

糖葫蘆

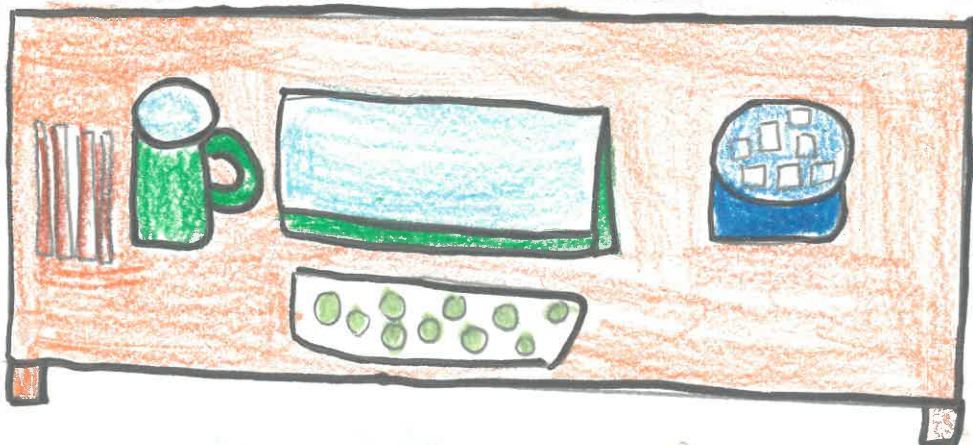


要怎樣讓
糖葫蘆更脆呢?

來實驗
吧!



GO!



糖葫蘆的做法

冰糖葫蘆

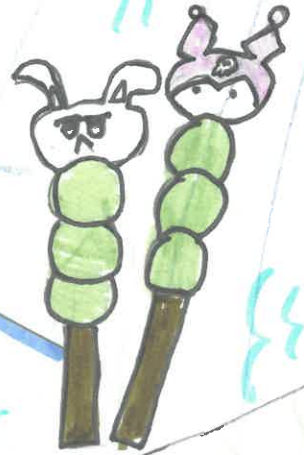
① 把水果洗好，串在一起。

② 拿一個盒子，加入冰塊和水。

③ 把串好的水果放入盒子裡。

④ 等待30、45分鐘。

⑤ 完成就可以吃了！



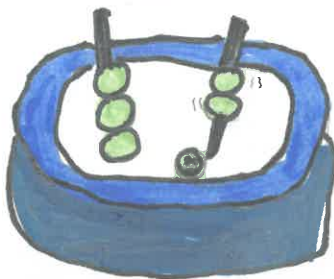
需要注意的：

1. 水果不能太軟，不然會串不上去。

例如：香蕉



2. 水果要固定好，不然會掉下去。



3. 要泡久一點，不然會沒辦法結霜。



米唐葫蘆完成了!



材料用具:

冰塊、水、冰塊盒

竹籤、水果。



好吃!



結♥論

糖葫蘆泡45鐘比泡30分鐘結霜的多。

遇到的困難:

我們覺得冰水做的

的比汽水做的糖葫

蘆比較好。因為

冰水做的糖葫蘆結霜

比較多。

Q 糖葫蘆沒有結霜。

A 如果要讓水果完全結一層霜，
就要泡冰水泡很久。

✖ 需要時間



糖葫蘆 (名義)

