**糖是怎样生产出来的**

新年又到了，家里买来许多各种各样的糖果招待亲朋好友，希望新的一年甜甜蜜蜜。那么，糖是怎么生产出来的呢?

　　糖是一种天然产品。它源自两种植物：甜菜和甘蔗。到底一块小小的方糖是怎样生产出来的?下面我们就以甜菜为例来看看糖的制作过程吧!

　　1.【甜菜采集】甜菜喜欢温和的气候，糖分就储存在甜菜的根部。

　　2.【制糖厂】收割下来的甜菜被送到制糖厂，工人是在厂房里提炼糖的。

　　3.【把甜菜切成小片】甜菜洗净后被切成小片，然后用热水浇淋，糖分便溶解在热水中，成为“糖水”。

　　4.【纯净的糖浆】清除杂质后的“糖水”，送进锅炉里煮沸，大部分水分被蒸发掉，糖水就变成了浓缩的糖浆。

　　5.【成千上万的结晶体】为了使糖浆结成晶体，首先要把糖浆倒入一个特制的锅炉里，然后加入一些极细小的糖块，这样便会形成无数的糖结晶体，但是，加热糖浆的温度不能过高，要不会变成焦糖了。

　　6【脱水】充满结晶体的糖浆经过一个高速转动的筛子，结晶体就会与水分离，水分从筛子的小孔里流走，结晶体留在筛子里。

　　7.【粒状还是粉状】糖的结晶体颗粒经过筛选大小后分别被制成糖霜、细白糖和方糖，在制造方糖时。在制造方糖时，工人把又湿又热的结晶体放进一个个小模子里，经过烘干，结晶体就便成立糖块。

　　8.【包装后出售】糖块经过包装处理后，就会送到商店出售。