



轧甘蔗



红糖冷却



加工红糖食品

红糖开榨

每年立冬前到冬至,是唐先镇上考村红糖飘香的时期,蔗农和制糖师傅在甜蜜的丰收喜悦中忙碌着。这几天,上考红糖已经开榨了,初冬的味道可以先去买来尝尝啦。

11月8日上午,在上考村上考红糖厂,糖梗通过压榨机榨出糖汁,经过过滤、沉淀,就可以放入长长的糖灶进行熬制。七口连环锅从大到小一字排开,五六位制糖师傅用专业手法,用锅舀在各个锅翻动搅拌,观察气泡和颜色变化,就能拿捏糖汁,换锅最佳的时机。

糖汁在一个个锅中转移,渐渐浓缩成金黄色的糖浆。最后快速舀出到木板盘里,缓慢推开,待出现颗粒感后快速推铲碾压成砂糖。

除了砂糖,红糖还可以加工成糖籽、糖勾、糖米胖等十余种红糖食品。

据介绍,今年上考红糖厂引进了自动化设备,减少了人工成本,还对食品包装上进行了提升。

融媒记者 卢斌 杨成栋



制作糖米胖



自动化搅糖



糖籽



吃糖勾



熬制糖汁