



## 爆米香

★池上鄉農會提供展示

### Intro | 簡介

水稻是池上最重要的作物，從民國40年至民國88年間，水田面積由原來的639公頃增至1,459公頃。並且由改良場配合研發品種與精進田間管理技術，提升水稻之質與量。另外，池上山明水秀、空氣清新，灌溉水源來自於中央山脈的新武呂溪，溪水清澈沁涼，東側之錦園河階和萬安沖積扇為海岸山脈之沖積和崩積物，土壤質地黏細，日夜溫差大，病蟲害少，故池上米自日治時代以來，即以質優聞名，以池上米為原料之池上飯包，馳名遐邇。池農米香為池上鄉農會獨自研發，栽培過程與加工過程採ISO9001，產銷履歷驗證及CAS認證，產品安全，優質。

## Step | 步驟流程



將材料1、2利用爆米花機膨發。

**糖** 300公克 **麥芽糖** 350公克 **沙拉油** 1湯匙 **水** 1碗



將材料3、4、5煮至約120°C後，加入1湯匙沙拉油。



膨發後的半成品和步驟(2)的糖混合均勻。

## Ingredient | 材料

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| (1)池農牌優質糙米1.4公斤 | (2)養生黑糯米0.1公斤 |
| (3)砂糖300公克      | (4)麥芽糖350公克   |
| (5)水1碗          | (6)沙拉油1湯匙     |
| (7)攪拌棒2支        | (8)爆米花機1臺     |
| (9)火爐、鍋子1組      | (10)整平鐵盤組1組。  |

所需時間

約20~25分鐘

混合均勻的半成品放入鐵盤，經整平待涼後切塊即可品嘗。

