

文旦冰沙DIY

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

林妙娟

材料：文旦果肉1/2斤、糖水1杯、文旦皮泥1/2茶匙、小冰塊1斤。

作法：1.文旦果肉與糖水一起放入果汁機中打成泥。

2.冰塊分三次加入果汁機中攪打，並於第二次放冰塊時加入文旦柚皮泥，即成爲柚香柚綠的冰沙。

備註：1.糖水以糖：水=1：1之比例煮成；亦可用果糖調配冷開水，比例爲果糖：水=2：3。

2.喜歡多樣化口味，可於第三次加入冰塊時，同時加入優酪乳、養樂多、汽水及紅糟等，例如圖片中之紅色冰沙即爲紅糟冰沙。

3.製作文旦冰沙必須現打現喝，較有鮮香又好滋味的口感。



自製文旦冰沙的材料