

米花糖 自己動手做 解決剩飯煩惱

常有人說：“煮飯是一門學問”，如果不仔細推敲，或許你不相信，認為只要懂得米與水的比例即可，其實不然。

煮飯首先要決定煮幾人份的量，接著便要考慮男與女的人數，是否有不速之客前來？其次便要預估這一頓飯有没有人想多吃一碗或少吃一點？等等。所以大多數的掌廚者（家庭主婦），寧可多預備一些飯量，也不願屆時因飯量不足，而有尷尬的情形發生。

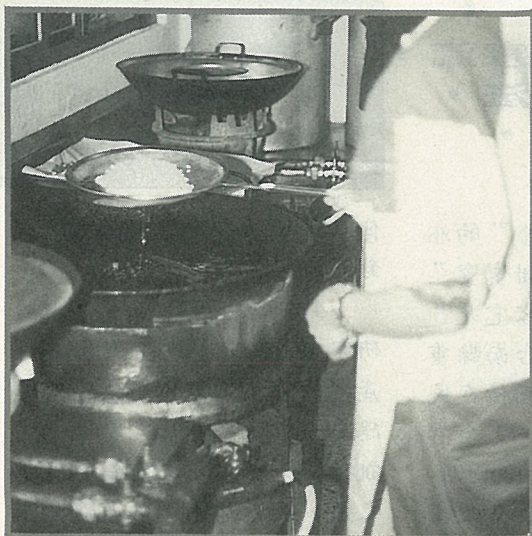
因此，飯後或多或少會有些剩飯發生，除了煮成稀飯供宵夜或早餐食用外，也可以做成米花糖的點心，現介紹它的作法。

剩飯打散乾燥

將每天剩下來的米飯以開水（冷、熱皆可）沖散，使整糰的米粒分散開來，之後將水瀝乾，並準備一個淺盤（材質不限），把瀝乾的米粒均勻鋪在淺盤上，須注意米粒不可重疊及有堆積現象。再將其置於陽台上或陰涼通風處，予以風乾，亦可置於陽光下曬乾，但要避免光線太強，並且酌加搖動，勿令米粒與淺盤粘在一起。

若遇到下雨天，可以利用烹調熄火後的爐火餘溫予以乾燥，但此時須選用耐熱的淺盤或鋁盤。同時，搖動使米粒達到完全乾燥。

米粒是否完全乾燥？我們可以用眼睛看米粒已經呈現透



油炸時，量1次不要放太多。



米粒拌核果，口味有變化。



米粒均勻沾附糖漿之後，定型切塊。

明，且組織堅硬可以折斷的程度即可。若乾燥不完全，米粒貯存期間有發霉的可能，且經油炸之後，其外觀亦無法均一，製成品食感欠佳，不能製備出一個良好的點心。

當然，如果你有心在家中調製這個點心，原料米除了使用一般我們常用的蓬來米之外，最好是以圓糯米來做，因糯米中的澱粉特性比蓬來米的澱粉特性更適於製作米花糖，因為圓糯米製備的米乾，經油炸後其膨脹率較大。

油炸米量宜少

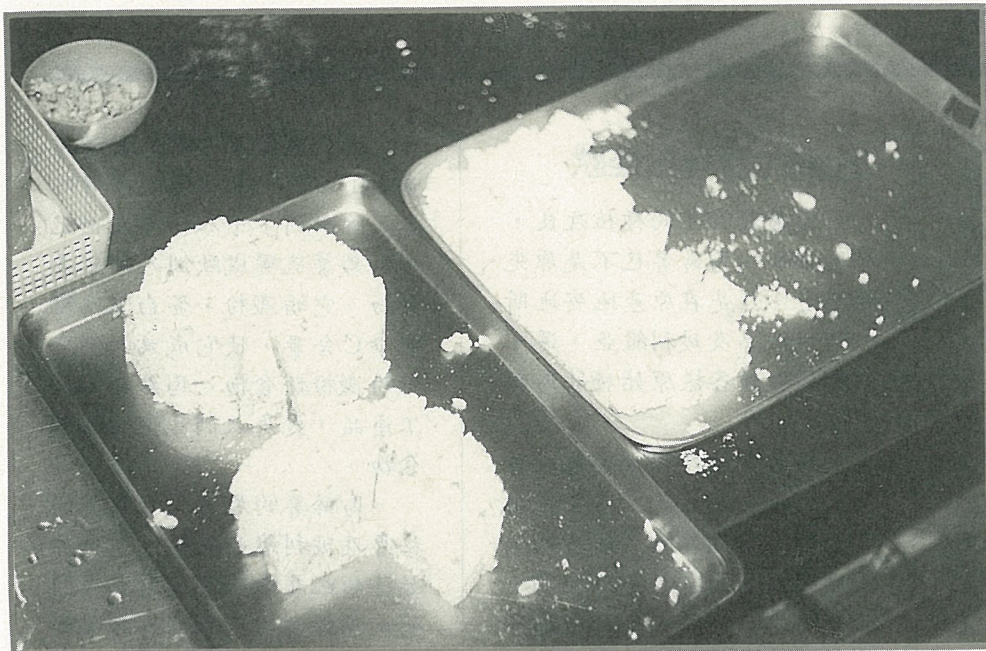
首先準備一個鍋子，加入適量的油後，將油溫控制在160℃左右，此時若沒有溫度計測量，可抓取2~3粒米乾丟入油中，若米乾在油中會產生大量氣泡，而且迅速膨脹，便可以將瓦斯調整至小火或文火的階段。

