

愛玉DIY

發文日：102/12/17



愛玉子搓洗方法與說明:

手工搓洗:

- 1.將愛玉子瘦果自瘦果皮刮下
- 2.每1公克愛玉子瘦果加入40倍~80倍水 (需含微量鈣離子，自來水、礦泉水、地下水皆可)
- 3.將愛玉子瘦果放入細紗布網袋，綁緊後於水中浸泡5分鐘
- 4.在水中以手均勻搓揉袋內之愛玉子5~10分鐘，並擠壓出黏稠的果膠
- 5.搓揉完成後搓洗液在容器內靜置10~20分鐘

6.形成果凍狀，即可細切享用，加入檸檬糖水風味更加。

果汁機打製:

- 1.水的比率如同手工搓洗比率
- 2.利用果汁機低速攪拌2分鐘 (不可打破瘦果種子)
- 3.倒入過濾袋擠壓過濾，過濾後的溶液放入容器中
- 4.靜置20分鐘即凝結成愛玉凍。

注意事項:

- 1.搓洗用水不可為逆滲透RO水或蒸餾水
- 2.愛玉凍約放置2小時開始離水，切越碎離水越快，宜盡早食用
- 3.愛玉子瘦果內含有抑制凝膠的物質，因此不可搓洗過久，如果用果汁機打製，攪拌速度不可太高，避免種子破裂滲出大量抑制物質

本網站為農業部版權所有，所刊載之內容均受著作權法保護，歡迎連結使用。
禁止未經授權之複製或下載等用於營利行為，違者依法必究。 農業部 版權所有 © 2024 All Rights Reserved.
維護單位：苗栗區農業改良場 最佳瀏覽狀態為 IE7.0 以上, 1024*768 解析度