

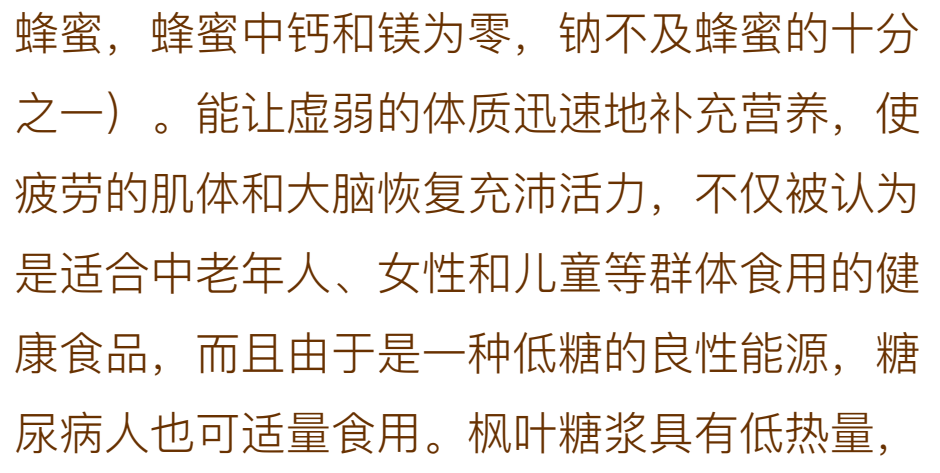
枫叶糖浆是如何炼成的

2018.03.22 孙权 阅读 2

高山流水

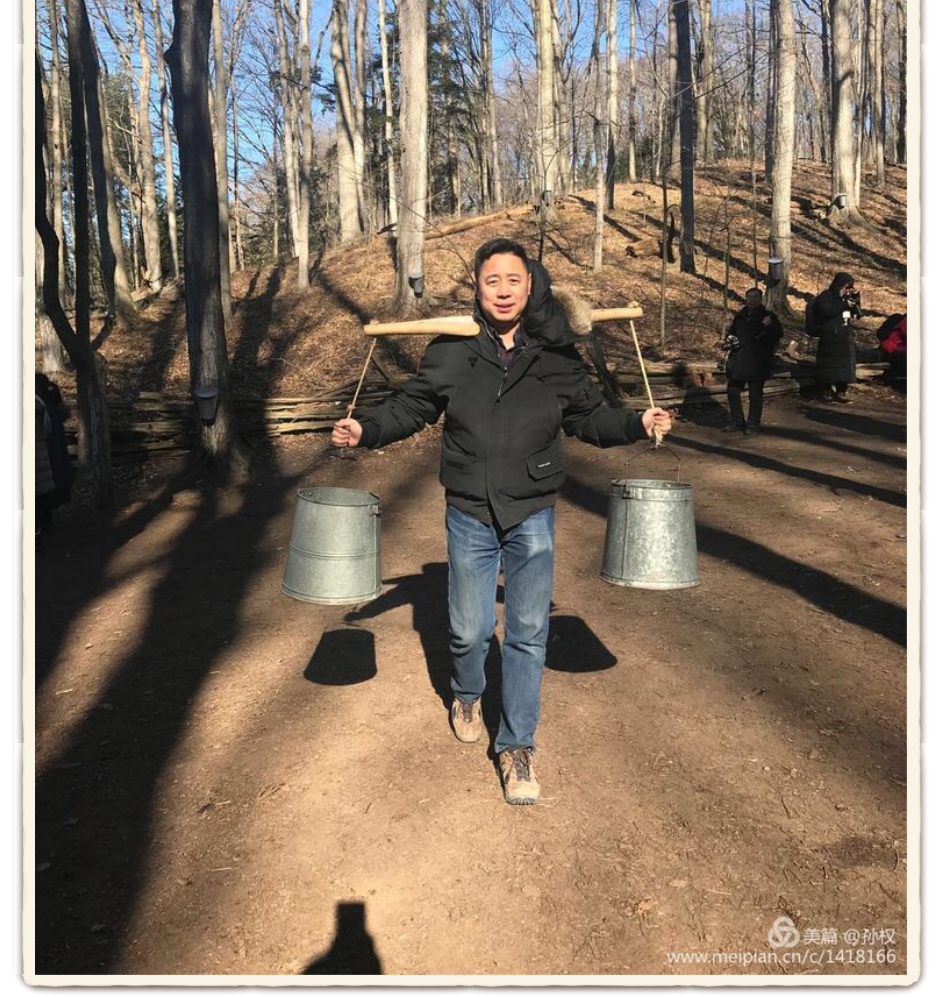


3月18日，摄影协会在杨晓平和高春的带领下，一行近10人到Kortright center 参观枫糖节并进行摄影采风活动。以下是我的感受。



提起加拿大，一定会想到枫叶，也一定会知道加拿大最知名的特产枫叶糖浆。

枫叶糖浆能做什么呢？它的用法就像蜂蜜一样，主要用来给食物添加甜味，使食物更加容易入口，并且富有营养，枫叶糖浆富含有机酸、几十种矿物质和维生素，（含钾量远高于蜂蜜，蜂蜜中钙和镁为零，钠不及蜂蜜的十分之一）。能让虚弱的体质迅速地补充营养，使疲劳的肌体和大脑恢复充沛活力，不仅被认为是适合中老年人、女性和儿童等群体食用的健康食品，而且由于是一种低糖的良性能源，糖尿病人也可适量食用。枫叶糖浆具有低热量，抗氧化的特点，许多爱美的人士都将其作为瘦身和养颜美容的饮品，并认为在提升人体免疫力等方面有着较好的效果，又因其美妙的口感，被人们更广泛的使用于各类食物料理中，大大刺激你的味蕾。在西方主要洒在pancake或者面包上面。我在带旅行团过程中经常会讲到枫叶糖浆是天然的无污染无添加的绿色食品，为什么呢？这个从枫叶糖浆的制作过程就一目了然了。



那就让我们一起走进枫叶糖浆的制作过程吧：

首先，要有合适的气候，就如同冰酒制作一样，需要老天的恩赐。加拿大气候比较适合，一般要在二月中旬到四月初，这个时间气

土壤的养分成分被吸收到枫树中，日大气温上升到0度以上，这些水分营养析出，就会有一些液体流出，这个时候在树干打个洞，插入U型槽，下面再放个收集桶，这是树汁就会一滴一滴流入桶里。



