

迷人的冰品世界

對國人而言，冰是人們夏日裡的最愛，再也沒有任何時候會比夏季更適合吃冰了。冰品的種類很多，除了童年的「枝仔冰」之外，長大一點熟悉的就

是刨冰。二、三十年前，本省民生並不富裕，電冰箱仍是稀有之物時，每至夏日，孩子們對冰菓店所販售的冰品飲料莫不趨之若鶩，特別是刨冰，更是令他們深為著

迷。在刨冰機的轉動下，只見一塊四方、晶瑩的冰塊，被刨成片片雪花，盛在塑膠盤裏或碗裏，再澆上一些配料，看起來多麼悅目、可口，令人忍不住地就想要

健康食品新寵
Frozen Yogurt
有冰淇淋口味
而低熱能的霜乳酪



嗜它一口。直到民國40年以後，社會逐漸安定下來，各行各業開始步入軌道，而製冰、賣冰業也開始興起，冰塊慢慢供應得多了，於是夏日吃刨冰的情景，也就日漸普及、時有所見了。

「枝仔冰」、「刨冰」著實風光了好一陣子之後，深受西方人愛的冰淇淋，此時也開始侵入本省的冰品市場，民國45年，率先登陸成功的外國冰淇淋廠商是福樂奶品公司。不過當時這些進口的美式冰淇淋其銷售對象僅限於一些外國軍事單位，並未普及，一直到民國48年後，才在市場上全面供應。近年來隨著國人生活水準的日漸提高，消費能力大增後，引起其它外國冰淇淋廠商的重視，不但相繼來台，且來勢汹汹，使得國內冰淇淋市場的競爭轉趨激烈。另外，近2年來原本就是紛爭不已的冰淇淋市場又出現了新對手，一種類似冰淇淋却標榜是低熱能的健康食品—霜乳酪 (Frozen yoghurt)，成為人們的新寵。

以下本文簡單分別介紹各種冰品之特性及製造過程。

1. 枝仔冰：枝仔冰的正式名稱就是冰棒。冰棒出現得很早，做法是將裝著糖水的四方型模子放入具快速冷凍效果的鹽水槽中，趁糖水未完全凍結前，將竹片或木棒插入。早期枝仔冰的口味較為單一化，僅在糖水中加一點色素，後來因為加入競爭的品牌逐漸增多，為了在技中拔得頭籌，於是各廠家紛紛在口味上推陳出新，除了傳統的清冰口味外，又添加綠豆、紅豆、花生及果汁等不同口味的冰棒。

2. 雞蛋冰：在「枝仔冰」的天地裏，除了四方形、圓柱形的冰棒外，還有一種長久以來，一直默默存在的「枝仔冰」——「雞蛋冰」。雞蛋冰多由街頭小販專賣，不像冰棒在大量生產後由雜貨店、冰菓室銷售。其特殊之處在外形為由兩個鏤空的半橢圓形模子合起來有如雞蛋般。購買時，由老闆將木枝插入蛋殼模型末端的洞中，當場剝開蛋殼模型，非常具有趣味性，也深受孩童的歡迎。

3. 棒棒冰：繼枝仔冰後，市場也出現一種長條形、塑膠包裝的冰品，較著名的廠牌有凍凍果、百吉，此類產品當時也曾風迷一陣子。

4. 刨冰：早在30年前，刨冰就出現了。不過當時是用人工手搖刨冰機把冰塊刨成雪花花的細冰，再添加糖汁、作料而組成，耗力又耗時，可選擇的口味種類並不多，只有清冰、仙草冰、愛玉冰、綠豆冰、紅豆冰及四果冰等。後來電動刨冰機問世後，刨冰變為更便捷之後，可選擇的作料也就日益增多，如花生、地瓜、芋頭、麥片、粉條、布丁、杏仁、鳳梨、蜜餞……等，幾乎無物不可入「冰」。夏日的台灣，冰店林立，為了招攬顧客，幾乎所有的冰店都提供消費者「一般冰享有多種口味」的選擇，讓消費者自行選擇、搭配的作法，但是多以4種為限。目前有的冰店甚至推出「吃到飽為止」的自助刨冰店，使消費者吃的過癮。

5. 搖搖冰：所謂「搖搖冰」，味道實與刨冰大同小異，只是冰更細緻。一般製法為桶內裝

的是刨冰和果汁，插上電讓桶子不斷上下搖晃，在持續晃動中，冰變得更細緻，果汁也更入味。

6. 綿綿冰：又稱「泡泡冰」，製法是將花生醬、草莓醬等具有粘稠性的作料放入一個大碗內，加上細冰不停攪拌，直到冰發泡呈雪花狀為止。

7. 思樂冰：是引進自國外的刨冰變體，作法與搖搖冰相類似，也是果汁加細冰，盛行於便利商店。

8. 刀削冰：刀削冰中最有名的口味是「台中蜜豆冰」。刀削冰是以鏟子將冰塊敲成碎冰，一小塊一小塊地咬在嘴裏咔嚓咔嚓響，十分過癮。

9. 冰淇淋：係源於義大利，經法國、英國而自歐洲諸國傳入美國。如今已是各國普遍製造的大眾化食品。冰淇淋之種類亦有依硬度而分類，分為硬質冰淇淋及軟質冰淇淋（或霜淇淋）。硬質冰淇淋係指一般置於冰櫃內的冰淇淋，而軟質者係於製造過程省却最後硬化操作之冰淇淋。雖然冰淇淋是源自西方的產物，可是在東方國家裏，冰淇淋却得到了更多的發展空間。除了對口味上的變化外，日本人也早在冰淇淋的種類上動腦筋了，豆腐冰淇淋就是最好的明證。近年來，原本就是紛爭不已的冰淇淋市場又再出現了新對手，一種類似冰淇淋口味却標榜是低熱能的健康食品——Frozen Yogurt（霜乳酪）成為人們的新寵。冰淇淋製造流程如下：將冰淇淋混料混合、殺菌、均質、陳化、凍結、硬化，即可得到口味良好之冰淇淋。