—是市面上最常見，生產也大量的可可豆品種，佔總可可豆產量80%以上。主要分布在西非及東南亞。無論是在滋味、香味及酸味上都相較濃厚，巧克力味也較淡，但因為產量多的關係，因此常使用於平價巧克力。

Trinitario—集合了上述口味及產量的優點。由Criollo、Forastero所混種的Trinitario，原產地在加勒比海的千里達群島，口味比較濃郁厚實，帶一點果香味。由Criollo品種混摺Forastero的Trinitario，在產量上也較容易栽培。

可可樹的果實成熟期為四到六個月，每年成熟兩次；主要收穫期為10月到12月，果實為莢狀，內有30-40個種子，每棵樹每年約可生產1-2公斤的可可豆。

從可可到巧克力 五步驟

1.取出肉和果實：

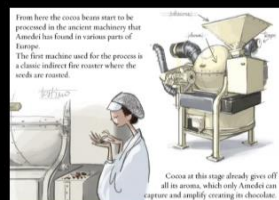
我們常見的可可豆，其實是藏在可可果裡面，可可果很堅硬，必須用鐵錘敲成兩半，裡頭白白的果肉包覆著可可豆，直接吃味道就像山竹，若要做成巧克力則須經過發酵。

2.發酵：

可可豆本身帶有強烈的酸味，須經發酵過程去酸，可分成兩個階段，首先挖出果肉和可可豆，放到用木頭做成的發酵箱，此時屬於厭氧發酵，所以不能翻攪，大約放置兩天後，再和空氣一起發酵，這時就需要不斷翻攪，發酵溫度需達47度C，大約進行三天，可可豆的酸味會漸漸變淡。

3.曝曬：

發酵後的可可果，白色果肉會消失，此時需要在陽光下曝曬，將水分從60%降低到6~7.5%，而且黃琬倫說，不知為何，可可果只能在陽光下曝曬，否則風味就是沒那麼好，而且還不能用太強的陽光曬，否則太快乾燥，酸味會被鎖在殼裡，慢慢曬才能讓酸味逸散出來。

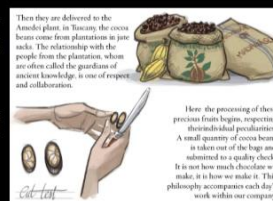


4.烘烤、脫皮：

就像咖啡豆一樣，巧克力的烘烤技術也是決定風味的關鍵，好的可可豆要用低溫長時間烘烤，大約100~110度C，烘烤40~50分鐘，慢慢去掉酸味。烘好的可可豆會放進脫皮機，將比較堅硬的外殼去除，裡面的碎粒就是之後要研磨成巧克力的材料。也可不脫殼直接吃，味道酸中帶苦。

5.磨成可可膏：

可可豆脫殼打成碎粒後，放入磨膏機，就會變成我們常見的液體狀巧克力，這個程序至少要耗時72-84小時，最後加糖，放入模子定型，就成為可可磚了。



推薦

CHOCOLATE

[HOMEPAGE](#)[HISTORY](#)[TYPES](#)[PRODUCTION](#)[CHOCOLATE](#)

巧克力推薦

Godiva

講到頂級巧克力應該有不少台灣人腦海裡浮現都是Godiva，起源於比例時布魯塞爾，光是歷史就有90餘年，長時間以來執著於材料的挑選和優異的生產方式。

Du Rhône Chocolatier

2015才引進台灣成為亞洲唯一首間旗艦店，Du Rhône Chocolatier品牌源自生巧克力的故鄉瑞士日內瓦，店面坐落於文華東方，140年的歷史以來都堅守傳統純手工製作，在當地也是著名的伴手禮，此外，Du Rhône Chocolatier還有客製化的服務。

Jean-Paul Hévin

Jean-Paul Hévin擁有「巧克力界的香奈兒」之名，在它還沒代理進台灣前，不少人去日本、香港也都會找機會嚐上這個法國的巧克力品牌一口，而除了巧克力之外，也別錯過它們家同樣也是招牌的馬卡龍。

Amedei

從小小的工作室到現在成為世界級巧克力，始終秉持著「以最好的可可豆生產最好的巧克力」，在創辦人TESSIERI的努力之下於1998年AMEDEI，之後連續四年獲得世界巧克力評鑑的最高等級，並且擁有自家的可可莊園，從生產到最後精煉一手包辦，使用的Criollo、Trinitario可可豆十分稀有，成功建立起口碑。

