

# 紅龍果加工之應用 - 粉圓加工

文圖 / 任珮君

隨著現代人健康意識高漲，消費者追求天然與無過度添加飲食之趨勢，天然色素成為現代飲食的新寵兒。紅龍果漂亮的紅色來自甜菜紅素 (betalain)，將紅龍果汁添加於其他加工製品中，除了可以改變食物的顏色、增加食用樂趣外，亦可同時攝取到紅龍果中的果膠、膳食纖維、維生素及礦物質等營養成分。紅龍果另一個做成粉圓，加工步驟提供如下，讓大家可以在家動手做做看。

## 紅龍果粉圓製作配方

原料名稱	烘焙百分比 <sup>2</sup> (%)	重量 (公克)
樹薯澱粉 <sup>1</sup>	100	200
紅龍果汁	40	80
水	22.5	45
合計	162.5	325

註：<sup>1</sup>可用地瓜粉取代樹薯澱粉製作粉圓。

<sup>2</sup>為烘焙炊蒸業常使用原料計算方式，通常設定粉料重量為 100%，以粉料為基準計算其他原料相對百分比。

1. 將紅龍果汁與水混合加熱沸騰，沖入樹薯澱粉中，以手攪拌使水與粉混合均勻後，搓揉成團狀。搓揉過程，若麵團太乾，可添加少量的水；若麵團太濕，可再添加少量樹薯澱粉進行微調。
2. 將麵團擀成片狀，以菜刀將麵團切割成約 1 公分左右大小的立方體，搓揉成圓形狀，即製成生粉圓。可於生粉圓表面撒上少許樹薯澱粉，減少生粉圓沾黏的狀況。
3. 於鍋子中加入約 2 公升的水，待水沸騰後，將生粉圓加熱 10 分鐘，關閉火源蓋燜 10 分鐘。起鍋後，以冷水沖洗粉圓，並瀝乾多餘的水分，加入 40 公克砂糖攪拌，即製成紅龍果粉圓。



▲紅龍果粉圓加工原料 (上) 與成品 (下)