

# 冬天結晶

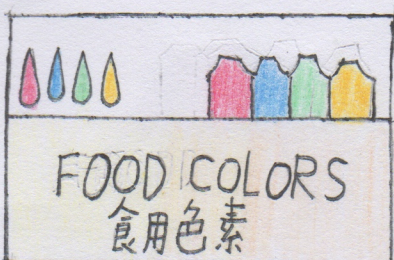
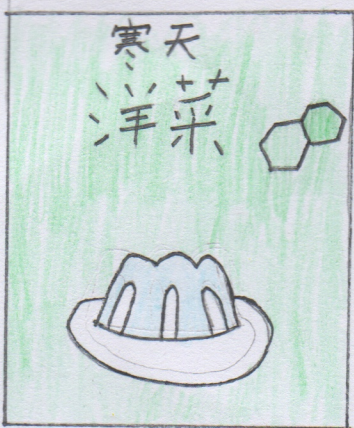
糖

「閃亮亮」

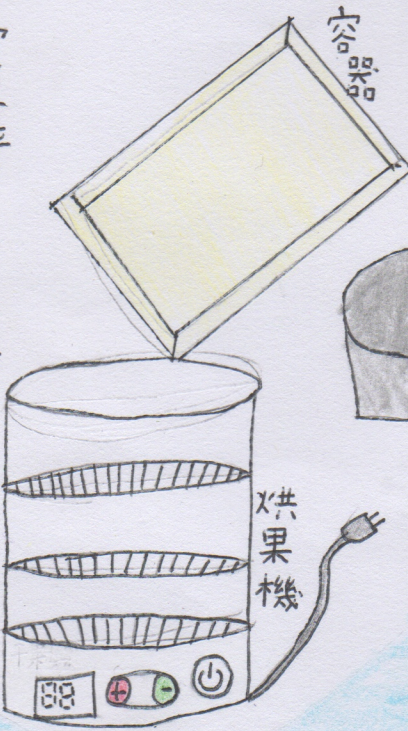
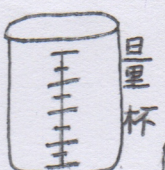
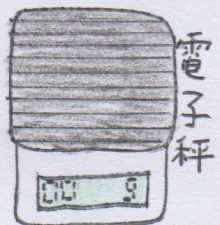


作者：  
洪小嫻  
韓沛苓  
李宇晨

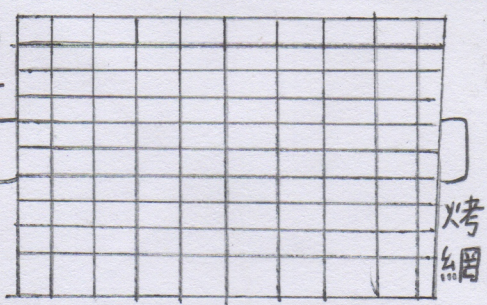
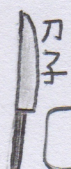
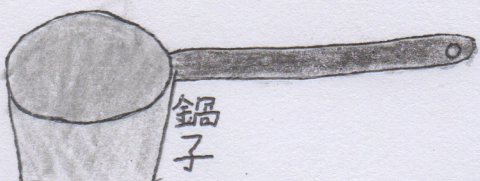
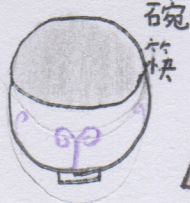
# 材料



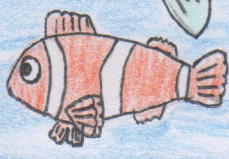
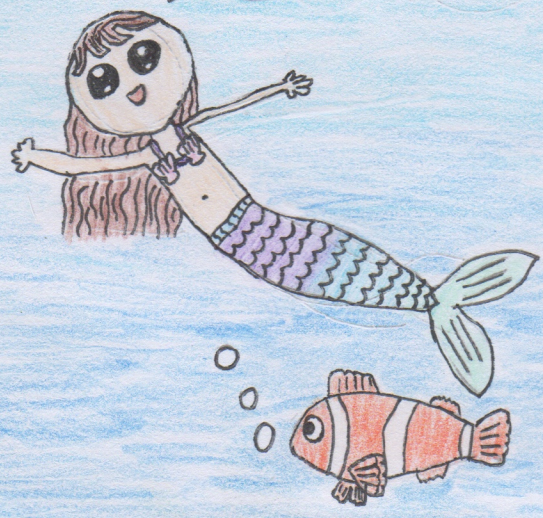
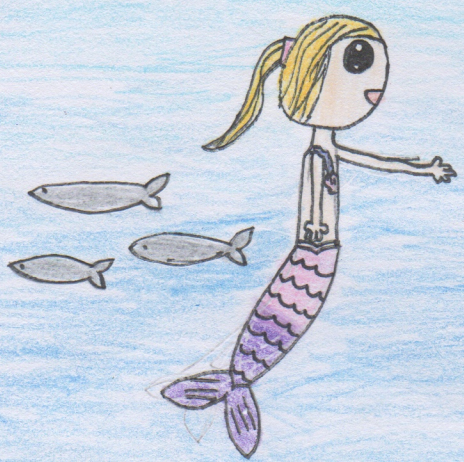
如果沒有食用色素  
冰糖漿也可以  
喔!



