

品茗追劇好夥伴 焦糖爆薏仁加工流程

文圖/蘇致柔、王智群



薏苡種實脫殼後稱作薏仁，是傳統的中藥材，常見於傳統料理如四神湯中，具有多種保健功效。紅薏仁為全穀薏仁保留外層種皮，故保有較多機能性成分如薏苡素、薏仁酯、薏苡多醣等，而白薏仁去除了外層種皮，雖然較容易保存但也去除了許多營養成分。薏仁除了與其他穀物一同食用外，加工上可製成薏仁漿、薏仁粉、雪花片等。

爆薏仁為使用膨發加工方式製成的產品，在一密閉腔體中將原料加熱加壓，至一定壓力後開啟艙門，使腔體中高壓瞬間降低，導致原料中的水分瞬間揮發成水蒸氣，撐開原料的組織結構，呈現膨發的狀態。

【焦糖爆薏仁製作流程】

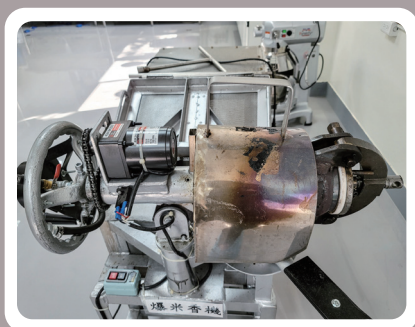
一、備料

準備紅薏仁原料，水分必須先調整至適當的比例(約15-30%)，防止加熱過程中膨脹過度或燒焦。



二、預熱

將膨發槍上油，直火加熱預熱約10分鐘。預備好濕毛巾、隔熱手套、滅火器材等以策安全。



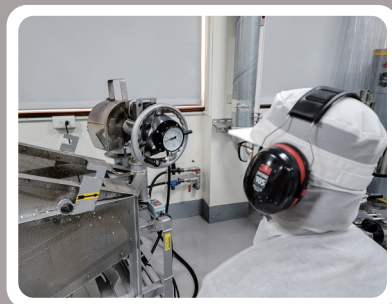
三、入料、加熱

預熱完畢後，加入原料，將腔體鎖緊保持密閉狀態，以直火加熱並持續旋轉腔體以免燒焦。



四、觀察壓力

觀察壓力，膨發薏仁大約在壓力10公斤/平方公分的時候打開艙門，膨發顆粒外型較美觀。



五、開啟艙門

戴上耳罩，熄火後膨發槍移動至籠內，提醒周圍的人注意膨發槍可能要發出劇烈聲響，轉開膨發槍的艙門。



六、收產品

膨發的爆薏仁。



七、焦糖調味

爆薏仁150公克、砂糖120公克、奶油30公克，準備鍋子、瓦斯爐、2支鍋鏟。

若爆薏仁吸濕導致不脆的現象，可用烤箱100℃烤10分鐘備用。



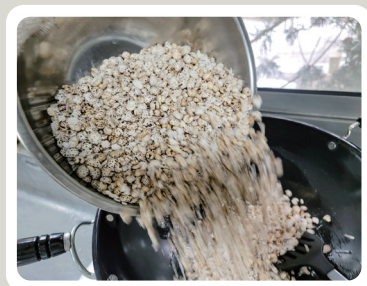
八、炒焦糖

戴上隔熱手套，加入奶油30公克，小火融化，再加入砂糖120公克，中小火持續拌炒至膏狀焦糖色。



九、拌炒

糖與奶油融化成膏狀後，快速倒入150公克爆薏仁，用2支鍋鏟持續拌炒，使焦糖能均勻分布在所有爆薏仁上。



可用大一點的鍋子方便拌炒。

焦糖凝固速度很快，鍋子保持微溫狀態下快速拌炒。

十、放涼

關火持續翻炒均勻，放涼即可食用。

空鍋中可倒入水並加熱，較容易清洗鍋中殘留焦糖。



十一、包裝

建議用密封夾鏈袋包裝並搭配乾燥劑與脫氧劑，防止產品吸濕軟化與油脂氧化。

