

## 單元：八寶粥罐頭

一、原理：學習罐頭製造的工程

二、配方：(10 罐)

八寶豆	%	g		%	g
紅豆	20	20	水	3000	3000
綠豆	20	20	細砂糖	120	120
薏仁	20	20			
花豆	20	20			
花生仁	20	20			
圓糯米	100	100			
麥片	20	20			
龍眼乾	20	20	合計	3840	

三、器材：空罐及蓋 (10 個/組) 蒸籠組、糖度計、溫度計、棉布手套 10 個  
開罐器 4 個

四、作法：八寶豆洗淨，分別煮熟

→ 煮糖水 18° Bx (每組 2200g)。

→ 裝罐 八寶豆 200 克  
糖水 200 克

→ 脫氣 (蒸籠：中心溫度\_\_\_\_\_°C) 5-10 min。

→ 密封：以封罐機封罐。

→ 殺菌：121°C 30min

→ 冷卻

五、Q&A

1. 請為「罐頭」下個定義：

2. 八寶粥罐頭屬於哪一類罐頭(酸性 or 低酸性?) 殺菌條件為何?

3. 小型罐的脫氣中心溫度為\_\_\_\_\_°C?

六、注意事項及心得