

點心罐頭(紅豆粉粿)

一、目的：學習利用蒟蒻及澱粉製作耐熱之粉粿，並將其運用於點心罐頭中。

二、材料：

(一)、粉粿：(每 4 組製作 3 kg)

組別	蒟蒻粉	樹薯澱粉	水	Na ₂ CO ₃	β-carotene
1-4	1.5%	10%	100%	0.40%	0.06%
5-8	1.5%	20%	100%	0.45%	0.06%

(二)、糖水：由值日組統一配製 20% 之糖水。

(三)、空罐：每組約 10 個。

三、流程：

(一)、紅豆：

1. 將紅豆洗淨，加水煮沸 10 分鐘且復水 1 小時，瀝乾。

(二)、粉粿：(每 2 組)

1. 蒟蒻粉加水膨潤 2 小時。

2. 將膨潤後之蒟蒻置入 silent cutter 內，攪拌均勻，加入澱粉、Na₂CO₃ 水溶液及 β-carotene 水溶液攪切均勻後抽真空去氣泡(或以真空細利切機攪拌)，再置入不鏽鋼盤內。

3. 將置於盤上之蒟蒻等混合物於蒸籠內蒸 30 分鐘，取出以冷水冷卻。

4. 將冷卻後之粉粿切成約(10mm)³ 左右之塊狀，加檸檬酸中和鹼性，再以流水漂洗 30 分鐘。

(三)、取 50g 漂洗後之粉粿及 50g 瀝乾之紅豆置入空罐中，並注入熱糖水(20Brix)，加蓋脫氣後封罐，再以 121℃ 殺菌 50 分鐘，取出冷卻即可。

(四)、罐頭放置於貯藏室 2 星期，經打檢沒有問題後方可食用。

三、問題：

(一)、請閱讀以下網址 <http://www.konjacfoods.com/index.htm> 資料並且寫下心得。

(二)、請購買市售蒟蒻果凍或素食蒟蒻塊，置於鍋中(加水)加熱，記錄觀察結果？解釋為什麼？(請以數位相機做記錄，助教處有相機可以借)

(三)、如果不考慮口感，為何粉粿罐頭之粉粿需要加入蒟蒻？

(四)、高粘度產品之罐頭(如八寶粥罐頭)，在殺菌設備或條件有何特殊要求？