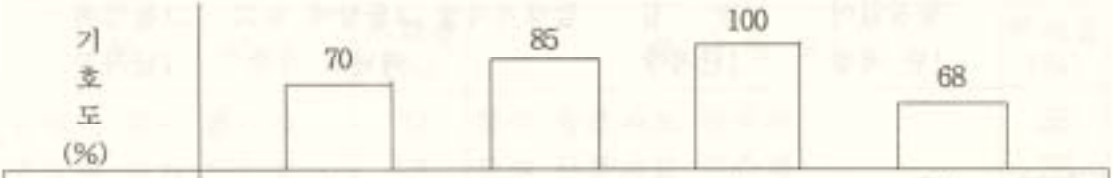
호박(숙과)양갱제조

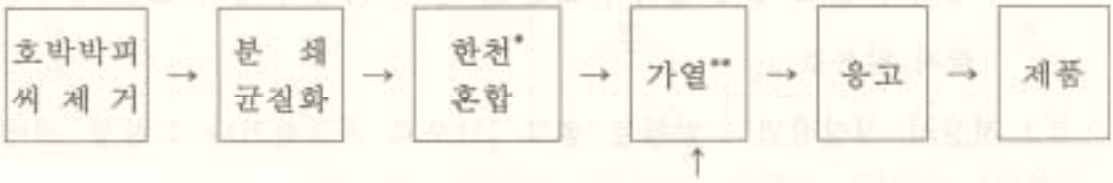
□ 시험성적('95 경기)

○ 호박양갱 제조방법별 기호도



주 재 료 혼합비율	호박 80% + 설탕 20%	호박 70% + 설탕 30%	호박 60% + 설탕 40%	호박 50% + 팥 20% + 설탕 30%
당도(Brix°)	42(58)	57(78)	73(100)	50(69)
경 도(g)	280	417	431	444
색 도(L)	40(진한황색)	32(황색)	29(황색)	24(암갈색)

○ 호박양갱 제조방법



* 한천 : 소량의 물로 덩어리가 없어질때까지 녹여서 사용

** 가열 : 수중낙하법을 이용, 찬물에 퍼지지 않을 정도로 농축될때 종료

*** 재료비율 : 호박60, 설탕40, 한천2, 생강0.2, 소금0.3

□ 적 요

호박앵갱은 주재료를 호박60 + 설탕40%로 혼합하여 제조한 경우가 당도가 높고 색도가 밝아 맛, 색, 물성 등 기호도가 가장 높음.