Michel Cluizel

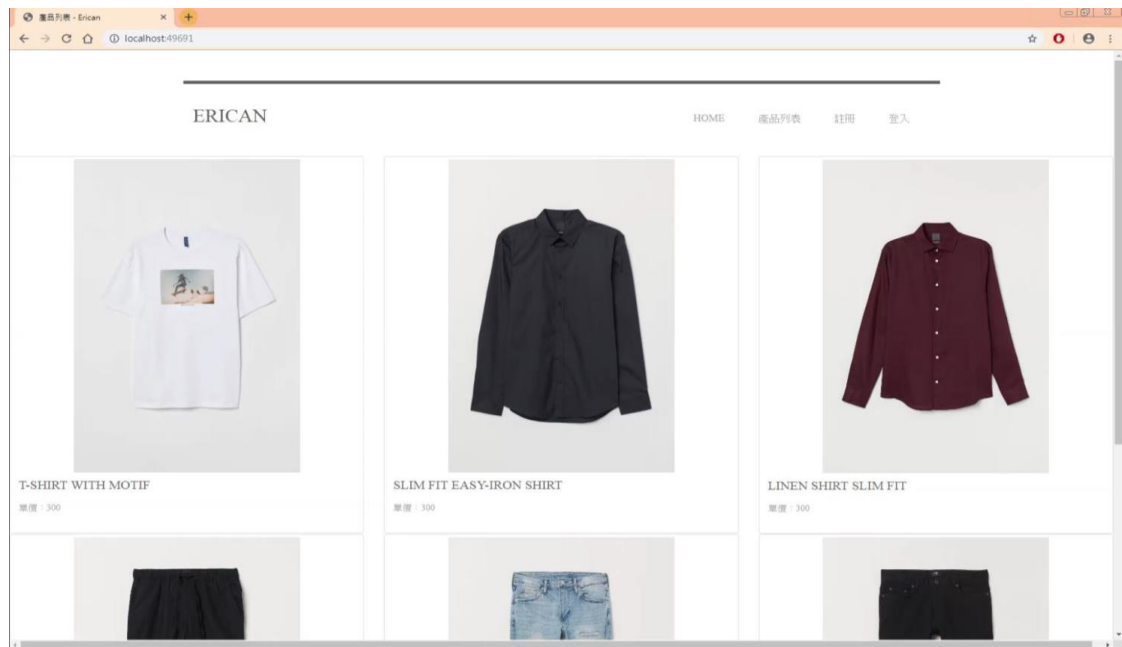
源自法國，Michel Cluizel出品的巧克力特色在於在乳化程序中沒有額外添加大豆軟磷脂、蔬菜油脂，保留了完整的可可脂，堅持天然原料，至今是全世界許多頂級糕餅店、米其林、五星級餐廳愛用的巧克力原料品牌。

Mast Brothers

創始人Mast兄弟，主打自家巧克力從烘焙到包裝都以手工完成，許多人會知道Mast Brothers是因為這陣子IG上看到不少人拿著Mast Brothers家的巧克力拍照、打卡，它們巧克力的包裝紙花樣時髦漂亮，而且琳瑯滿目，即使不用禮盒，收到也足夠讓人覺得精美。

購物網站

產品列表



註冊頁面

ERICAN

HOME 產品列表 註冊 登入

fUserId:

fPwd:

fName:

fEmail:

DESKTOP-VI48DVB...t - dbo.tMember					
	fld	fUserId	fPwd	fName	fEmail
▶	1	an	1234	an	an@gmail.com
*	NULL	NULL	NULL	NULL	NULL

資料庫確實新增一筆會員資料

登入頁面

ERICAN

HOME 產品列表 註冊 登入

帳號

密碼


登入

會員登入程式碼

```
1 2
2  ViewBag.Title = "會員登入";
3
4
5  <h2></h2>
6
7  <form action="@Url.Action("Login")" method="post">
8      <div class="form-horizontal">
9          <hr />
10         <div class="form-group">
11             <span class="control-label col-md-2">帳號</span>
12             <div class="col-md-10">
13                 <input type="text" id="fUserId" name="fUserId" required="required" class="form-control" />
14             </div>
15         </div>
16
17         <div class="form-group">
18             <span class="control-label col-md-2">密碼</span>
19             <div class="col-md-10">
20                 <input type="password" id="fPwd" name="fPwd" required="required" class="form-control" />
21             </div>
22         </div>
23
24         <div class="form-group">
25             <div class="col-md-offset-2 col-md-10">
26                 <input type="submit" value="登入" class="btn btn-default" />
27                 @ViewBag.Message
28             </div>
29         </div>
30     </div>
31 </form>
32
```


