

黑糖風味粉粿





搭配濃郁黑糖調製的粉粿，帶來厚實甘醇的甜香，粉粿口感Q彈有勁，咀嚼中散發糖香韻味。

傳統元素與滑嫩口感的結合，既懷舊又新潮，是經典不敗的安心好味。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

黑糖風味粉粿

-  無色粉粿粉 100g
- 90°C以上熱水 500ml
-  黑糖蜜糖漿 50ml

製程

黑糖風味粉粿

本食譜使用【悶蒸法】製作

- 1.取一有柄手鍋，加入90°C以上之熱水
- 2.加入無色粉粿粉
- 3.使用手持打蛋器快速均勻地攪拌
- 4.無色粉粿粉完全溶解於水中後，加入黑糖蜜糖漿
- 5.確認無殘粉、粉粿呈現半透明膠體狀後
- 6.以鍋蓋、保鮮膜、鋁箔紙封蓋住粉粿，利用熱水餘溫悶蒸約10分鐘
- 7.倒入平盤中，使用刮刀將鍋內殘留粉粿刮乾淨
- 8.室溫放涼至25°C，再冷藏至少1.5小時以上定型
視需求切成適當的大小，即完成



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw