



こおりざとう なに 氷砂糖は何でできているの

こおりざとう つく かた 氷砂糖の作り方

さとう なか もっと とうじゆんど たか もっと おお こおりじょう けっしょう こおりざとう
砂糖の中で、最もしょ糖純度が高く、最も大きな氷状の結晶をもつものを、氷砂糖と
ひょうとう
いいます。氷糖ともいいます。

つく かた
作り方のちがいから、すきとおったでこぼこ型と、すきとおらない方形型があります。

つく かた
作り方は、わりと純度の高い原料の砂糖をとかし、ふじゆんぶつ と のぞ とうえき
こくし、あさ い もの い たね けっしょう とく
こくし、浅めの入れ物に入れます。これに種になる結晶の糖を加えて、ぴったりふたをし、
40～50 の結晶室に2週間置いておくと、巨大ですきとおった結晶ができます。

この結晶から糖みつを取り除き、乾燥させ、くたくと氷砂糖ができ上がります。

さいきん
最近、グラニュー糖をとかして、ドロップのようにした類似品が見られます。

こおりざとう
氷砂糖は、キャンディーとしてそのまま食べたり、梅酒などの家庭用果実酒を造るときに
つか
使います。

こおりざとう しゆるい 氷砂糖の種類

ひょうとう こおりざとう けっしょう かたち
氷糖 ふつうの氷砂糖のことで、結晶の形がふぞろいのもの。

くわすたると
クリスタル糖 ざらめのようにさらさらしていて、結晶がしょ糖の形をしている
もの。(監修・青木 国夫)