然後準備一個適當大小的油炸網杓，並加入適量的米乾於網中，浸入油中進行油炸，在此要提醒你注意的一點是：寧可減少油炸時的米量，以免油炸程度不均勻，致使炸好米花的色澤相差太大。

每次油炸的時間僅需30秒到1分鐘之間，雖僅5秒鐘的差別，就會有極大的差異，不可不謹慎。

熬煮糖漿比例

隨米乾量多少，使用糖漿



米花糖成品

會略有差異，半斤（即300公克）的米乾，細砂糖約比5兩半多一點，麥芽糖約少於2兩半，並加入少許的豬油或沙拉油及食鹽調味。

將所有材料置於鍋中加熱，並予以攪拌至砂糖、鹽等均勻溶解之後，再待糖漿開始沸騰之際即將爐火關小，以免鍋子四周的糖漿燒焦。如何判定熬煮終點？有一個比較“好玩”的方法：準備一個鐵絲，並將其一端做成圓形，再將此鐵絲圓圈部份浸於熱糖漿中，取

出時，沾附在鐵圈的糖漿可成泡泡的程度時，即是。

一般而言，若能夠同時進行米乾的油炸，與糖漿的熬煮最好，煮好的糖漿較能均勻分佈於米粒的表面。但，為了安全起見，我們還是先做米乾的油炸，待油炸完成後，再進行糖漿熬煮。切不要先將糖漿煮好，再油炸米乾，因煮好的糖漿一旦溫度降低以後，便會逐漸變硬，且難以均勻分佈於米粒之上，無法製成良好的米花糖。

口味隨意變化

米粒與糖漿的拌合我們可以利用兩隻飯杓，先將炸好的米粒置入鍋中，然後一邊倒入煮好的糖漿，一邊攪拌與混合米粒，使米粒能夠均勻沾附糖漿，之後迅速將此混合物充填入模型中（方形、圓形皆可）並予以壓實，再令其冷卻至以手觸時尚有餘溫，而不燙手的程度，即可取出，並充分冷卻，就可以切成適當大小宴客。

如果覺得僅僅使用米乾製成的米花糖太過單調時，亦可以隨個人嗜好及口味，酌量添加花生仁、核桃仁、芝麻等等，並再加油蔥酥及炸蒜茸或香菜等。此類乾果、核仁及調味佐料等的添加，是在米粒油炸後，尚未加入糖漿前，先和米粒混合或經焙炒炒香後，再與米粒拌合，之後再拌入糖漿及成型。

米花糖的食感及外觀，和“爆米香”相類似，但知悉的人却不多，對於想從事小本經營的人而言，亦不妨將米花糖列入考慮的項目。 ■

花卉、園藝、花藝與插花之專業性刊物

讓花卉園藝的趣味栽培點綴您的家居生活
讓插花與花藝設計充實您的心靈生活

台灣花藝月刊



切花栽培專書

由荷蘭國際球根花卉中心委託本社為編印的中文版花卉栽培叢書，首先推出一套切花栽培手冊，全部由國立台灣大學園藝系許圳塗教授翻譯審訂，是專業生產者必備的栽培手冊，也是農學科系學生不可少的栽培實務資料，圖文並茂，清晰易懂，採雪銅紙精印。

書名

單本售價

亞熱帶地區百合切花之栽培	65元
熱帶及亞熱帶地區的唐菖蒲切花栽培	65元
北半球亞熱帶地區的鳶尾切花栽培	60元
三本合購	170元
學生特別優待價	150元

零售每本120元
訂閱一年12期1100元

請利用郵政劃撥07669674號台灣花藝帳戶
洽詢專線：(02)5926632 • 5926135