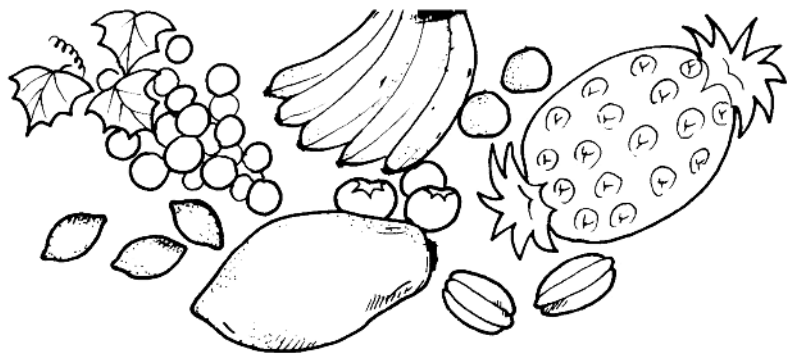


水果加工



豐年叢書HV #832

水果加工



All rights reserved.

Fruits Processing

Copyright 1983 by

HARVEST Farm Magazine

A nonprofit Organization

14 Wenchow Street

Taipei, Taiwan

Republic of China

發行人：張愷秋

Publisher: H. T. Chan, Ph. D.

社長：沈葆彭

director: Paul B. Shen

版權所有

豐年叢書 HV #832

水果加工

財團法人豐年社出版部

台北市福州街14號 電話：(02)3938148

主編：張翊

editor: Ned N. Jiang

行政院新聞局出版事業登記局版台業字第0164號

印刷：偉圖彩色印刷股份有限公司 (台北縣永和市中正路257~259號)

中華民國72年12月25日出版

省內定價200元(郵購另加掛號郵資9元)

郵政劃撥5930豐年社

前 言

台灣水果的種類豐富，加工成品樣式繁多，各具特殊風味。每逢盛產期，售價低廉，農家自產或家庭主婦購自市場，即可做成自己喜歡的加工品。自製產品衛生可靠，自用或餽贈親友，都很適宜。如果產量較多，亦可兼作副業，增加家庭收入。

本書分為果汁、果醬、蜜餞、乾果四大類，由台大園藝系方祖達教授、食品工業研究所李錦楓博士及鳳山熱帶園藝試驗所黃本田先生主持策劃。

全書計有果汁16篇、果醬10篇、蜜餞6篇、乾果8篇，又“梅漬”一篇，因不屬於一般蜜餞或乾果製品，附於篇末，共41篇，分別由14位食品加工專家執筆。

讀者在試行製作時，如有任何技術問題，請向本社讀者服務部詢問。

編 者 謹識

中華民國72年12月1日

水果加工



■ 果汁類(方祖達).....	6
■ 李子果汁(方祖達).....	10
■ 楊桃果汁(方祖達).....	14
■ 鳳梨果汁(方祖達).....	18
■ 葡萄柚果汁(方祖達).....	22
■ 檸檬果汁(方祖達).....	25
■ 桔子果汁(方祖達).....	28
■ 洛神葵果汁(陳雪娥).....	32
■ 蕃石榴果汁(李榮輝).....	35
■ 仙人掌果汁(李榮輝).....	38
■ 蘆薈汁(李榮輝).....	42
■ 葡萄果汁(陳雪娥).....	46
■ 番茄果汁(方祖達).....	52
■ 梅子果汁(方祖達).....	56
■ 百香果汁(方祖達).....	59
■ 芒果汁(方祖達).....	64
■ 香蕉果汁(方祖達).....	68
■ 果醬類及蜜餞類(李錦楓).....	72
■ 草莓果醬 桔子果醬 鳳梨果醬 李子果醬 梅子果醬 (王家仁).....	74

