

中華民國駱駝登山會

Title: 膨糖

Author: nobody@flickr.com (kakuheinrich)

Date: 2007/10/14 13:25:43

URL: <http://camel.dwins.net.tw/vista/modules/planet/view.article.php/309>

[kakuheinrich](#) 向分享區中加入了一張新相片：



醞釀中的膨糖，
大量的紅糖加上少量的水，
用炭火加熱煮沸後，
等水分減少、糖水較為濃稠厚，
拿筷子沾些小蘇打粉，
在爐火外快速攪拌，
一面攪拌一面降溫，
這時經驗的拿捏就很重要囉，
等到糖漿冷卻到恰到好處即將要凝固時，
慢慢的把攪拌的筷子往上拉，
整個發泡(因為有加小蘇打粉)的糖漿就會順勢往上彭起，
很像是「發糕」的模樣，
最後當筷子拉到最高點時恰好凝固，
完美的膨糖就成汀o！

tw.myblog.yahoo.com/kakuheinrich-kakuheinrich/article?mid...