

花生產品專輯④

花生糖

酥糖、飴糖的製作

前新竹食品工業研究所 / 趙傳銘



鹿港有名的花生糕(簡春木／攝)

眾所周知的，我們中華民族是最懂得吃的藝術；對於如何享受花生的美味當然不會例外，尤其是將花生調製成可口的花生糖製品，其種類之多更不勝枚舉，特別是在逢年過節中，各家風味及花樣的花生糖果紛紛出籠；諸如花生酥、花生飴糖、新港飴、芝麻花生酥、海苔花生酥、金門貢糖、花生米及龍鬚糖等等；但概括而言，依其製品性狀區分為酥硬者（如花生酥），Q軟者（



糖漿混拌機

如花生飴糖)及其他(如金門貢糖、龍鬚糖等),現就其調製加工方法略述於后,供參考。

花生酥糖(酥硬糖)

造成花生酥糖具有酥硬感的,除了原料糖(砂糖及麥芽糖)配合比例的不同之外,尤其以加熱熬煮時糖煮溫變的影響最鉅,同時再配合添加少量的油脂(約1~2%)使製品具有酥脆性。而花生原料可使用整粒的花生仁及脫膜的花生片,亦可酌加少量的紅蔥頭、海苔及紫菜等予以調味。在使用糖的配合比例上:砂糖與麥芽糖為3:1或4:1。添加的水量則無一定限制,但要能以能使原料糖得以充份混合之量為限,過低固然可減少熬煮的時間,但原料的混合不均且操作亦較困難,過高則熬煮時間拖長,徒然浪費熱能,故其用量約為糖總量的25~30%。而花生仁粒的添加量則為70~80%。

在製造方面而言,首先將調配好的砂糖、麥芽糖及水置入鍋中徐徐加熱,並不斷予以攪拌;避免鍋底因局部過度受熱而產生焦味及褐變,就整個糖煮過程中可區分為兩個階段,初期熬煮主要乃在於溶解並混合原料糖,待其溶解並開始沸騰時,即可添加部份油脂,並繼續第二階段熬煮,此時若有大量氣泡產生,須斟酌予以除去,待糖漿品溫已達135℃左右時即可將贖餘的油脂加入、混合均勻後即可拌入花生,再傾出置於淺盤模型中,並迅速予以捍平,捍平時除了速度要快、更要緊的是上下用力要均勻,務必使熬煮好的糖漿與花生仁粒充分粘著密合。而且隨著溫度的下降,其組織逐漸轉硬,故捍平成型的後花生酥糖必須趁其尚有餘溫之時,即將其調理均成適當大小,再行冷卻,否則截切不易,同時容易斷裂。冷卻完成的花生酥糖再以完善的包裝,即是美味可口甜點。

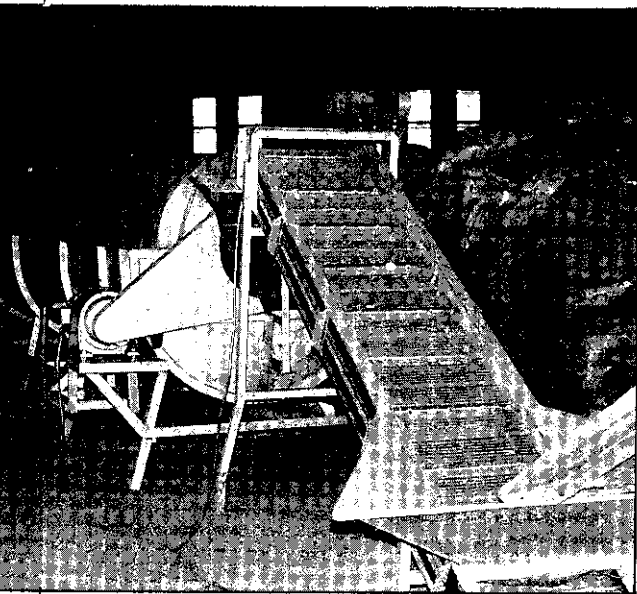


糖漿熬煮

花生飴糖

飴糖製品之所以具有Q度,除了原料糖的配合比例正確之外,其熬煮程度亦不似酥糖之高溫(僅在102~104℃之間),更重要的是在原料中添加部份的糯米粉,藉著糯米粉吸水受熱糊化而產生Q度。而糯米粉的使用量約為糖基總量的8~10%;其加水量則較酥糖者為高,約佔50%。砂糖與麥芽糖之比例則為3:1。

