

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：運用四種糖製作糖葫蘆之差異

陳鈺芳。私立樹德家商。高三 19 班
陳貴蓮。私立樹德家商。高三 19 班
蘇怡亭。私立樹德家商。高三 19 班

指導老師：
陳怡靜老師

壹●前言

只要聽到糖葫蘆這個名詞，就會讓一些成年的大人們想起小時候的零嘴，那糖衣包裹著番茄，一咬下，嘴裡散發出酸酸甜甜的滋味真的是永遠忘不了，總是會想再來一口，那種小時候回憶是如何呢？

一、研究背景

南宋光宗皇帝為給他的寵妃治病張貼皇榜向民間徵集驗方，這時有一位江湖郎中揭榜進宮，開出了冰糖水煮山裡紅的方子，後來驗方流傳民間形成了現在的糖葫蘆有民間傳說提到糖葫蘆起源於宋朝。

二、研究動機

因為家中長輩對於小時候最難忘的的零嘴為古早味糖葫蘆，藉此我們想瞭解糖葫蘆的製作方法，我們發現到了古早味糖葫蘆大多是以砂糖為主要的製作材料，因此我們想以不同的糖類製作糖葫蘆會有什麼差異，經過本組組員的討論後決定使用黑糖、砂糖、冰糖、紅糖來作為研究主材料。

三、研究目的

依四種不同糖類製作糖葫蘆有以下四點目的：

- (一) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「色澤亮度」差異。
- (二) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「黏牙度」差異。
- (三) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「脆硬度」差異。
- (四) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「香氣」差異。

貳●正文

一、糖的組成

我們知道白砂糖、綿白糖是糕點生產常用的糖。它們是由蔗糖還原糖、水分、灰分等組成。其中蔗糖占 99.7%以上。也就是說非糖雜質只占 0.3%以下，這裡說明糖的主要成分是蔗糖。

二、路竹番茄

路竹鄉位於嘉南平原的南端，因有三好（好土壤、好氣候、好技術）造就四寶竹鄉最熱門的農作物之一，也是嘉南平原以南最大的番茄產地。

三、糖類的分類

(一) 單醣：

一種不能在水解成爲更簡單形式的碳水化合物，屬於碳數爲 3 到 7 的小分子結構的簡單醣類。食物中以碳數爲 5 及 6 的五碳醣及六碳醣最常見。

1、五碳醣

(1) 阿拉伯糖

(2) 核糖

(3) 木質糖

(4) 蘇糖

2、六碳醣

(1) 葡萄糖

(2) 果糖

(3) 半乳糖

(4) 甘露糖

(二) 雙醣：

定義上爲「兩分子的單醣，脫去一分子的水而行成的醣類化合物」。

1、蔗糖

2、麥芽糖

3、乳糖

(三) 寡醣：

爲一種蔗糖的聚合物，但是甜味較低，他不但沒有蔗糖太甜的缺點，並對身體健康有很大的助益，這種糖類中以果寡醣的效果最好。

(四) 多醣：

由 10 個以上的單醣分子聚合而成，不具還原性，水溶性低但安定性高，且無甜味。

1、澱粉

(1) 直鏈澱粉

(2) 支鏈澱粉

2、糊精

3、肝醣

4、果膠

5、幾丁質

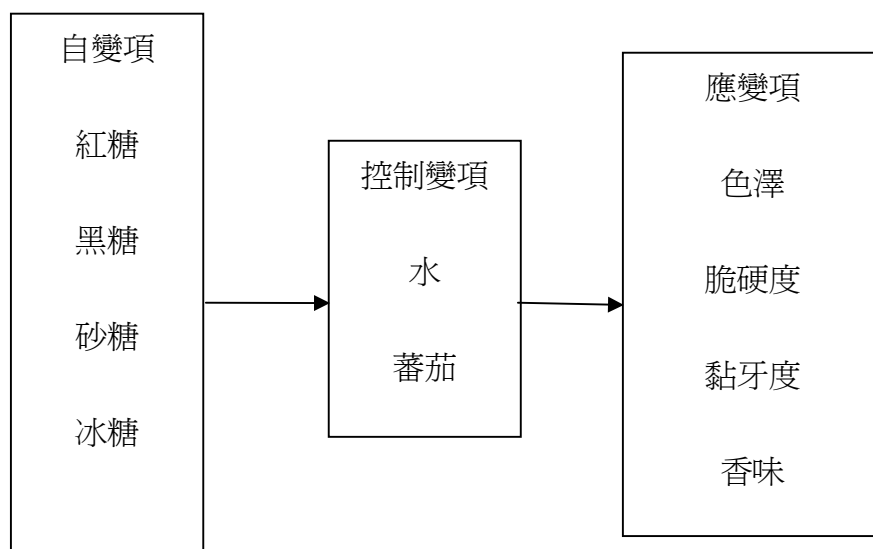
6、纖維素

四、糖葫蘆食譜綜合分析

表一

	書名	作者	出版社	食譜調味料使用之糖類
1	小食與糖果	許正忠 周素華	橘子文化	糖
2	糖果聯合國	李雪娥	上優文化	冰糖
3	手工甜點禮物 100 道	朱秋樺 王芳里	出版菊	冰糖
4	阿基師偷呷步-快手料理《甜甜蜜蜜》	鄭衍基	壹視文化	糖
5	口袋糖果工廠	李雪娥	三藝文化	糖
6	自己做糖果	魏琴	膳書房	糖
7	31 種你一定要學會的超人氣糖果	薄汾萍	和平國際	糖