登入後導覽列改變並顯示歡迎詞


ERICAN-會員專區 產品列表 購物車 訂單 登出 an歡迎光臨



Linen Shirt Slim fit

單價：690


加入購物車



Slim Fit Easy-iron Shirt

單價：690

加入購物車



T-shirt with Motif

單價：590

加入購物車

點選加入購物車按鈕即可加入購物車

加入購物車&填寫收件資料

ERICAN-會員專區 產品列表 購物車 訂單 登出 an歡迎光臨

會員購物車清單

fOrderGuid	fUserId	fPid	fName	fPrice	fQty	fIsApproved	
	an	Linen Shirt Slim fit	Linen Shirt Slim fit	690	1	否	刪除購物車
	an	Slim Fit Easy-iron Shirt	Slim Fit Easy-iron Shirt	690	2	否	刪除購物車
	an	T-shirt with Motif	T-shirt with Motif	590	1	否	刪除購物車

填寫訂單收件人資料

收件人姓名

an

收件人信箱

an@gmail.com

收件人地址

台中市

確認訂購

© 2019 - Erica

顯示訂單明細

ERICAN-會員專區					
產品列表					
購物車					
訂單					
登出					
an歡迎光臨					
會員訂單列表					
fOrderGuid	fUserId	fReceiver	fEmail	fAddress	fDate
f3a16ba4-d07e-4ee0-b8a8-e01b0d657d06	an	an	an@gmail.com	台中市	2019/6/25 上午 12:16:26
訂單明細					
© 2019 - Erica					

ERICAN-會員專區

產品列表

購物車

訂單

登出

an歡迎光臨

訂單明細

fOrderGUID	fUserID	fPID	fName	fPrice	fQty	fIsApproved
f3a16ba4-d07e-4ee0-b8a8-e01b0d657d06	an	Linen Shirt Slim fit	Linen Shirt Slim fit	690	1	是
f3a16ba4-d07e-4ee0-b8a8-e01b0d657d06	an	Slim Fit Easy-iron Shirt	Slim Fit Easy-iron Shirt	690	2	是
f3a16ba4-d07e-4ee0-b8a8-e01b0d657d06	an	T-shirt with Motif	T-shirt with Motif	590	1	是

