



即食樹豆 應用於 粉圓 製作

文、圖/ 陳盈方

本場推出新研發加工產品「即食秀樹豆」，替消費者省略繁瑣的炊煮工作，可直接食用、烹煮或製成甜品，應用性多元廣泛，帶動原鄉作物樹豆產業加值。本次介紹即食樹豆應用於粉圓製作，純手工及使用機器製作等2種配方及方法，分述如下：



白樹豆及黑樹豆皆可製作粉圓，吸睛又美味。

一、手工製作

材料	數量	做法
水	100g	1. 將即食樹豆以粉碎機或研磨機粉碎，製成粉狀備用。 2. 將樹薯粉、太白粉及即食樹豆粉過篩後，混拌均勻。 3. 將水煮滾，加入糖粉使其溶解。 4. 將熱糖水倒入混合均勻的粉類材料中，將其攪拌均勻，搓揉成糰。 5. 將粉糰壓平並切成長條狀，將長條半成品再分切成約1cm小糰塊，整型並用手掌搓圓後即完成。
糖粉	10g	
樹薯粉	70g	
太白粉	30g	
即食樹豆粉	10g	

二、機器製作

材料	數量	前置準備：
水	125g	1. 將即食樹豆以粉碎機或研磨機粉碎，製成粉狀備用。 2. 將樹薯粉、太白粉及即食樹豆粉過篩後，混拌均勻。 3. 將水煮滾，加入糖粉使其溶解。
糖粉	13g	
樹薯粉	140g	
太白粉	40g	
即食樹豆粉	20g	

4. 將煮滾的糖水加入粉體材料中，粉體混合時，會先出現絮狀，持續混拌搓揉後形成粉糰。

5. 將粉團壓平後，可直接上機。

6. 機器製作粉圓進出料迅速，每小時可製作16-22kg粉糰。

7. 生粉圓大小直徑為0.9cm。

本次介紹兩種製作方法可依實際需求調整，家庭DIY可用手工製作法，若為冷飲或冰品店，則可參考利用粉圓成型機製作，效率高且兼顧安全衛生。因應機器製作，配方相較於手工製作者，水量較少；若維持手工製作配方，上機時因水分多而導致粉糰太黏，機器無法裁切。樹豆生粉圓可以冷凍-20℃保存，食用時，將其放入煮滾沸水中，熬煮至粉圓呈透明狀，離火燜10-15分鐘，撈出放涼即可。樹豆粉圓可作為甜點、手搖飲料咀嚼系配料，或用於剉冰增加口感，期待富有在地特色的樹豆粉圓，可以為臺東地區甜品多元應用增加豐富度。