



羿方食品行的多種口味麥芽糖

百年老字號出品 翁裕美齒唇留香

文·林潔欣

新莊老街，這個在日據時代就已經存在的街道，有許多在地人的記憶。無論是熊記燒餅、廣福宮、響仁和鐘鼓鼎廟，還是有著戲館巷、挑水巷與米市巷的五十六炊，都是新莊老街的特色景點。

捷運開通之後，到新莊老街觀光的民眾日益增多，只要有稍微留意的朋友，都會在巷弄內看到一間看似有些年份，但在這僅有一間的麥芽糖工廠「翁裕美商行」。

如果你喜歡吃麥芽糖，除了可以在擁有百年歷史的「翁裕美商行」裡買到米貽（麥芽糖）之外，還可以在它的直營店「羿方食品行」裡買到多種口味；像是原味、鹹味、金桔、老薑黑糖、梅精等麥芽糖及原液系列產品都任君挑選。當然，在現在這很重視食品

安全的時代，各項食品原物料的來源與製作方式，身為消費者的我們都一定得清楚。而「羿方食品行」既然是「翁裕美商行」的直營店，產品自然是遵循傳統古法製造的。除了用鍋爐代替人工攪拌、用冷氣將小麥發芽的溫度控制在20度左右之外，全部的製作過程均是最傳統的方法。作法為：先栽培麥芽，即是將種子放在約20度的室內，雖然一到兩天左右種子就會發芽，但需要等到六、七天之後，麥芽才能使用。之後就將麥芽放進機械絞過，再將糯米蒸熟。接著將麥汁與熟糯米混合加熱，大約四小時之後將殘渣過濾掉，留下汁液，最後再慢火熬成麥芽糖。

大家一定覺得很奇怪，這些繁複的程序中似乎沒有加上糖，但麥芽「糖」為什麼嘗起

傳統古法製造的麥芽糖



1 浸泡小麥。



2 麥芽發芽後。



3 將糯米蒸熟。



4 將麥汁與熟糯米混合加熱後過濾。



5 漏出麥芽汁。



來如此香甜？原來，在麥芽和糯米糖化的過程中，會自動將多醣轉化成單醣產生甜份，所以我們吃到的純正麥芽糖就會有甜味和糯米的香味了。

麥芽糖的食用，除了像幼時的記憶一樣用竹筷繞成一球來舔著吃之外，也可以夾在餅乾、麵包中當成內餡，或在喝牛奶、咖啡時加入當成糖來使用；如果加在甜湯品中，例如紅豆湯、綠豆湯等也很好吃。喜歡自己

DIY的朋友，亦可製作成梅子醋、水果醋，或是煮成米糕、米糕粥。

在此介紹兩種養生麥芽湯的製作方式：

1. 用少許麥芽糖（約一顆蛋黃大），再加入蛋黃一顆，一碗八分滿水及少許鹽，用小火一直攪拌到水滾。可早晚飲用。
2. 用白蘿蔔不削皮，洗乾淨切小片，加入一些麥芽糖和少許鹽，約30分鐘之後湯汁即可飲用。可早晚飲用。

無論是哪種吃法，麥芽糖都是非常好吃又營養的食品，雖然成本比一般糖略高一些，但爲了健康，大家不妨買瓶回家試試看各種搭配方法，或許還可以自己創造出更多更好吃的美味料理喔。💕

羿方食品行

店址：新北市新莊區思源路315號

網址：<http://www.yffood-malt.com.tw/>

電話：(02) 2998-3850

營業時間：週一至週六9:00~19:30