

材料及做法

1.洛神汁製作：

(1)食材為乾燥洛神葵50公克、水1,500毫升及糖75公克。

(2)用具為不銹鋼鍋、不鏽鋼盆、漏勺、紗布、湯匙。

(3)做法：



1.材料及用具準備



2.將乾燥洛神葵放入沸水中



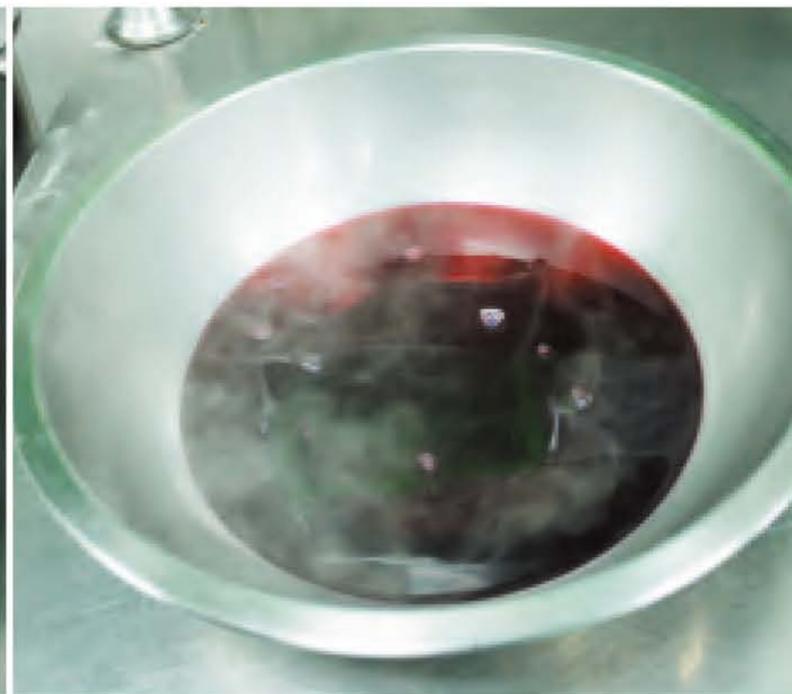
3.於沸水中煮10分鐘



4.熬煮10分鐘後，加糖並攪拌使其溶解。



5.過濾洛神葵果萼



6.洛神汁備用

筆記：過濾剩下的洛神葵果萼，可以用做製作果醬的原料喔～
(果醬製作請參考臺東區農技報導第43期)

2.洛神果凍製作(約16~17杯)：

(1)食材為洛神汁800毫升、水800毫升、寒天粉25公克及糖210公克。

(2)用具為不銹鋼鍋、耐熱量杯、湯匙及耐熱玻璃或塑膠容器。



1.材料準備



2.先將洛神汁800毫升倒入鍋中並開火



3.再倒入500毫升的水一同熬煮



4.利用300毫升的冷水調散寒天粉



5.待洛神汁微滾時，加入預調之寒天粉並不斷攪拌。



6.加糖攪拌均勻，待洛神液完全煮滾沸騰後關火。



7.利用洛神液餘熱且尚未凝結時，
倒入模型中成形。

筆記：

- 1.利用寒天粉之膠體性，增加果凍口感。
- 2.糖類使用冰糖及二砂皆可，選用冰糖之果凍，其口感較為溫潤，甜而不膩。

8.冷卻後即為成品