

指導老師
陳美玲



糖



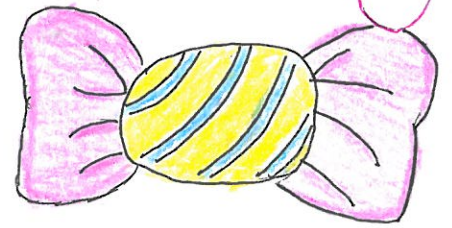
果



Candy

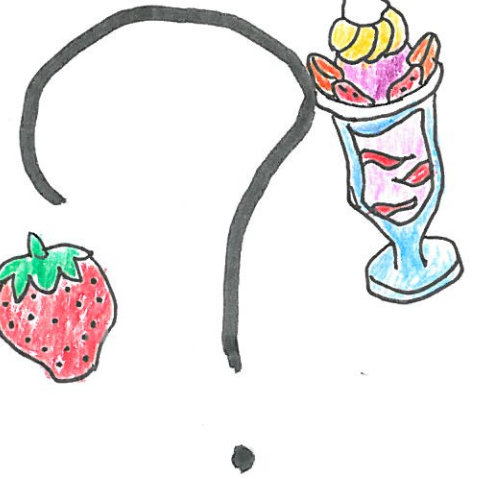


知



多

少



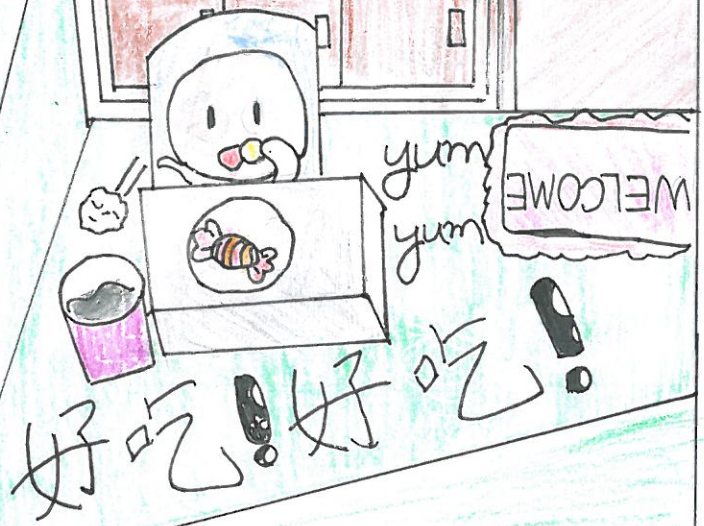
Wow



作者：程悅寧
鄭沛泰
許伯仲



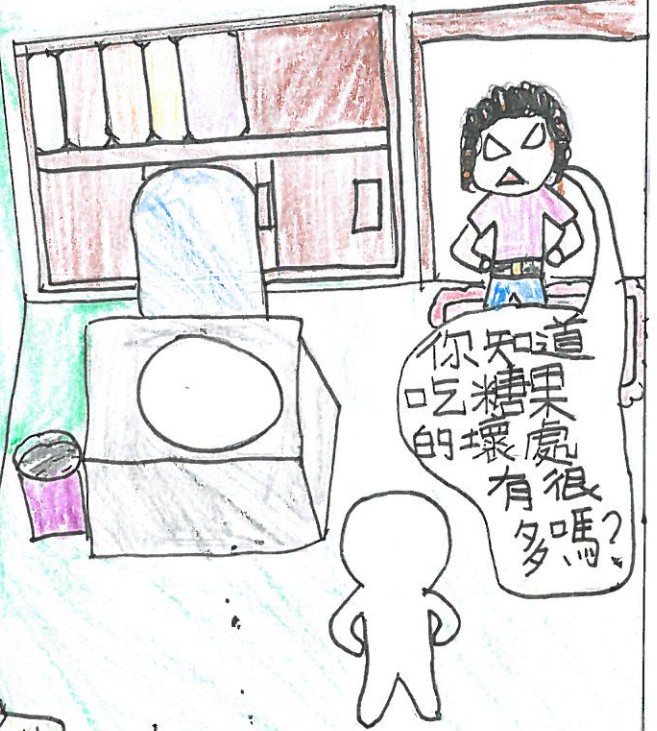
回家後.....



好吃!好吃!

