【食品加工】

糖蜜玫瑰醬



講解 羅麗珍　撰文 陳敏君　攝影 劉德卿

花國皇后的玫瑰花，是許多人的最愛，除了賞其美姿與芬芳外，建議您不妨試試糖蜜玫瑰醬。

玫瑰的故事

再也找不出那一種花，能得到比玫瑰更多的榮寵與歌詠。玫瑰堪稱爲花中之王，它的花瓣比絲絨更華麗，層層疊出芳馥無比的香氣，即使莖上長滿棘人的刺，不但嚇不走採摘的手，更倍增它的魅惑力與神秘感。

這種妍麗嬌柔的花朵，在古羅馬時代，是貴族才能享用的專利品，象徵著勝利與特權。當羅馬的將軍與勇士，在征服了敵人之後，國王便在皇宮中備宴，慶祝新得的版圖與戰功的增加。宴會上必有美女、美酒與玫瑰花。可別小看了玫瑰花，它們可是遠從埃及以高昂的代價買來的。凱旋歸來的戰士們，在漫天玫瑰花瓣中狂歡爛醉，而羅馬帝國的骨架，便一點一點消蝕在絢爛的芬芳中。



◉豔麗逼人的玫瑰花，是切花之王。

玫瑰的寓意

玫瑰花幾乎可以說是一種標籤，代表著：愛情，無論好與壞。最有名的象徵來自埃及艷后與凱撒。凱撒用武器征服了埃及的土地，但克里歐派翠拉卻用絕世的容顏征服了凱撒，因此這一場羅馬帝國與埃及古王國的爭霸戰，就算是平手吧！

據記載這位埃及艷后在王宮中設宴，將大廳地板舖了厚厚一層玫瑰花瓣，她與凱撒踩著花毯共舞，在紛飛的花瓣雨中，共飲愛情醉人的醇酒。玫瑰從此成了愛情的代言人。

當基督教文明廣被歐洲大陸以後，教會更選定玫瑰花爲聖潔的象徵，是聖母瑪利亞之花，許多著名的教堂及皇宮，都以玫瑰花圖案，來作爲牆上或天花板的裝飾。

更有趣的是，法國人甚至認爲玫瑰屬於財產的一種，在饋贈玫瑰花時，還要向政府繳納「玫瑰贈與稅」呢！

玫瑰花的輝煌歷史，難以一一列舉，它以令人無法抗拒的酡顏，傾倒多少才子佳人的心。而如今，我們貢獻給您它甜蜜的一面：糖蜜玫瑰醬。



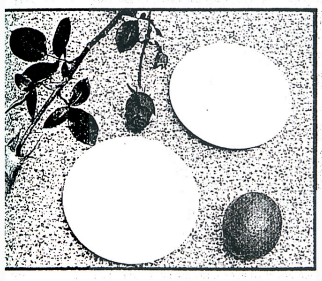
◉深紅色的玫瑰美極了，但不適合用來煮糖蜜玫瑰。

膩人的芳霏

利用玫瑰花瓣加糖煮成的玫瑰花醬，除了讓人甜入心坎之外，更讓您齒頰迴繞著淡淡芳香，久久不去。

材料

- 玫瑰花　2打
- 檸檬　2個
- 冰糖　五百公克
- 鹽巴　少許



應用方式

糖蜜玫瑰醬由於甜度非常高，可加入茶中調味，讓茶中更增雅緻的情調。此外，玫瑰醬也可以加於蔬菜水果中，當成沙拉醬使用。當然聰明的您也想到了，它可以拿來沾草莓或水果，別有一番滋味哦！或者您把它塗在土司上，烤一烤也很好吃。另外，淋於冰淇淋上，或做成各種甜點，都是別出心裁而受人歡迎的料理。

注意事項

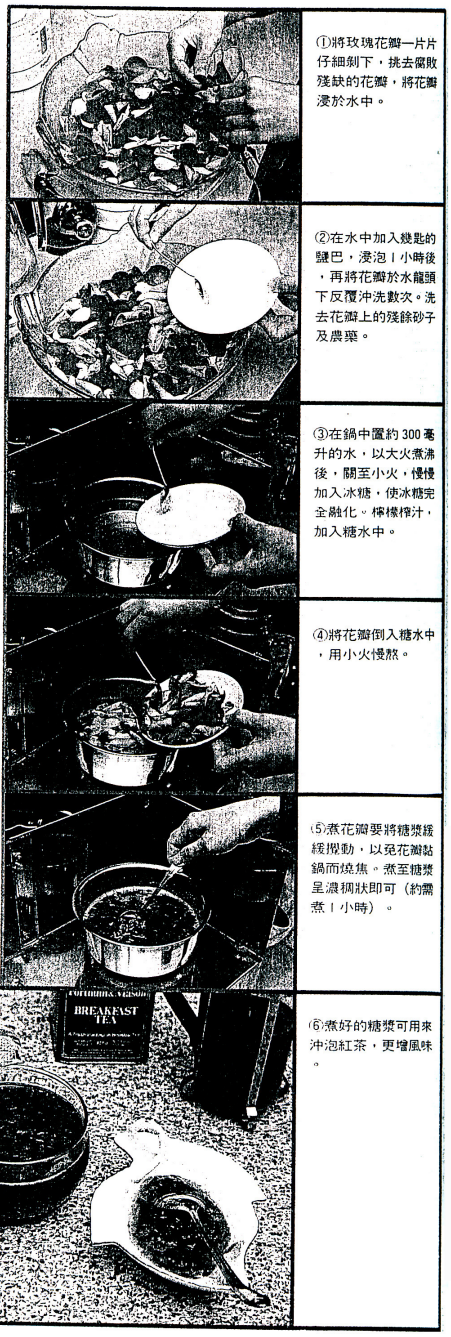
①市場上出售的玫瑰花，乃是供觀賞用，而不是食用的，難免多放了一點農藥。因此買回來的玫瑰，要耐心浸泡、沖洗，才能確保食用安全哦！當然如果能用自己種的無毒玫瑰來煮糖漿，更是美事。

②玫瑰花要挑桃紅色系、或橙紅色系的花朵，而且要香味濃郁的才是做糖漿的上品。深紅色的玫瑰雖然艷麗，但花瓣加熱後，會變成暗褐黑色，而顏色太淺的玫瑰花，煮了之後色澤不夠紅，都不適合做玫瑰醬。

③檸檬汁可使花瓣顏色較美觀，不褪色也不太深，並且帶有一股淡淡的清香，因此在花瓣放下去煮之前，一定要加入檸檬汁。用量多少則依個人口味而異，不喜歡酸的人，可以少放一點，愛酸的人則不妨多加一些。

④糖漿煮好後，最好利用玻璃瓶來存放，並要置於冰箱中，才能常保新鮮不腐壞。要用時，再舀適量於盤中即可。





①將玫瑰花瓣一片片仔細剝下，挑去腐敗殘缺的花瓣，將花瓣浸於水中。

②在水中加入幾匙的鹽巴，浸泡1小時後，再將花瓣於水龍頭下反覆沖洗數次。洗去花瓣上的殘餘砂子及農藥。

③在鍋中置約300毫升的水，以大火煮沸後，關至小火，慢慢加入冰糖，使冰糖完全融化。檸檬榨汁，加入糖水中。

④將花瓣倒入糖水中，用小火慢熬。

⑤煮花瓣要將糖漿緩緩搬動，以免花瓣黏鍋而燒焦。煮至糖漿呈濃稠狀即可（約需煮1小時）。

⑥煮好的糖漿可用來沖泡紅茶，更增風味。