

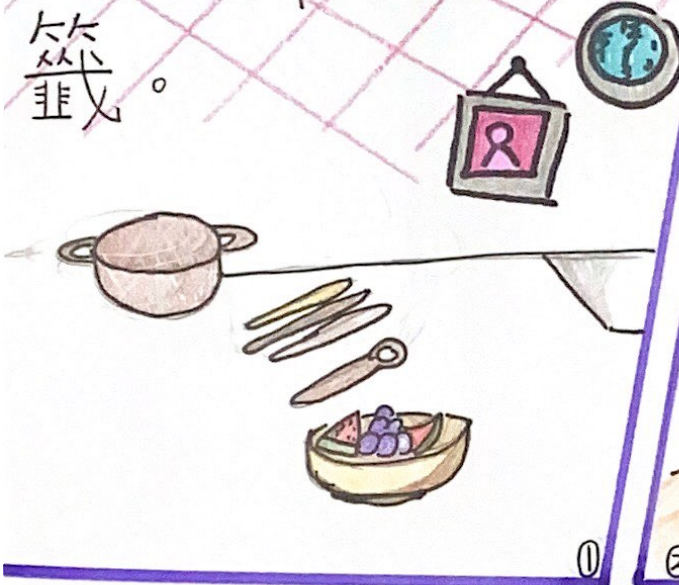
# 糖葫蘆的糖



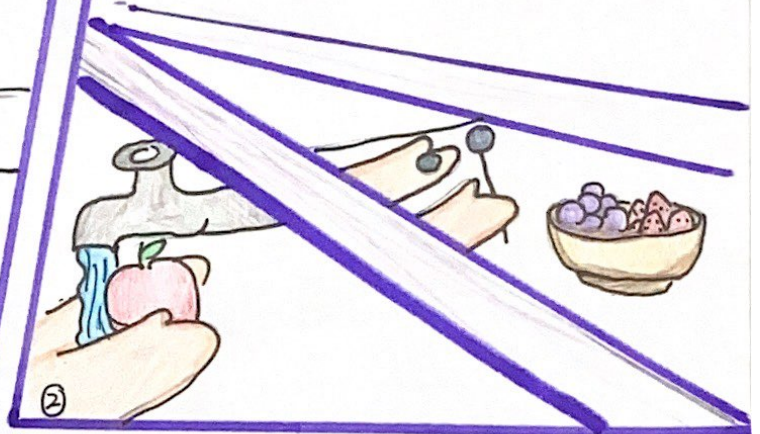
組員：范恩熏 程于恬 饒倩均 蔡庭瑜



材料:糖,水,水果  
攪拌棒,鍋子,竹  
籤。



先把水果洗一洗,  
然後把水果插在竹  
籤上。



在把糖和水2:1  
的比例倒入鍋中。



放入鍋中,不可以攪拌!  
(開中度的火,煮大約15分鐘)



煮到很多泡泡時用筷子沾  
一點放進冰水中。



(有變硬就  
可以了)

最後就可以開始攪糖!



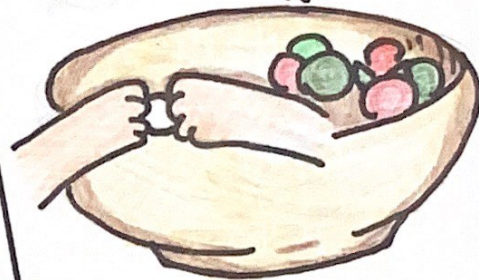
# (造型糖葫蘆)

材料：糯米粉、水、糖、食用色素。



加大約100g糯米粉、50g糖和110g水。揉成面团揉成你喜歡的造型。

(如果你有食用色素也可以加)



① ②

水滾下面團! 漂浮后撈出來泡在冰水裡會更Q彈!



③

(開始串糖葫蘆了)

200g糖、150g水(煮約15分鐘)(大火煮沸轉小全程不攪拌)



④

糖漿微微變黃用筷子沾一點到冰水變硬就可以了!



開始裹糖漿~(如果沒變硬就放冰箱)



⑤

⑥

1	第一次	第二次	第三次	第四次
比例	糖100g 水50ml 溫度100°C以上	糖100g/白 水40ml 溫度100°C以上(10分鐘)	糖100g/白 水60ml 溫度100°C以上(10分鐘)	糖100g 水40ml 溫度100°C以上(5分鐘)
變因	無	水少加10ml 溫度多5分鐘	多加冰水(裹完糖放進冰水)水多加5ml	有加冰水 水少20ml 時間多了5分鐘
外表口感	<del>糖完全溶化</del> <del>看起來是粒一粒的糖水</del>	糖有凝固,但是過了幾分鐘會變「糖霜」,因為重複煮太多次了。 很甜,味道比較好	放進冰水後糖流掉了,跟新鮮的糖果串一樣。	糖是晶瑩剔透的 放在冰水裡很久 很脆,不會很甜 剛剛好
成功失敗	失敗	失敗	失敗	成功
2	第一次	第二次	第三次	第四次
比例	糖100g 水50ml 溫度100°C	黑糖100g 水100ml 溫度100°C以上5分鐘	黑糖100g 水55ml 溫度100°C以上5分鐘	
變因		多加50ml的水	少加45ml的水	
外表口感	糖完全溶化 看起來是粒一粒的糖水	太稀了(水)無法裹糖,看起來是糖水	糖還是無法裹糖 還是很稀。	
成功失敗	失敗	失敗	失敗	

# 原理 And 假設 QA.

## 原理

原理：水和糖混合後，兩者之間會形成氫鍵相互連結，這些鍵結需要高溫加熱才能破壞。因此白砂糖會緊抓住食物中的水分。

Q 水果裹糖前要把水果上的水滴擦乾嗎？

Q 為什麼不能攪拌砂糖呢？



## 最好的比例

2:1  
糖 水

白糖失敗主因：水加的比較多，糖放涼後，無法凝固。水加比較少的話糖就能凝固。

黑糖失敗主因：同樣2:1的比例煮出來仍然沒有黏稠感，而且我們使用的黑糖濃度。

## 注意事項：

1. 糖加熱後，溫度非常高，小心不要碰鍋子，以免燒傷。
2. 多人裹糖時，不要一次太多人一起裹，不然   會被燙到哦~
3. 用黑糖煮糖漿時，記得要看好鍋子，不然煮太久會冒太多泡泡可能會溢出來。

## Q&A

Q1. 石雀實需要將水果上的水滴擦乾，這是因為水果表面的水分會影響糖衣的質地，使其不夠脆口。

Q2. 不攪拌砂糖的原因是為了避免砂糖結晶化。攪拌可能會導致砂糖在加熱過程中重新結晶，這會影響糖衣的口感。