首先將砂糖、麥芽糖及水置入鍋中(以二重釜為佳),並開始加熱及攪拌,待砂糖及麥芽糖完全溶解後,再將糯米粉加入熬煮;(亦可預先將糯米先行浸漬後,再經石磨磨漿之後加入糖液中)此時藉著控制二重釜加熱蒸汽壓力,用以穩定熬煮溫度,同時須不斷攪拌,促使糯米中所含的澱粉得以充分吸水膨脹及糊化,使製品的Q度提高。總計



花生選別裝置

→ 熬煮前後所需的時間共約15~2小時；要注意的是，加熱溫度若太高時，糖漿容易焦化，同時會形成一層硬膜，造成澱粉中多餘的水份無法逸散，而此過多的水份在製成成品後便會漸漸滲出，使得混合入的花生片或粉因而軟化，包覆於其外的糯米紙也因而失卻應有的性狀，造成商品價值的低下。

熬煮終了了的糖漿，於起鍋前拌入業已炒香的花生片或粉，並待其微冷後即可起鍋置於工作檯面，分割成適當大小之後，即可進

行揉條及撒粉（避免相互粘結），再截切成適當長度（3~4公分），並加一層糯米紙及玻璃紙包裝；而自起鍋後的調理工作，必須使花生飴糖尚保有溫度方便操作，若溫度太低或室內溫度太高，皆不方便調理。

對於花生糖之製造而言，良好的糖漿配方與正確的熬煮過程，固然是決定製品成敗的要素，但對於原料花生的選擇亦不可掉以輕心，因為花生糖的食用壽命有一半以上是取決於花生的好壞，若以焙烤好的花生而言，除了不得有任何不良品之外，香味足、外觀好、且包裝更要好，最好是剛剛焙炒好的成品為原料花生，或是購進花生再自行烘焙者為佳。除此之外對於製成品的包裝亦不可不講究；因目前本省之花生糖製品在包裝上都做得不盡理想，所以今日加工業者若要使其邁向工業化生產，除了在加工過程中的衛生安全與衛生法規須注意之餘，對於如何應用包裝方法及材質來延長花生糖的食用壽命，也是一個重要的課題。

近幾年來農委會有感於花生為主要省產雜糧作物之一，為促進花生產業之發展，並以專業計劃生產方式於嘉義農專進行一系列花生加工技術、加工產品及加工機械之研究與開發；相信對於爾後花生之加工業者定能有所助益。



攜帶式電動送風 呼吸保護具

防塵、防毒、防臭 全機能設計

質輕 舒適 安全

山本光學株式会社 LS-800系列

成形頭戴口罩式裝著簡單，本體150公克，輕量舒適，視野廣闊。內裝扁平式送風馬達，壽命10,000小時以上，超小型鋰錳電池，充電一次可連續使用10小時，附電池皮套可裝入腰帶，輕便安全。直結式濾毒罐，粉塵濃罐日本JIS國家檢定合格，捕集效率99.5%，附110V電源充電器，最適合農業噴藥、塗裝噴漆、化學工業、有機溶劑毒臭氣體作業使用。

新型專利公告160155號

郵政劃撥帳號2099479-1

總代理 盛將有限公司

台中縣霧峰鄉吉峰路132巷16號

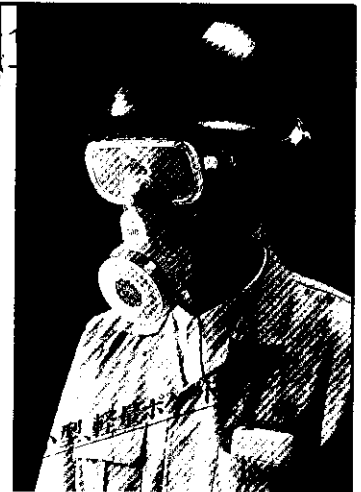
TEL:04-3335268-3327569 FAX:04-3325233

LS-800 定格10時間

風量固定 50公升/分

LS-810 定格5.5~10時間

風量可調 40~70公升/分



マスクの中に小型電動ファン内蔵!