古早味甜點—膨糖(椪糖)

|  |  |
| --- | --- |
| 前言 | 一點水、一點糖、一點小蘇打粉，經過加熱竟可以膨成好大一塊糖餅，這就是神奇有趣的古早味零嘴「膨糖」。在府城的老街上還能品嘗到這樣的古早味。  椪糖，又名膨糖、蜂窩糖、軽目焼。在日本是一種廉價甜食。 用少量水加熱並溶解砂糖或三溫糖。當溫度達到125°C時，加入小蘇打並快速攪拌以促進二氧化碳的起泡。冷卻時，將其硬化並以發泡和膨脹狀態塑形。 |
| 原理 | 1. 小蘇打粉受熱會產生二氧化碳，使食物膨脹，膨糖即利用此特性，將糖漿變成膨鬆的糖餅。   小蘇打受熱後的化學反應式為：2NaHCO3 → CO2 + H2O + Na2CO3   1. 椪糖膨脹成型的原理是氣體熱脹冷縮 |
| 教學  影片 | 台南膨糖：<https://www.youtube.com/watch?v=qIlGZJnYQqk>  膨糖實驗：<https://youtu.be/Q1kWo6tmiO0> |
| 材料 | .  酒精燈、二號砂糖、食用級小蘇打粉、大湯匙、竹筷、水、黑糖、白糖 |
| 流程 | 1. 觀賞膨糖影片引起動機，教師提問   提問學生從影片中觀察到什麼現象?並將觀察的現象寫下來   1. 認識小蘇打性質與受熱後的變化 2. 觀察糖加熱的變化與加入小蘇打粉的變化 3. 找出最佳比例 |