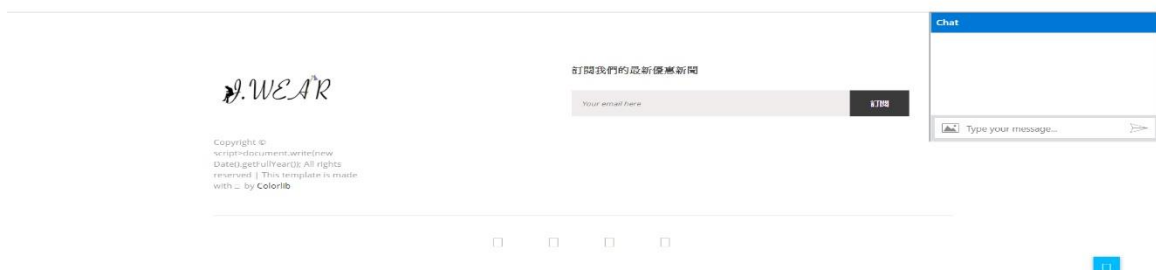
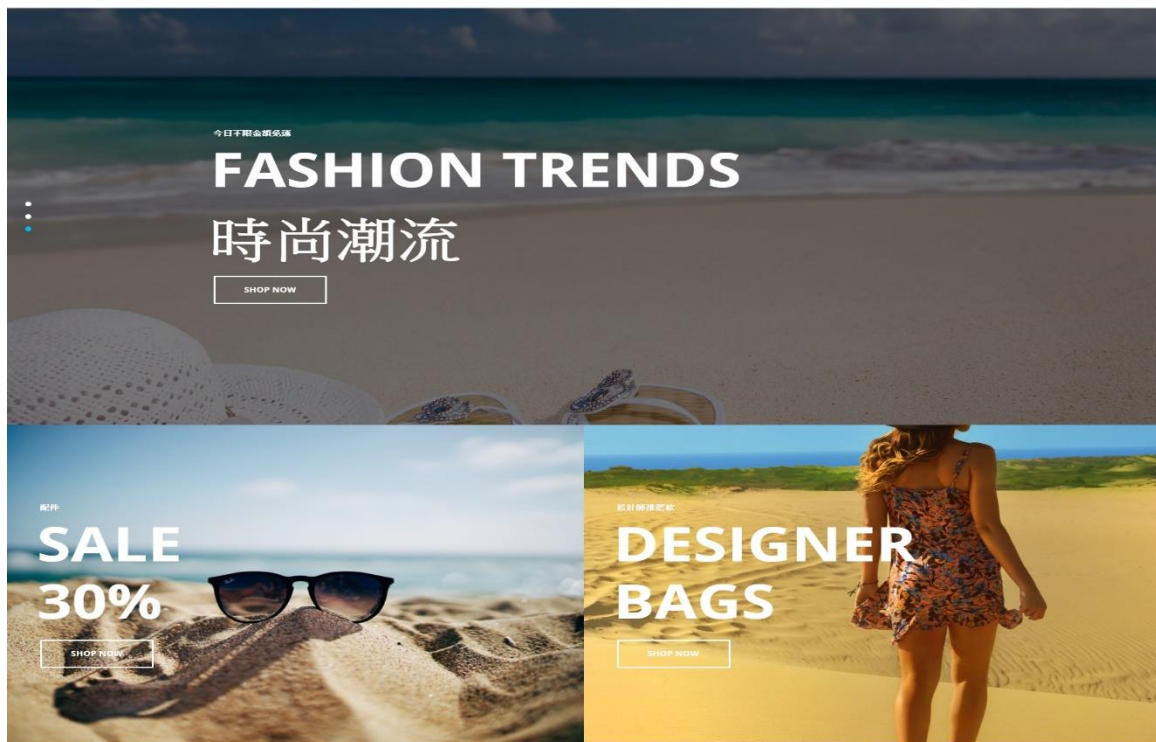
© 2019 - Erica

資料庫加入一筆訂單明細

[illegible]

AR 虛擬換衣

網站畫面



會員註冊



會員註冊

請輸入帳號

請輸入密碼

請輸入姓名

請輸入信箱

會員註冊

會員登入



會員登入

帳號

密碼

☐ 記住我的帳號

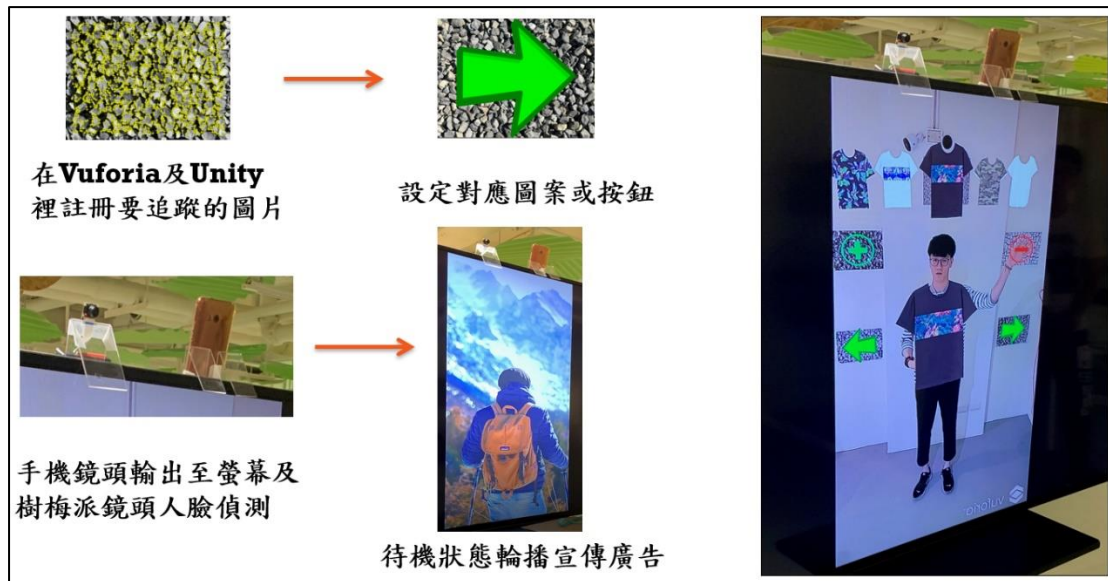
[忘記密碼?](#)

