



# 飲食文學-冰糖葫蘆

指導老師:鄭名祺

普二乙 27 簡婷萱





# 食材



冰糖



水果



# 做法

1. 將水果洗乾淨後擦乾
2. 將水果串起來
3. 糖和水放入鍋中
4. 先大火攪拌，煮開後不再攪拌
5. 開小火熬
6. 用竹籤試一下沾水，能敲出清脆的聲響就可裹糖
7. 裹糖



冰糖葫蘆 +  
+ BING TANG +

食材

- 冰糖
- 水果

做法

1. 將水果洗乾淨後擦乾
2. 將水果串起來
3. 糖和水放入鍋中
4. 先大火攪拌，煮開後不再攪拌
5. 開小火熬
6. 用竹籤試一下後沾冷水，能敲出清脆的聲音就可裹糖。
7. 裹糖



輕巧地轉一圈

直到夕陽的金黃染上內裡

誘人的香味四溢

使我迫不及待地咬開

絲毫不在意糖衣下的是毒藥還是戀情

我仍愛不釋手地握著我的冰糖葫蘆

# 與家人的連結

那天晚上，夜市熱鬧得很，原來是冰糖葫蘆失眠了，正在招喚著我。

冰糖葫蘆，我很喜歡，喜歡它的口感、金黃色的糖衣。

我們全家都很喜歡吃，每次一起去夜市的時候，都人手一串，每個人喜歡吃的口味都不一樣，我只吃草莓味的。

還記得有一次，明明帶了牙套，卻還是堅持要吃，結果牙套就掉了。





Thanks y'all

