活動1

蔗糖和果糖的焦糖化

**目的**

要檢查不同種類的糖的焦糖化溫度

**原理**

把糖高溫加熱後會形成帶有焦糖味的褐色焦糖色素。不同種類的糖有不同的焦糖化溫度。

**用具及材料**

|  |  |
| --- | --- |
| **用具** | **材料** |
| 磅  鍋  溫度計  計時器 | 蔗糖 50克 (砂糖或幼砂糖)  果糖 50克  水25毫升x 2 (50毫升) |

**步驟**

1. 在鍋內，用25毫升水把50克蔗糖溶解。
2. 加溶液加熱並不停攪拌。
3. 使用溫度計來檢查糖漿的溫度。
4. 記錄褐色色素開始形成的溫度。
5. 再加熱1分鐘。
6. 記錄顏色的變化和香味。

使用果糖重複步驟。

**結果**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **樣本** | **褐色色素開始形成的溫度** | **糖漿的最終顏色** | **糖漿的最終香味** |
| 蔗糖 |  |  |  |
| 果糖 |  |  |  |

**思考問題**

1. 哪種糖較快形成褐色色素？
2. 兩種糖的焦糖化溫度分別是什麼？