

## 做糖胡蘆的祕訣 在於煮糖與貼糖

**問** 糖胡蘆是用什麼做的？產地在那裡？紅色糖漬食用上安全嗎？（高雄市三民區民族一路55號張弘田）

**答** 一般市販糖胡蘆做法如下：

(1)材料：在中國南方多以山楂、柚柑（或稱油柑）為材料，近年來在台灣也有人用李子、小番茄等小型水果為原料。

(2)煮糖：用少量水先煮開，加入砂糖，一面攪拌，一面熬煮，煮至糖液在沸騰時起了大泡泡，即表示已達飽和的程度，此時糖色變黃，如果要染色，可以加入少許食用紅色6號或紅色7號。這兩種人工添加物是衛生單位認為合格的色素，一般化工原料行有售。

(3)糖胡蘆的加工：水果先洗刷乾淨，風乾，插上一支竹支，如牙籤也可以，先準備一張塑膠布或直接用一平底盤，趁糖漿（上面(2)所熬煮成的）熱時，將一支支水果浸入糖漿中，轉一下竹枝，取出已貼糖漿的水果枝，放在上述上面預先塗抹一小層花生油（或沙拉油）的平底盤上，約經5~10分鐘冷卻，此時糖漿凝固，舉起小竹枝的糖胡蘆即成。



（呂福和攝）

多量製造時，可用稻草捆成一束，中央插一竹桿（如未打開的傘），則可以出售了，不過氣溫高，時間長，糖胡蘆會溶化，一般應該當天製造當天售完。

以上加工方法，重要在煮糖及貼糖步驟。（方祖達）

## 妊娠期延長或假懷孕 均會引起羊腹部腫脹



（沈安麗攝）

**問** (1)羊雜交配種時，是否子代的性別會傾向某一方？

(2)我飼養的羊，有頭母羊腹部腫大，極似懷孕，症狀已有半年左右，食慾各方面都很正常，體重更達90幾公斤。用聽診器或敲拍腹部都感覺有水聲。請問是何病？（台中豐原陽東90307號劉育宗）

**答** (1)羊配種後，所產子代一般性別比例為，雄性占51%，雌性占49%，但遺傳、選拔、營