

珍珠粉圓製作

- 1.原料準備：水與色素萃取液總重量80-90克(可依比例調整呈色)、樹薯粉70克、太白粉30克、糖粉10克。
- 2.製作方法：將水、色素萃取液及糖粉混合並煮沸，樹薯粉與太白粉預拌均勻，並將煮沸色素液倒入粉類原料中，利用刮刀攪拌均勻至可揉捏成糰，將粉糰搓成長條狀後，截切成0.8-1公分的小糰塊，搓成球狀生珍珠粉圓。



原料準備



原料混合



煮沸



充分攪拌



揉捏成糰



搓成長條狀並截切



塑成球型



生珍珠粉圓



生珍珠粉圓-依不同比例萃取液製作情形

- 3.珍珠粉圓熬煮：將水煮沸後，生珍珠粉圓放入並不斷攪拌，避免其沾黏在鍋底，待粉圓浮上水面時，再以小火悶煮15分鐘後起鍋備用。利用冷開水沖淋，可維持珍珠粉圓彈性及增加口感。



水滾後放入珍珠粉圓



珍珠粉圓浮上水面



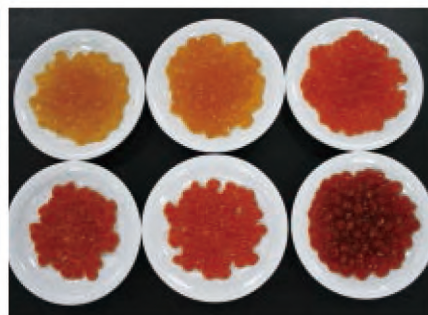
小火悶煮



以冷開水維持彈性

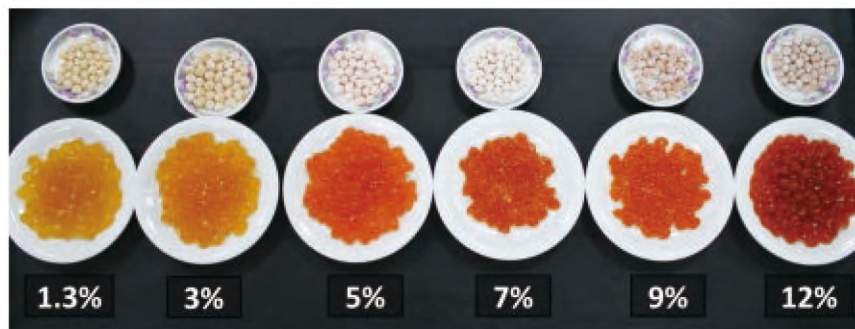


珍珠粉圓成品



珍珠粉圓-依不同比例
萃取液製作情形

4. 色素萃取液比例：隨著胭脂樹種子色素萃取液的不同添加比例，珍珠粉圓成品可以從橙黃色系調整至紅色系，具多種變化。



不同色素萃取液比例與珍珠粉圓成品呈色變化