五、研究架構



圖一

六、研究設計

(一) 研究對象：

樹德家商餐飲科教師隨機抽取男女各十人共二十人。

(二) 設計步驟與說明：

由組員製作四種不同糖製作糖葫蘆，完成後立即進行試吃，填寫問卷，進行分析。

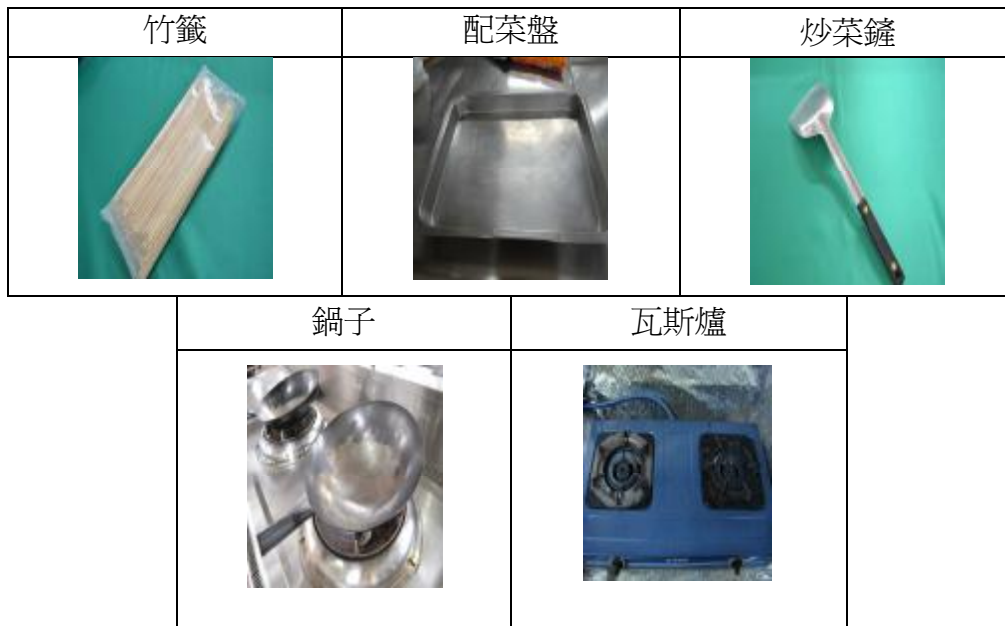
1、材料：蕃茄、水、冰糖、黑糖、砂糖、紅糖

2、作法：糖放入鍋中，將水道入略蓋過糖，開小火煮至糖無顆粒狀，取少許糖滴入冰水中凝結成球狀，即可將蕃茄裹上糖衣，放入冰水中數秒取出放至盤上即可。

(三) 研究工具：

量匙	量杯	磅秤
		

運用四種糖製作糖葫蘆之差異



圖二

參●結論

由試吃糖葫蘆之後馬上進行填寫問卷結果

一、結論

- (一) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「色澤亮度」差異中，冰糖被評選為最亮。
- (二) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「黏牙度」差異中，黑糖被評選為最黏牙。
- (三) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「脆硬度」差異中，砂糖被評選為最脆。
- (四) 研究以黑糖、砂糖、冰糖、紅糖製作糖葫蘆之「香氣」差異中，黑糖被評選為最香。

二、建議事項

- (一) 糖類物價昂貴，購買上要細心考量。
- (二) 可以採用其它水果製做糖葫蘆。
- (三) 煮糖液時，要時常注意，糖容易焦化。

肆●引註資料

- 王啓貴（1997）。西式糕點製作入門。台北市：百通圖書股份有限公司。
- 王春慧（2011）。來做古早味零食。臺灣：讀書房文化。
- 朱秋樺、王芳里（2008）。手工甜點禮物 100 道。臺灣：出版菊。
- 李雪娥（2010）。糖果聯合國。臺北縣：上優文化有限公司。
- 李雪娥（2006）。口袋糖果工廠。臺灣：三藝文化。
- 周敦懿（2008）食物學 I。台北市：五南圖書出版股份有限公司。
- 東畑朝子（2011）80 kcal 減脂・健康食材大百科。台北市：瑞昇文化事業股份有限公司。
- 許正忠、周素華（2010）。小食與糖果。台北市：橘子文化事業有限公司。
- 黃韶顏（1983）。食物製備。台北市：藝軒圖書有限公司。
- 鄭衍基（2008）阿基師偷呷步-快手料理《甜甜蜜蜜》。台北市：壹視文化。
- 薄汾萍（2011）31 種你一定要學會的超人氣糖果。臺灣：和平國際。
- 魏琴（2004）。自己做糖葫蘆。臺灣：讀書房文化。