■ 梅子果醬(方祖達).....	82
■ 楊桃果醬(方祖達).....	86
■ 李子果醬(郭昉瑕).....	90
■ 番石榴果醬(李錦楓).....	92
■ 洋香瓜果醬(李彬書).....	96
■ 金桔蜜餞(康金棟).....	100
■ 蜜棗(黃本田).....	106
■ 木瓜蜜餞(王家仁).....	110
■ 番茄蜜餞(黃本田).....	114
■ 鳳梨蜜餞(王家仁).....	117
■ 梨蜜餞(郭正鑑).....	120
■ 龍眼乾(林百賢).....	125
■ 香蕉乾(黃本田).....	128
■ 鳳梨乾(黃本田).....	130
■ 柿乾(蔡家泉).....	133
■ 荔枝乾(陳俊佑).....	138
■ 木瓜乾(黃本田).....	140
■ 紫蘇鹽梅(酸梅)(鄧德豐).....	144
■ 芒果乾(黃本田).....	150
■ 梅漬(郭昉瑕).....	153

果汁類

方祖達



用新鮮水果製成果汁，既可口又營養。

台灣盛產各種美味可口的水果；在盛產期，除了以鮮果供應內、外銷市場外，將國內的水果原料，按照一定標準規格生產果汁，普遍

供應國內市場或進軍國際市場，應該為國內果汁工業所可行的努力方向，因為國內近年來工商業發達，國民的生活習慣漸有改進，飲用果

汁或果汁飲料的風氣，也漸漸興盛，這對於果蔬汁飲料工業來說，都是有利的條件。

可是，由於種種的原因，國內的果汁工業却遭遇到甚大的困難，追究其原因之一，原料水果的種類及產量，或是品質及售價往往不定，果汁加工廠商，又不肯努力於合約生產原料，

於是貨少時，加工廠商以高價競爭搶購，貨多時則大大殺價，使得水果價格低於生產的成本

另外，國內自開放進口果汁之後，水果的利用價值更是降低，使果汁工業更形成停頓，許多直接進口外國果汁的廠商，只要在工廠裏做好稀釋及包裝工作，則可穩定賺錢，根本連



家庭自製果汁必備的用具



不銹鋼用具

一部榨汁機器也不必設置，使國內水果的製汁前途深受打擊。

爲提高國內水果出路，挽救國內果汁工業，除了在政策上，應早加以決定外，有計畫的水果生產，有組織的果汁加工業界，還須充分配合，才能引導果汁工業界至坦途。



可裝果汁用的玻璃瓶

正當盛產期的水果，農友或家庭主婦也可以利用家庭裡簡單的加工設備榨汁，供應家人做一短期飲料，或贈送親友，十分實惠。

由於農家或一般家庭缺乏果汁加工的設備，在此介紹的工具，皆為家庭廚房中所常見的，例如不銹鋼製或鋁製的煮鍋，過濾用的尼龍紗網或尼龍布袋、果汁機等。

在製作果汁時，若有果皮較硬或是堅核種子的水果，應先用刀子削皮，切除種子後，再將果肉放入果汁機內打汁。

果汁榨出後，應立刻放入不銹鋼製的鍋內，加糖或不加糖調味外，加熱至 $80\sim 90^{\circ}\text{C}$ ，才能達到破壞變化多端的各種酸（也稱酵素）

，同時可達殺菌之效。如此所得的果汁，若裝入容器內密封，貯藏於低溫（如電冰箱下層），則可保持數日，若是榨出果汁，當天飲用，更具風味及營養。

農家或一般家庭在自製果汁時，可能最感困難的，是包裝容器的問題，在此建議您，不妨利用啤酒等空瓶或是能密封有蓋的玻璃瓶；這些空瓶，都應先洗刷清潔，經熱水殺菌後才可使用。放沙拉油、醬油的塑膠瓶，只能放不熱的果汁，不能用來裝正熱的果汁或飲料，應加注意。



封蒸(阿郎)

李子果汁

方祖達



紅肉李（阿郎）

台灣栽培的李子品種很多，有珍珠李，黃柑李，硯菜李，花螺李，臘脂李及紅肉李等，其中以果粒較大、果肉深紅色的紅肉李最適合做果汁。原料李應在樹上充分成熟時採收，如此含果膠量較低，而含果汁量較高，且色澤深紅已具香味。

