

# 食品级 玻璃酥 玻璃脆 冰糖葫芦防化添加剂

产品名称	食品级 玻璃酥 玻璃脆 冰糖葫芦防化添加剂
公司名称	郑州瑞林食品添加剂有限公司
价格	面议
规格参数	保质期:24 产地:河南 品牌:瑞林
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部
联系电话	13213239789 13273026988

## 产品详情

玻璃脆是冰糖葫芦专用添加剂 增加口味 防腐；保鲜 护色 防化增加口感 不粘牙。

### 老北京冰糖葫芦制作步骤

材料：山楂20-25个、草莓、苹果、葡萄等新鲜水果。（随你选择）

辅料：白砂糖、冰糖、蜂蜜、水200克、竹签若干、明胶（食用）、柠檬酸、玻璃脆。

### 老北京冰糖葫芦制作步骤：

- 1、串果 挑选新鲜饱满、大小均匀的山楂，洗净。去根儿去蒂儿，去掉核（可省略），将山楂拦腰切开，用小刀挖去果核，加入豆沙、绿豆沙之类你喜欢的馅料（可省略）。然后将两瓣合上，用竹签串起来，每串大概十来个，也可以只串四五个，凭个人喜好。
- 2、熬糖 按糖与水2：1倒入锅中，加入明胶（食用）、柠檬酸、玻璃脆（平均比例十斤糖一小勺）用猛火熬20分钟左右，期间可以搅拌一下，注意20分钟之后水已经很少了，沸腾的非常厉害，并且，糖已经冒出了细小密集的泡沫，就像浅金黄色啤酒。可用筷子蘸一下糖浆，如果能微微拉出丝来，那就表示已经好了。若时间过长，颜色就会变成棕色，能明显地拉出丝就表示糖已经焦了，便失去了原本的甜味，味苦有点像双黄连。
- 3、蘸糖 将锅子倾斜（这样就可以让山楂全部都蘸到糖），将串好的山楂贴着熬好的热糖上泛起的泡沫轻轻转动，裹上薄薄一层即可。做冰糖葫芦的师傅说，蘸糖这个环节看似简单，但很需要技巧。如果糖裹得太厚，吃下去一口咬不着果，是比较失败的。糖要蘸上薄薄而均匀的一层，即算成功。
- 4、冷却 将蘸好糖的山楂串放到水板上冷却二三分钟即可享用。所谓水板，其实是光滑的木板，在清水里浸泡过较长时间，温度较低，同时木头具有吸水性，可以帮助糖葫芦冷却定型。在家里制作的时候，

就可以用砧板代替，只要使用前将砧板放在清水里多浸泡即可。当然，大理石板也是个不错的选择。  
温馨提示：成功的冰糖葫芦，出锅后外面的裹糖会迅速冷却，咬起来是咯嘣脆，完全不粘牙的。要达到这种效果，熬糖是最关键的。熬好的糖稀，肉眼可见糖浆浓稠，泛淡黄色，用筷子挑起可见拉丝，将筷子放入冷水中，糖稀可迅速凝固，咬一下，硬。还有，如糖稀有轻微拉丝时，就立刻关上火，将其浇在糖葫芦上即可。否则，糖稀就会变得又干又硬，无法继续制作。而且不能贪图方便把糖葫芦扔锅里，果子就酥了。

备注：明胶 柠檬酸能防止糖过快的化掉，这两个产品大家都已经家喻户晓。玻璃脆又称玻璃酥是早年的产品添加剂，很多老师傅还记得，现在许多新客户对此没有一点印象，放入玻璃酥能使产品吃起来酥脆，如果玻璃脆对冰糖葫芦没有作用的话，不能防止冰糖葫芦化的话这个玻璃酥还怎么起到效果呢？所以玻璃酥也是起防化作用的。

本产品的保质期是24，产地是河南，品牌是瑞林，型号是食品级