

一起來製作玫瑰粉圓

文 / 蘇致柔 圖 / 王智群

玫瑰花除了觀賞外，也可以拿來食用喔。來自田尾的陳小姐帶著食用玫瑰，到本場打樣中心試做產品，將玫瑰花乾燥粉碎後，發揮創意製成一顆顆的玫瑰粉圓，不但 Q 彈有嚼勁，且多了玫瑰花淡淡的香味。除搭配糖水製成涼飲，亦可與奶茶或紅茶一起飲用，感受舌尖上的玫瑰風味。

玫瑰粉圓及玫瑰粉圓飲製作：

- 一、材料：樹薯粉 100 公克、砂糖 40 公克、滾水 65 公克及適量玫瑰花乾燥粉。
- 二、製作流程：糖水煮滾→滾水加粉拌勻成團→適量加水或加粉調整麵團黏度→將麵團切成小塊搓成圓形→粉圓成型。
- 三、煮粉圓：準備一鍋水煮滾→加入粉圓煮 10 分鐘後關火→燜 15 分鐘→撈起後加入砂糖→搭配茶類就成了玫瑰粉圓飲。

本場打樣中心目前可進行乾燥、粉碎及焙炒等初級加工項目，延伸出千變萬化的後端產品，等著您來發揮創意，開發自己滿意的產品吧！



▲ 玫瑰花乾燥過程



▲ 乾燥玫瑰花及玫瑰粉圓