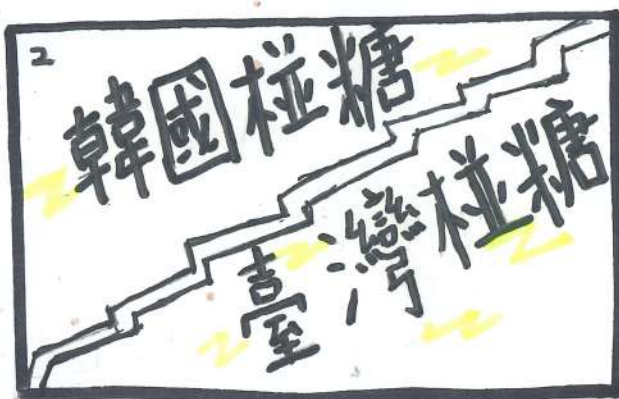
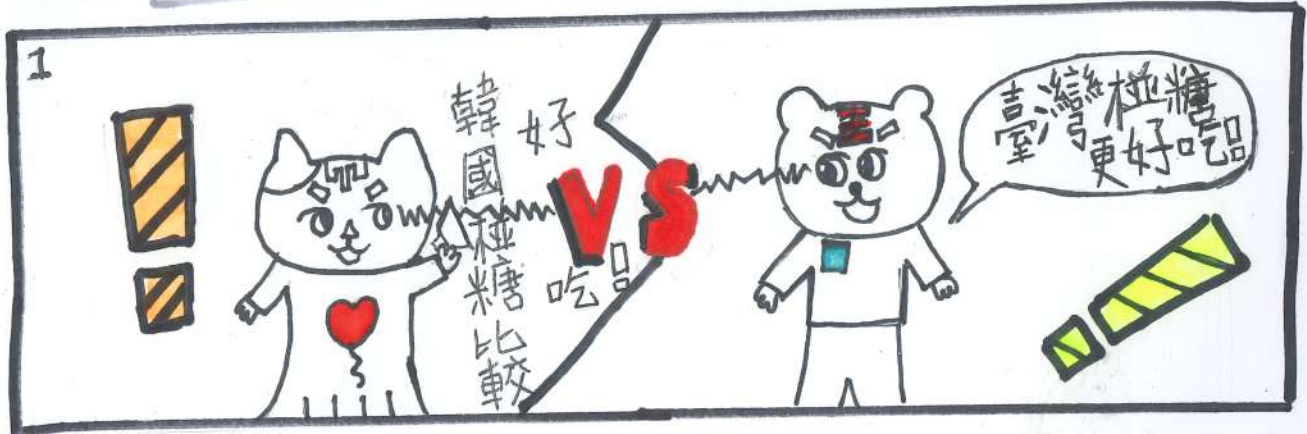


極米糖大挑戰

韓國極糖 VS 臺灣極糖



4

韓國極糖

材料

- 白砂糖 x 10g
- 小蘇打粉 少許
- 大湯匙 x 1
- 筷子 x 1枝

5

臺灣極糖

材料

- 白砂糖 x 15g
- 小蘇打粉 (韓國極糖 2倍)
- 大湯匙 x 1
- 筷子 x 1枝

韓國棪糖做法

1. 將砂糖倒至大湯匙，用小火慢慢加熱直到冒泡。
2. 接著用筷子輕輕攪動，到顏色變深。
3. 再來加入少量小蘇打粉，快速攪拌，再倒到盤子上。
4. 最後壓出圖案，靜等冷卻。



臺灣棪糖做法

1. 在大湯匙中放入10克糖，煮一下，等待糖漿焦化並持續攪拌。
2. 加入0.5克的食用小蘇打粉，並快速攪拌，等糖漿出現冒泡變化。
3. 將糖漿倒在烘焙紙上，壓扁塑型，並使用模具隔著烘焙紙壓出形狀。

記得小蘇打粉
不能放太多，不
然會很苦哦！

貼心小叮嚀



臺韓椪糖大不同!找回逐漸消失的臺式椪糖



韓國椪糖起於貧窮的單爿後社會,人民因吃不起冰淇淋或巧克力等昂貴甜點,帶有堅果香和苦甜味的椪糖便成庶民最愛。



台灣椪糖文化,則和糖業發展和庶民休閒有關,荷治時期以來奠定的產糖能力,讓糖相關的零食,成為台灣早期廟口前最熱銷的商品之一。

椪糖小知識



台灣椪糖與韓國椪糖的差異

台灣椪糖像個小球,內部結構呈蜂窩狀,口感亦十分鬆化;韓國椪糖則像一塊圓餅,焦糖味濃郁,但內部蜂窩結構卻不明顯。

要如何PK呢? ①

韓 特徵
比臺灣椪糖更甜,吃起來像有甜味的餅乾。

可以問班上同學的意見呵!大家來投票,公平又公正! ②



好啊!我同意! ③

吃著又脆又甜 內部成蜂窩結構。 臺

椪糖雖然便宜好吃,但是適量就好,不要吃太多哦! ④

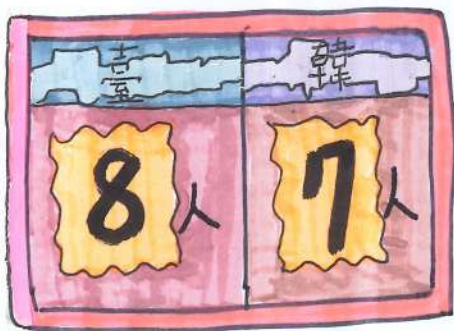
貼心小叮嚀

⑤

投票結果

經過全班的投票之後，結果是
臺灣椪糖勝出 **韓國椪糖**勝出

全班
15人

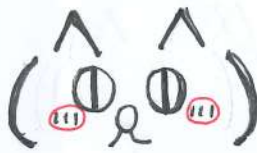


耶！臺灣椪糖
勝出！！

只不過為什麼韓
國椪糖會輸呢？



可能是因為臺灣椪糖，
有脆脆甜甜的特殊口感吧！



要不我們讓試吃
者來發言，好嗎？



好阿！go！



我們去訪問
一下吧！

我覺得臺灣椪糖很甜!

很好玩!也很好吃!

(A川)

口感脆脆的好吃!
但……好甜!
很燙!好吃!



很甜!很好吃!有焦脆感

太甜了!好難吃!好噁心呀!

很硬!有點焦焦的但好吃!

有焦香味!好吃!

熱熱的吃非常好吃!

自己做的比較好吃!

口感很酥脆!♡

椪糖便宜又好吃

我來自韓國,小時候家庭貧困吃不起昂貴的甜品,椪糖就成為貧窮家庭的最愛。從小時候普通的圓糖餅,到現在有印花的椪糖。