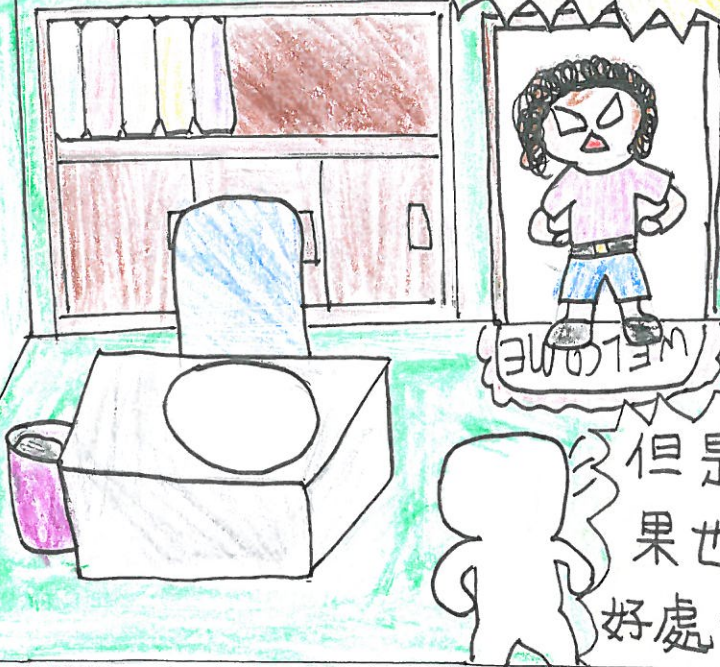


Y~OH Y~WO
慘了
你你...
在做什
麼!竟然
敢吃糖果
!!!



你知道
吃糖果
的壞處
有幾多嗎?

你說說看!

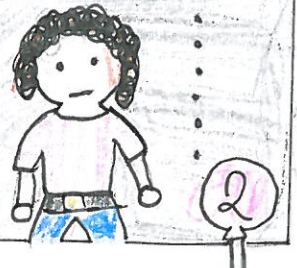


WELCOME

但是糖
果也有
好處啊!



我想想
喔!呃...
我忘記
了!



2



就由我來
告訴你所有糖果的
秘密吧!



BOOM!!! BOOM!!!

好啊!
太棒了!

謝謝!



糖果
的種類:
奶糖 硬糖

軟糖

酥糖

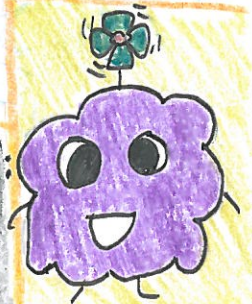
而糖果的好處:

防止血糖過低

而昏迷

治療脫水

防止身體虛脫



糖果的
壞處:

蛀牙

我先來告訴你糖果
主要成份有:

糖: 砂糖、麥芽糖

食用色素、天然色素

食用香精、天然調味料

果膠、檸檬酸、酒
石酸

其它配料

肥胖 高血壓 造成
骨質疏鬆... 等

糖果的製造流程:

溶糖熬煮 → 水分

控制 → 添加/攪拌

冷卻 → 抽條

成型 → 金屬檢測

單顆包裝 → 秤重包裝

市面上常見的糖果有:

花生糖、棒棒糖、口

香糖、口笛糖、牛

軋糖、薄荷糖、

巧克力、彩虹糖、沙

士糖、棉花糖、小

熊軟糖... 等





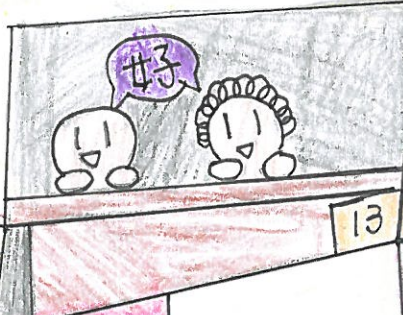
那我們來做糖果,並了解成份吧!

你會需要:

吉利丁粉 20g 果汁 130cc.



x 2



13 14

蜂蜜



軟矽膠模



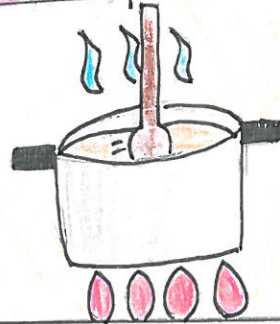
先將果汁放入鍋子裡面開小火微溫。

Step 1



攪拌果汁直到果汁變濃稠。

Step 2



放入吉利丁粉和其它糖類(建議蜂蜜),並攪拌直到混合。

Step 3



軟糖溫涼後盡速倒入膠模

Step 4



17 18

3hr

放置在
冰箱3
小時。

3小時後.....

WOW!

19/20



好好吃



太美味了!

21/22



再見!
bye~

謝謝

Bye

Bye~

23/24