当原浆装满铁桶之后，人工用扁担挑到加工点进行糖浆的加工。



如果是一片树林，又有起伏山坡，这个时候可以像上图一样用塑料细管连接网状汇聚到比较粗一点的管道中，最后流向位于稍低处的加工室内，这样就安全清洁省事很多。

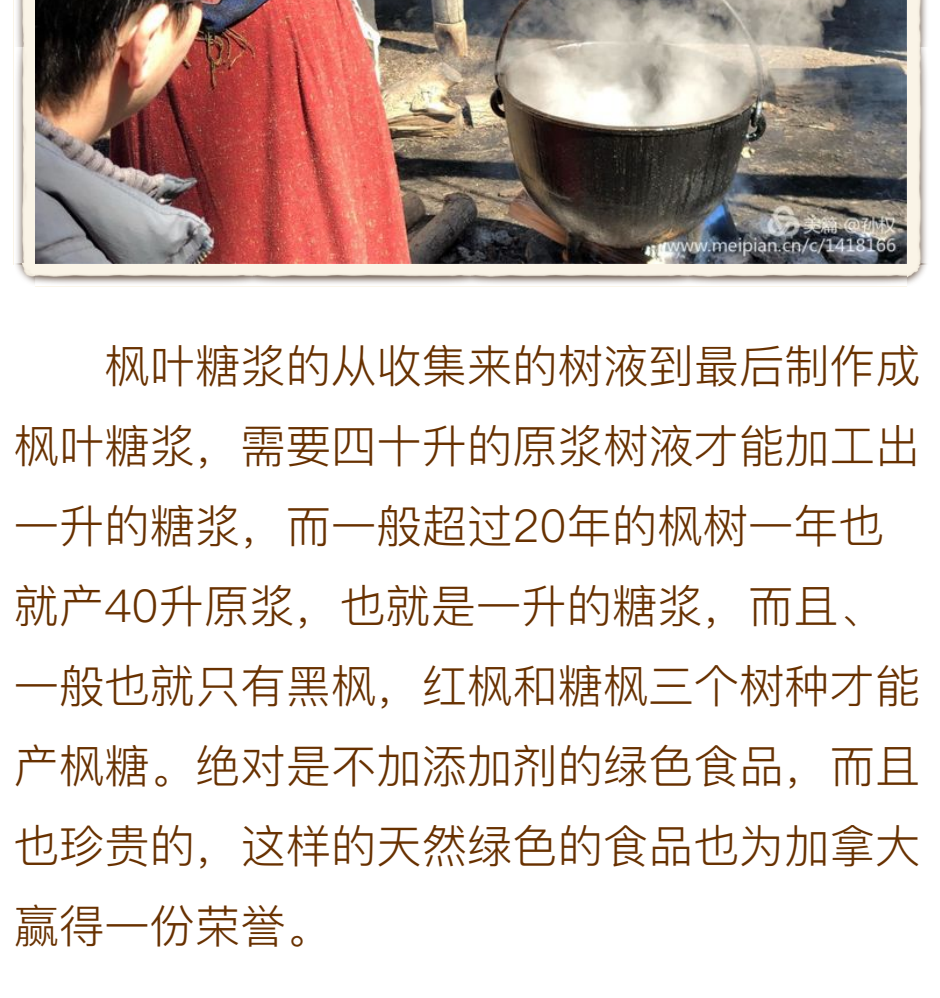


这时候，收集的树液还是白色的，含糖量只有3%不到，要想制作成糖浆，需要把水蒸馏。

传统的方法就是用三个大型的铁锅，把收集的树液倒进第一个锅中，用火不断加热蒸出水分，颜色不断变深。

到一定程度，把第一锅中树液倒进第二个一般稍小锅中，接着加热。颜色变得更深、也更粘稠一些。

接着把第二锅中树液转换到第三个更小的锅中、接着加热。直到颜色更深更粘稠，这个时候液体中糖的含量超过66%，才算真正的枫叶糖浆。



然后最后一道工序就是把这些糖浆用纯布过滤，装瓶封装。

现在，一些新的制作过程也就是改进了流程、制作方法并没有改变，只是在熬制的过程自动化了一些而已。

无论那种方法，这都是极其缓慢的过程，从原浆进锅的那时起，到最后熬制出合格的糖浆，都需要24小时以上。这样才能做到味美甘甜，不滑不腻。



枫叶糖浆的从收集来的树液到最后制作成枫叶糖浆，需要四十升的原浆树液才能加工出一升的糖浆，而一般超过20年的枫树一年也就产40升原浆，也就是一升的糖浆，而且、一般也就只有黑枫，红枫和糖枫三个树种才能产枫糖。绝对是不加添加剂的绿色食品，而且也珍贵的，这样的天然绿色的食品也为加拿大赢得一份荣誉。



阅读 2 举报

热门评论 (0)

写下你的感受

一键制作你自己的美篇

你的私人公众号 立刻拥有

推荐文章

美篇小程序来啦，在微信就能创作你的图文故事！ 2276538

婆婆下葬之日大蟒蛇挡路,棺内异响众人揭开真相 1509

梅花三弄 73377

调理易胖体质，月瘦28斤，不反弹 广告

为什么一些大城市的地铁上人们都不愿意给老人让座了？ 64932

不曾走过，怎会懂得自己才能拯救婚姻！ 25173

春光明媚，落英缤纷!桃花源竟藏在这 201203

120张照片见证周恩来邓颖超伉俪情深 567853

广告

美篇 meipian.cn 制作你自己的图文故事 立即创作