

焦糖鳳梨鮑冰

【聯合報記者陳若齡／專題報導】（記者高智洋／攝影 拍攝協力／7-ELEVE）



黃 橙橙的焦糖鳳梨，散發誘人光澤與焦甜香濃的氣味，令人食指大動，一口接一口。只要半顆鳳梨，就能做出焦糖、果醬、果泥三種風味，濃稠卻不膩。在外吃鮑冰最怕不衛生，自製就 OK 啦。

材料：鳳梨半顆（切丁）、砂糖 200g、1/4 茶匙洋菜粉、水 150c.c.、煉乳適量

作法：

1. 製作焦糖：選一較厚的小鍋，將 100~150g 砂糖置於鍋中加熱，聞到焦甜香味立刻關火。
2. 放入 1/4 顆鳳梨丁與焦糖混合均勻成焦糖鳳梨備用。
3. 製作鳳梨醬：洋菜粉先以水融化，和 150c.c.水、1/4 顆鳳梨丁、糖一起加熱，水滾後關火，放涼後即是鳳梨醬。其中一半鳳梨醬以果汁機打成果泥備用。
4. 鮑冰機鮑冰，先鋪上鳳梨果泥，接著是鳳梨醬和焦糖鳳梨，最後視個人喜好淋上煉乳。

Tips：

- 砂糖的熔點約 175.7℃，建議選用較厚的鍋子，以免燒黑鍋子，由於砂糖從固體變成液體會在瞬間發生，烹煮時無須攪拌但一定要看著，顏色變黃且發出焦甜味立刻關火，以免有苦味。也可在煮糖時加 1 湯匙水，較不容易煮得過焦，但因要先將水完全蒸發，所以烹煮時間會較久。
- 洋菜粉類似近來當紅的寒天，富含膳食纖維，遇水具有膨脹數十倍效果，通常被拿來做果凍，這裡只是要作成稠狀的果醬，因此用量不能太多。