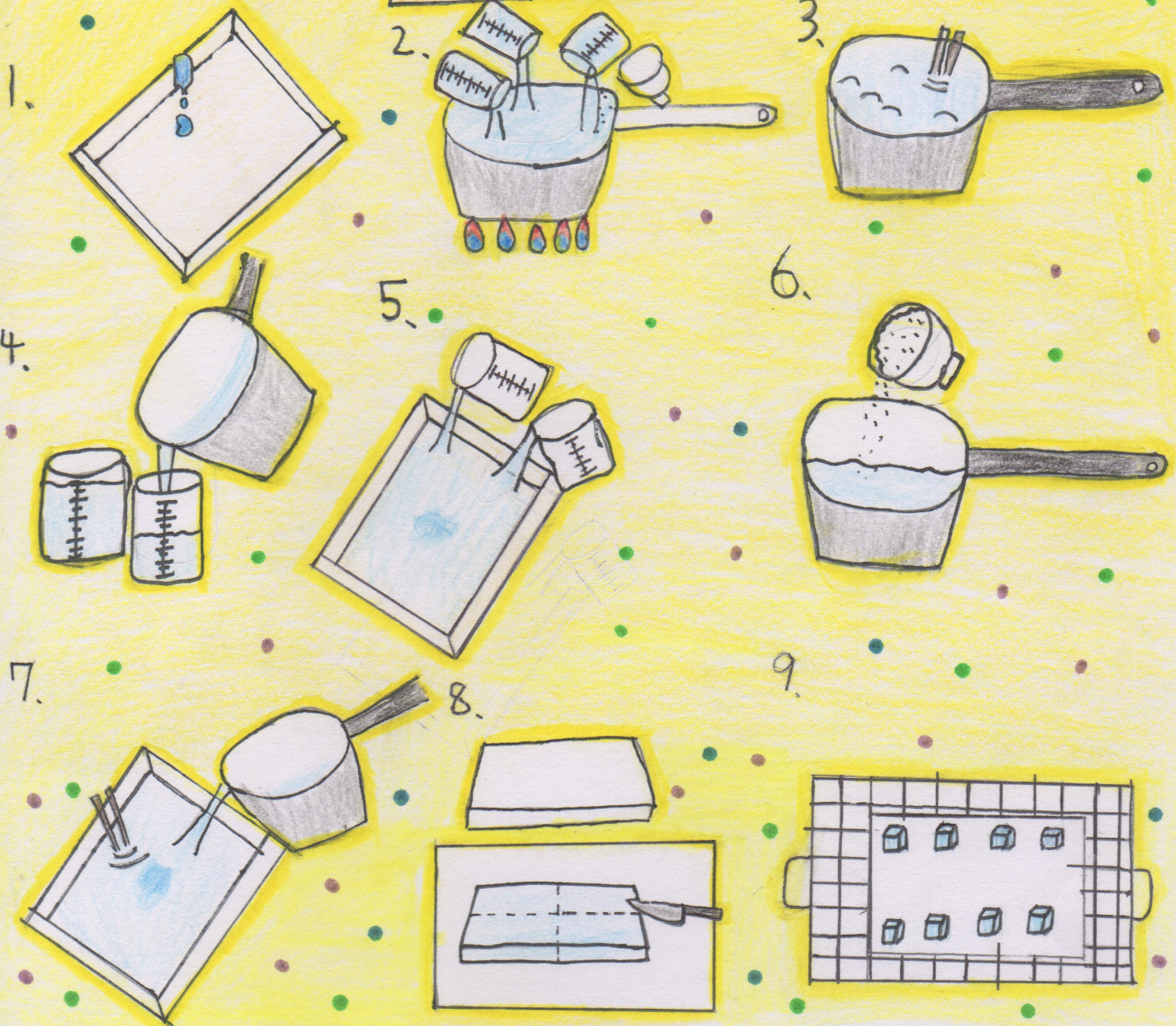
容器



準備好以上  
材料，就能製  
作寒天自然  
QQ糖了喔!



