

芋頭之加工

芋頭除了能當主、副食外，在盛產季節亦可以多種不同加工法作成耐久貯存又美味可口的加工食品，如芋乾、香芋酥、芋餅、餡餅、沙其瑪、麻糬，側芽經曬乾碾碎後製成的芋頭粉，可作芋冰及蛋糕、餅乾之添加物。芋頭加工適於家庭式及工廠大量產製。

茲介紹簡易作法如後：

芋酥餅：

芋頭去皮切薄片→置於流動水中半小時→撈起瀝乾→入油鍋炸熟→撈起撒上細鹽或淋上白糖漿拌勻。

沙其瑪：

芋頭去皮切薄片→置於流動水中半小時→撈起瀝乾→入油鍋炸熟→撈起放入麥芽糖漿中拌勻→壓平切塊。

麻糬：

糯米粿糰蒸熟、搗勻→冷卻→包上煮熟的甜芋泥餡→壓扁沾太白粉。

芋餅：

芋頭粉加豬油、奶粉、麵粉、砂糖拌勻→以小西點模型將麵糰壓製成型→刷上蛋黃→入烤箱烤至淺褐色。

芋乾：

小芋頭洗淨→置於烤網上→以小火燻烤約二十四小時→取出用網篩過篩使芋皮脫落即可。

