

低蛋白澱粉

低蛋白澱粉:

指含蛋白質質量極低的澱粉類，如：去掉麵筋後的麵粉(即澄粉)，由玉米提煉出來的玉米粉，由樹薯而來的太白粉，綠豆萃取出來的冬粉，甘薯製作做的地瓜粉。

低蛋白點心:

由低蛋白澱粉製做而成的食品，如：西谷米、粉圓、香蕉餡、涼粉皮、水晶餃皮、肉圓外皮、馬蹄糕(條)等



製做技巧

- (1) 低蛋白澱粉應先取少量燙熟，再加入生粉一起拌勻，酌量加水成糊或揉成糰，則以此製做各種的低蛋白食品。
- (2) 若要製成高熱量的低蛋白食品時，則可以適量的添加一些糖餡或粉餡等，或烹調時加油以增加熱量。
- (3) 多數低蛋白澱粉可直接沖滾水後，再加一些糖(糖尿病患者加代糖)，即可以食用。

市售低蛋白熱量補充品

- (1) 葡飴卡(Moducal)
- (2) 三多粉餡
- (3) 糖餡(Nutri-Power)



低蛋白澱粉的特性

- (1) 蛋白質含量極少。
- (2) 不具黏稠性，不易製做糕點類。
- (3) 當煮熟時呈現透明狀。
- (4) 雖不加糖時，亦有微微的甜味。

