

2022 年【全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目：失傳的手工藝—沒有蔥的糖蔥

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

糖蔥又叫做白糖蔥，是廣東潮汕地區及台灣的傳統小吃，但現在會這項技藝的人已經越來越少了，現在的年輕人應該很少聽過這個食物但卻是老一輩人兒時的回憶。就跟著我一起來一探究竟到底為甚麼不是用蔥做的糖蔥會取這個名字吧

◆糖蔥是如何製成的？

在鍋中加入 1:1 的白砂糖與水再加入一點點的紅砂糖混和之後將其煮至水份完全蒸發就會形成糖漿了，接著放入裝著冷水的鍋子讓它隔水冷卻，形成糖膏。不燙的糖膏會硬掉就拉不動了，所以要在糖漿凝固時就取出糖膏，雙手各拿長棍將糖膏像拉麵條的方式重複這個動作，目的就是為了讓空氣進去，讓內部形成空心的，等到其內部充滿空氣而形成細長條狀，再分割成適中的長條狀糖蔥就大功大成了。

◆糖蔥的由來

砂糖是由蔗糖精煉而成，據說在日治時期的時候，日本政府禁止台灣人食用蔗糖，並要求將蔗糖運回日本，人們為了避免被回收蔗糖，就將其製成了糖蔥的樣子。在早期是家庭環境比較富裕的才能吃到的一個食物所以也被稱為富貴糖。

◆為什麼會取名為糖蔥呢？

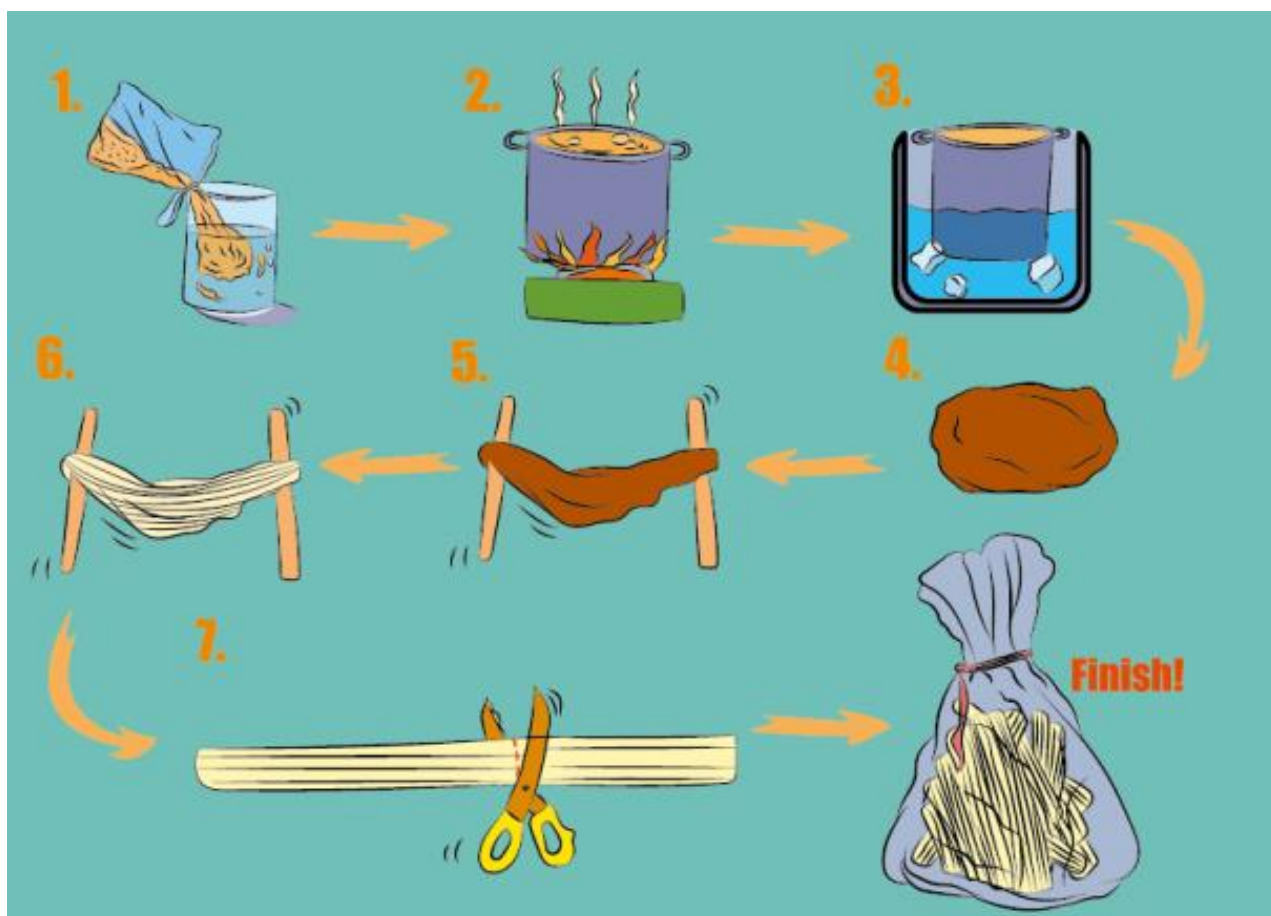
因為它的外觀跟蔥很像而且顏色為乳白色所以才有了這個稱號

◆製成的原理

第一個跟糖的黏度有關，在一定黏度的範圍內，糖漿熬煮而成的糖膏具有可塑性，適合糖果加工中的拉條和成型。再來就是蔗糖容易結晶，當熬煮到水分小於 3%時待冷卻之後，就會出現蔗糖結晶破裂而得不到透明堅韌的產品，也就是為什麼糖蔥會呈現乳白色的原因。



◆流程圖



參考資料

糖蔥-維基百科，自由的百科全書 <https://zh.m.wikipedia.org/wiki/%E7%B3%96%E8%94%A5>

將走入歷史的民俗技藝—糖蔥的故事-Newsweek <https://reurl.cc/NpVkaQ>

闕建全（主編）（2017）。食品化學（第三版）。新文京開發出版股份有限公司。

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 建議格式如下
 - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
 - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
 - 字體行距，以固定行高 20 點為原則