登入

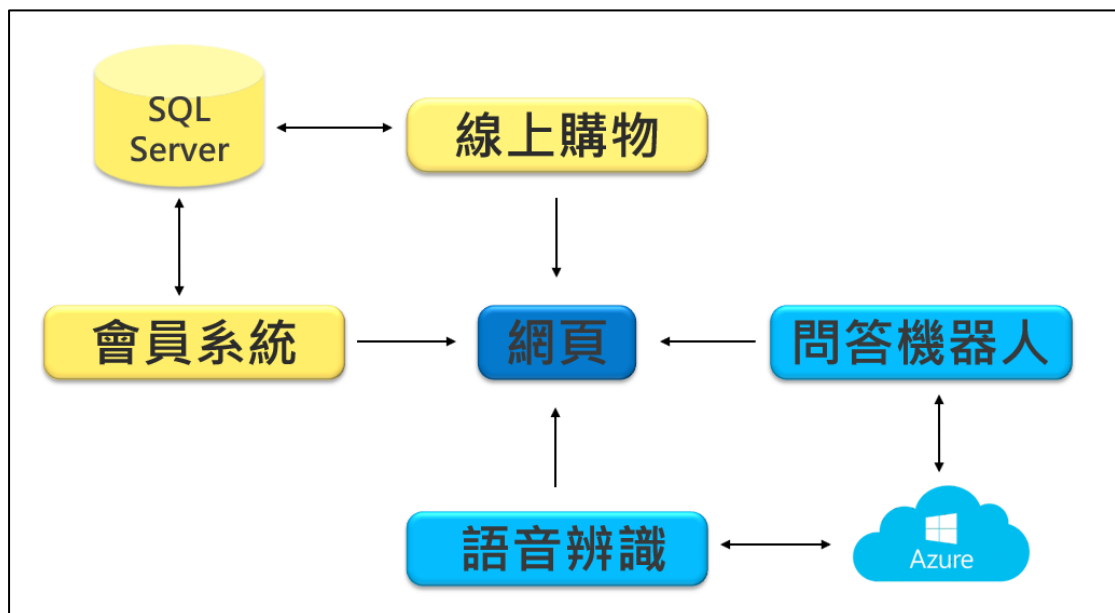
使用以下方案註冊



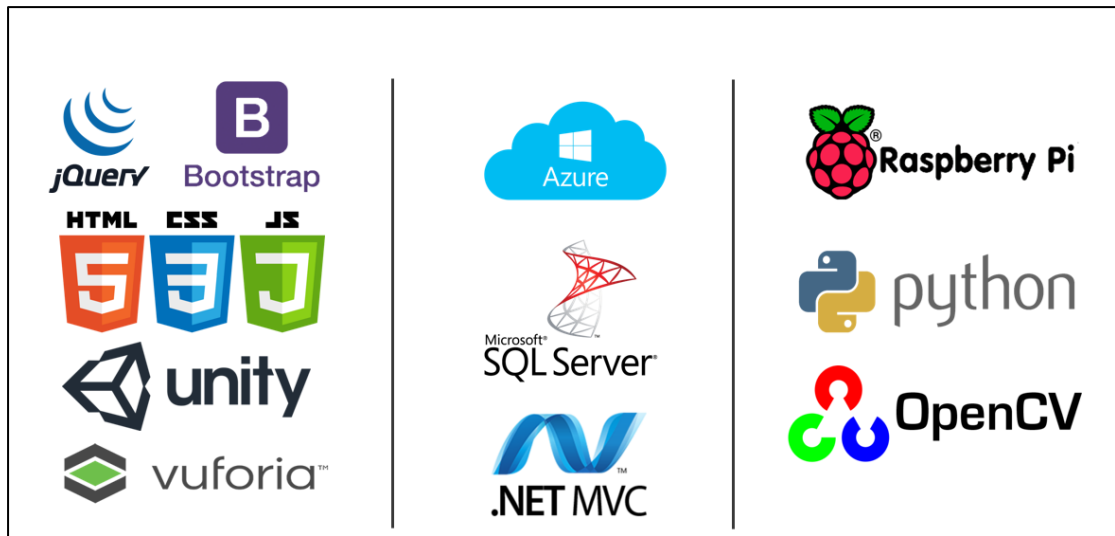
使用畫面



網站架構



應用技術



作品集影片連結