

我讀報紙知天下

~發現令人感動的、佩服的、可學習的、或警惕的新聞報導~

分享人	(7)年(11)班(12)號姓名：謝函真
新聞報導標題	槌糖遊戲秒上手
資料來源	報紙名稱： 第 642 期，第 12 頁；報紙日期：110 年 11 月 8 日



請根據剪報，回答下列5W1H的問題，發揮一下分析力。

(Who) 剪報中的主角是 槌糖	(When) 剪報中主要内容發生的時間是 11月	(Where) 剪報中的主要發生的地方是 做韓式槌糖
(What) 剪報中的主角發生的事情是 用雞蛋、糖、麵粉來讓槌糖成形	(Why) 發生這件事的原因是 因為鹹魚遊戲而爆紅	
(How) 這件事情發生的過程是(開始→經過→結果) 爆紅→大家都開始做→發現其實和台灣的槌糖不太相似		

♥這篇報導讓我感動、佩服或警惕的地方是：

(呈現內容可以多元方式，如寫一首新詩、畫四格漫畫或是單純書寫心得，為你的創作帶來更精采的風格！)

大家有辦法因為看到鹹魚遊戲而去做，並且也成功了，還知道了應該怎麼做會有更多的氣孔和韓式槌糖與台式槌糖有何不同。

Yes.

能分別其中不同，挺好的



我讀報紙知天下

槌糖遊戲秒上手

台式 快速冷卻有裂紋
韓式 倒入平板降反應

韓式與台式槌糖一開始的做法是相同的，都是在糖水熬煮到濃稠時，加入小蘇打粉均勻攪拌，當小蘇打遇熱產生的二氧化碳充滿在糖膏內，就漸漸膨起，如果讓二氧化碳持續產生同時離火(降溫)，可使糖膏於巨膨脹時，因快速冷卻而凝結並在表面產生裂紋，這是台灣古早味點心的本，而韓式槌糖不會讓較大的氣泡在糖膏內殘留，攪拌後會倒在平板上

降溫來減少反應，並用金屬板壓扁，在硬化之前用模具印上圖案。

不同於台式槌糖有較大氣孔與龜裂外表，韓式槌糖比較像瓦片餅乾，有較光滑的表面，裡面包著細小且密集的孔隙，這樣的結構經過加壓後，裂縫容易延伸成劈裂的狀態。這也就是鹹魚遊戲中看到景像，即施力不當會讓壓紋外產生裂痕，如果裂痕把圖案破壞，也就遊戲失敗了。

看原理

三種方式 讓食材蓬鬆
不同氣孔 外觀也不同

食品充滿氣孔呢？

第一種是「打發」。常用在雞蛋或鮮奶油上，靠著器材攪拌，讓食材均勻混入空氣後形成蓬鬆的狀態。槌糖製作時雖然也需要攪拌，但不是槌糖內充滿氣孔的主要來源。

第三種就是加入化學性的膨鬆劑，製作槌糖時只需使用遇熱會產生二氧化碳的小蘇打即可，而熬煮糖膏的溫度剛好可以提供發生反應的熱。也就是，只要有糖、小蘇打、少量的水，就可製作槌糖。

第二種是使用生物膨鬆劑，例如酵母，常使用於製作麵包，麵糰發酵時，酵母會消耗糖份產生二氧化碳與酒精，二氧化碳就是撐起麵團的氣體。但要加熱的槌糖不適合發酵方式，因為大部分酵母到40°C就失去活性，約60°C即死亡。