

注意事项:

1. 熬糖浆时,不要让糖浆熬煮过久,以免糖浆变苦。

2. 避免糖浆熬制时粘锅,可以在锅底涂上一层薄薄的油。

3. 糖浆的温度很高,操作时要注意安全,防止烫伤。

4. 熬糖浆的过程中,要保持耐心,不要急于求成。



巧克力糖葫芦。记者王敏 摄

(上接06版)

家庭版自制糖葫芦 **D**

如今,糖葫芦变得多姿多彩。草莓、香蕉、葡萄,甚至是榴莲,都能穿上糖衣,成为年的甜蜜使者。巧克力糖葫芦、棉花糖糖葫芦,还有撒上辣椒粉、裹上奶酪的创新糖葫芦,每一款都是对传统的一次致敬,每一次尝试都是对味觉的一次颠覆。

美食达人张婷经常带孩子在家亲手制作冰糖葫芦。这几天,她尝试的几款糖葫芦不但口感特别,还别有一番趣味。张婷首先推荐的就是“雪人版糖葫芦”,制作这款糖葫芦,需要准备新鲜的草莓、香蕉,以及一些黑芝麻。她说,首先,将草莓和香蕉依次穿在长竹签上,注意不要让竹签头露出;接着,用黑芝麻点缀出雪人的眼睛、鼻子和嘴巴,一个可爱的“雪人版糖葫芦”就诞生了。

接下来是熬糖浆的环节,在锅中加入适量的糖和水,用小火慢慢熬煮至糖浆变色。

这时,将串好的“雪人版糖葫芦”轻轻挂上热糖浆,确保每一处都均匀覆盖;最后,将挂好糖浆的糖葫芦放入冰箱冷冻定型;待到食用时,从冰箱中取出,撒上一些糖粉,口感更佳。这款糖葫芦不仅美味,更充满了趣味性,是孩子们的最爱。

“糖葫芦可以有多种搭配,比如坚果和水果的混合版。当坚果的香脆与水果的鲜甜相结合,吃起来就特别有层次感;还有冰激凌球版的糖葫芦,裹糖浆时要迅速,以保持冰激凌球的冷冻状态,冷热交替的口感,带来全新的口感和体验,太美味了。”张婷说,不管怎么搭配,一定要注意糖浆要熬得完美。“糖浆的熬制是制作糖葫芦的关键步骤,它直接影响到糖葫芦的口感和外观。糖浆的熬制是一门艺术,需要一定的实践和经验积累。不妨多尝试几次,就会越来越得心应手。”张婷说。

小贴士:教你熬糖浆

准备材料

白砂糖:500克
清水:250毫升
柠檬汁或白醋:几滴(可选,用于防止糖浆返砂)

熬制步骤

1. 溶糖

将白砂糖倒入干净的锅中,加入清水。水量不宜过多,大约是糖量的1/2即可。用勺子轻轻搅拌,让糖均匀地分布在水中。

2. 加热

开中小火加热锅中的糖水混合物。在加热过程中,不要频繁搅拌,以免糖浆产生过多的气泡。可以偶尔轻轻晃动锅子,让糖均匀受热。

3. 沸腾

随着温度的升高,糖水开始沸腾,产生大量的气泡。这时,糖浆中的水分开始蒸发,糖浆逐渐变得更加浓稠。

4. 消泡

当糖浆开始冒泡时,可以加入几滴柠檬汁或白醋,这有助于消除糖浆中的气泡,使糖葫芦表面更加光滑。继续加热,直到糖浆中的气泡变得越来越少。

5. 观察颜色

糖浆的颜色会随着加热时间的延长而逐渐变深。当糖浆呈现出淡金黄色时,就可以准备下一步了。如果继续加热,糖浆会变成深琥珀色,这时候糖浆的味道会变得稍微苦一些,所以要注意控制火候。

6. 检测糖浆

可以用筷子蘸取一点糖浆,放入冷水中迅速冷却。取出后,尝一下糖浆的硬度。如果糖浆能够迅速凝固,且口感脆硬,说明糖浆已经熬制好了。

7. 挂糖

将准备好的水果串在熬好的糖浆中轻轻转动,让糖浆均匀地包裹在水果上。如果糖浆过于浓稠,可以稍微离火,以免糖浆凝固过快。

8. 冷却

将挂好糖浆的糖葫芦放在油纸或硅胶垫上,让其自然冷却凝固。不要放在吸水性强的纸上,以免糖葫芦底部粘连。