# 步驟



1. 首先加入幾滴食用色素到容器中。
2. 把 600cc 的水倒入鍋中，並把 3 公克的寒天粉倒入鍋中，一邊攪拌一邊煮沸。
3. 沸騰後攪拌 1~2 分鐘。
- 4~7. 把 300CC 煮沸後的寒天水倒入容器中，剩下 300cc 的寒天水再倒入鍋中，加入細砂糖後攪拌均勻倒入容器中，並放入冰箱一小時。
8. 倒扣容器取出寒天並切成小方塊。
9. 接著放到鋪著烘焙紙的烤網上，靜置 3~7 天，或放到烘果機烘乾 30 小時。


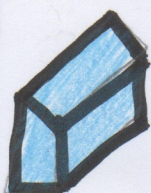

# 冰箱7天!

類別	不加糖	加糖
成果	變肉乾	黏黏的

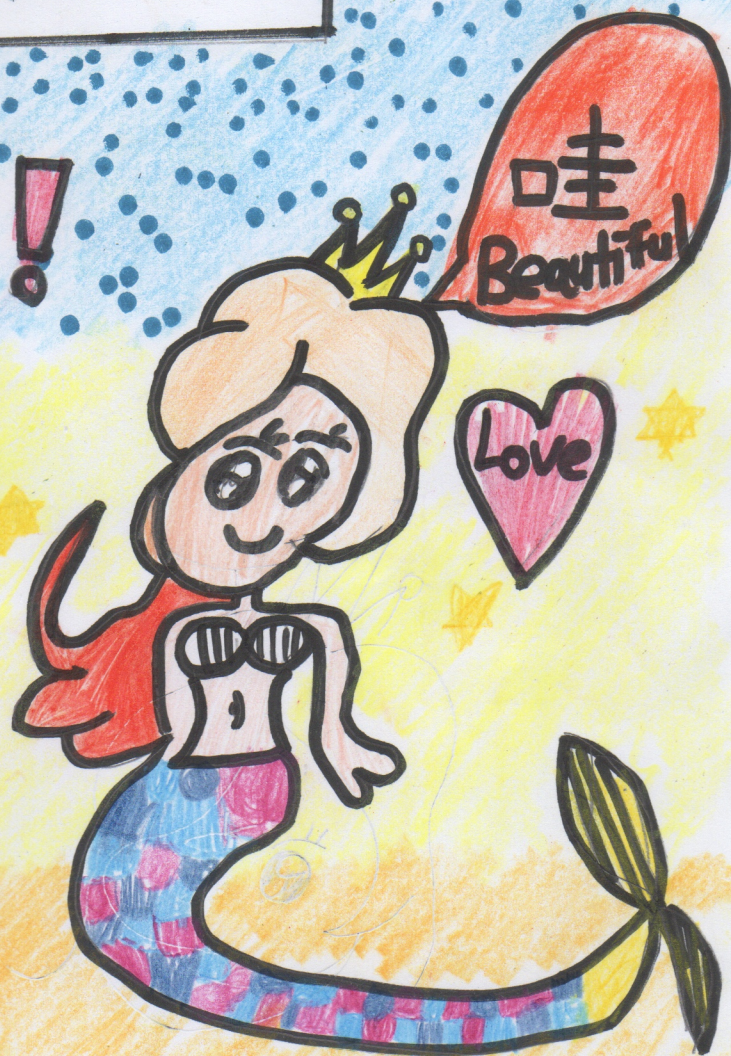
結論:  
這時就要用「烘果機」!

Because

要讓表面形成糖霜  
使裡面的物體不要跑出來  
⇒ 結晶糖

不加糖	加糖	烘乾
		

烘乾後的寒天果凍  
表面有糖霜  
裡面QQ的



# 原理

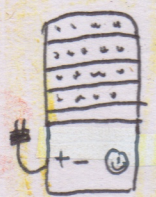
為什麼結晶糖表面會有結晶和米糖霜呢?



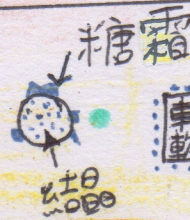
(這是重點,筆記寫一下哈)

A: 這是因為原本溶在果凍裡的細砂米糖經過了焙果機的處理之後,就從果凍的裡面跑到了果凍的表面,形成了結晶和糖霜。至於為什麼果凍裡面QQ彈彈der,是因為細砂米糖跑到表面形成了一個保護層讓裡面的果凍保持冰冰QQ彈彈的。

米糖



保護比較裡面的糖不會受到任何影響



其他玩法:

您也可以使用其他種焙果機、果凍粉和原材料看看。

祝您玩的開心吃的也開心!

## 注意事項

- 請勿將本食品放置至7歲孩童可拿取處,以下
- 若孩子堅持食用的話,請大人們在一旁陪同
- 謝謝

2. 使用加熱器具時請大人來幫忙

謝謝

3. 使用刀子等利器時也請叫大人過來協助

謝謝

若以上有任何不便之處,請見諒。我們會非常感謝您的配合的!