



出發！去糖果屋

雙胞胎姐弟甜甜和蜜蜜最喜歡吃糖果了！這天，他們在森林裡發現一張魔法邀請函，只要答對問題，就能瞬間移動到糖果屋。

親愛的小朋友：
想要去糖果屋嗎？
得先通過小考驗喔！
想一想，哪種植物可以用來製糖呢？



答對就去糖果屋，
答錯只能流口水！

甜菜有個甜字，就猜C吧！

「蔗」些都是糖

糖果的甜味主要來自糖，而很多種糖都是從甘蔗提取，雖然外形、顏色和味道不一樣，但都是蔗糖喔！



▲甘蔗依照加工精細程度的不同，能產出不一樣的糖。

黑糖



▲將甘蔗壓榨成汁，再經過煮沸、過濾等步驟製成，保留比較多的營養和礦物質。

二砂糖



▲因顏色為黃褐色，所以又叫做黃糖。保留甘蔗部分的色素和營養。

白砂糖



▲最常被使用的糖，已經完全分離甘蔗的色素和營養，只保留了甜味。

甜菜能製糖

甜菜的根裡累積了許多糖，所以也常被當作製糖的原料。目前全球大約七成的糖來自種在熱帶氣候的甘蔗，三成來自寒帶氣候的甜菜。



糖的魔法變身

哇！猜對了！甜甜和蜜蜜被傳送到糖果屋面前。一陣香氣撲鼻而來，原來有隻薑餅人正在煮焦糖，

牠熱情地邀請姐弟觀察糖在不同溫度下的神奇變化。

糖的顏色變變變

將糖放入鍋內慢慢加熱烹煮，顏色會由淺變深，味道也會改變喔！

1 透明：

把糖放入鍋子裡，用小火加熱。糖遇熱後會慢慢溶化，變成透明的糖漿。製作牛奶糖或軟糖等比較軟的糖果，使用的就是熬煮溫度比較低的糖。

牛奶糖：



2 淡黃色：

加熱一陣子後，會變成淡黃色，味道香甜。糖葫蘆表面的脆糖，就是把糖漿加熱到攝氏 150 ~ 160 度，淋在水果上，冷卻凝固形成的。

糖葫蘆：



3 琥珀色：

持續加熱會變成琥珀色，甜味裡帶一點點苦味。烤布蕾上面的糖，通常就是加熱到攝氏 160 ~ 180 度的焦糖。

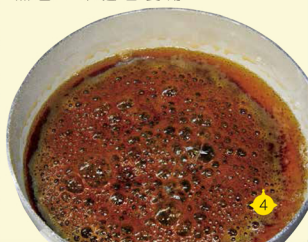
烤布蕾：



4 深咖啡色：

繼續加熱會變成深咖啡色，甜味減少、苦味更明顯。加熱超過攝氏 180 度會燒焦變黑色，不適合食用。

★糖加熱過程溫度很高，要請大人協助實驗喔！



【全文未完，精彩內容盡在康軒學習雜誌！】