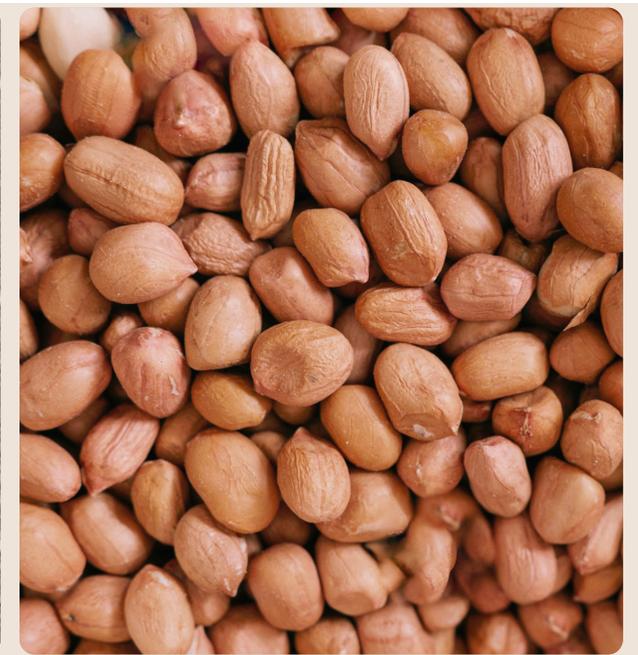


埔鹽米香幸福味

# 古早味花生糖

指導員 / 童淑珍

製作者 / 施玉珍



## 設計概念

古早味花生糖以新鮮花生、麥芽糖與香菜手工製作，天然無添加，酥脆香濃、齒頰留香，傳遞傳統手作的溫度與記憶。

點心兼具懷舊與創新，從香酥鳳梨酥到香脆花生糖，都以純淨食材與職人精神呈現「食在地、味真誠」的理念，展現埔鹽鄉農會推動健康與文化傳承的初心。

## 預備食材

|      |        |
|------|--------|
| 生花生  | 1 斤    |
| 麥芽   | 120 公克 |
| 沙拉油  | 120 公克 |
| 砂糖   | 60 公克  |
| 鹽    | 2 公克   |
| 熟白芝麻 | 少許     |
| 香菜   | 少許     |

## 料理步驟

1. 將所有材料全下翻炒。
2. 先中火炒製糖融化改中小火，炒到熟。
3. 加入熟芝麻和香菜拌勻。
4. 起鍋瀝油放烘焙紙整形。
5. 微溫切塊。

## 營養標示

每一份量 20 公克  
本包裝含 1 份

|       | 每份       | 每 100 公克 |
|-------|----------|----------|
| 熱量    | 117.0 大卡 | 585.2 大卡 |
| 蛋白質   | 3.8 公克   | 19.0 公克  |
| 脂肪    | 8.6 公克   | 43.2 公克  |
| 飽和脂肪  | 1.8 公克   | 8.8 公克   |
| 反式脂肪  | 0.0 公克   | 0.1 公克   |
| 碳水化合物 | 6.0 公克   | 30.1 公克  |
| 糖     | 1.5 公克   | 7.6 公克   |
| 鈉     | 17.6 毫克  | 88.0 毫克  |

## 每日飲食指南

|          | 每 100 公克 |           |
|----------|----------|-----------|
| 熱量       | 117 大卡   | 全穀雜糧類 0 份 |
| 乳品類      | 0 份      | 豆魚蛋肉類 0 份 |
| 蔬菜類      | 0.02 份   | 水果類 0 份   |
| 油脂與堅果種子類 | 1.66 份   |           |