材料：

紅肉李 3 公斤

白砂糖 1 公斤

器具：

切刀

切板

果汁機

不銹鋼鍋及炊具

玻璃瓶及蓋

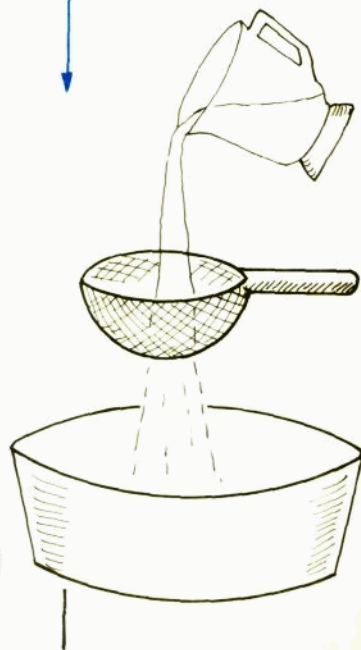
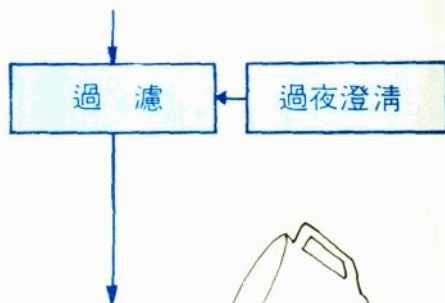
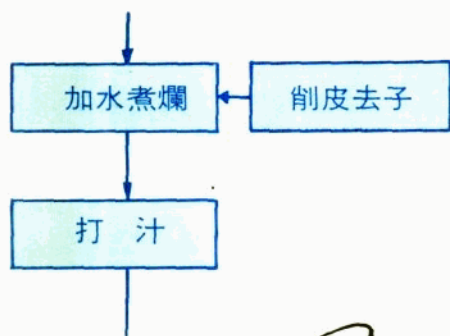
尼龍網袋

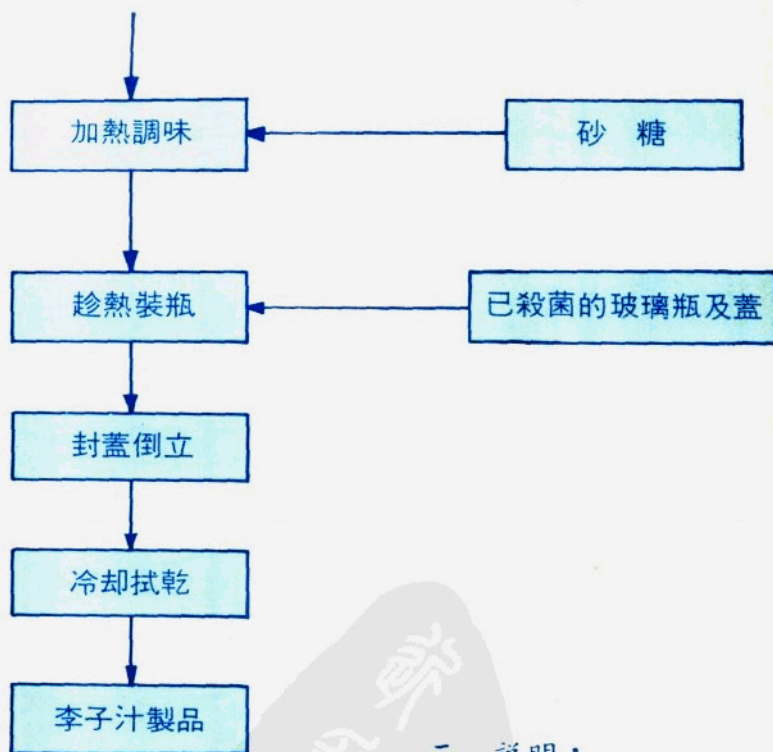
製造方法：

一．過程：

紅肉李子

洗刷清潔





二．說明：

1. 果實洗刷清潔，如時間允許，可用刀削去李子外皮，再切開成2半，或是完全將果肉切出

，留下種子。

2. 鍋中放入清水2公斤，煮沸，再將清潔李子放入猛火煮沸後，改用文火煮約20分鐘，使果肉煮糜爛，移鍋至水槽，鍋外用水冷卻。

3. 將李子裝入尼龍網袋中，擠出果肉汁，留下種子及果皮碎片（如果李子未削皮去種子者）。

4. 將擠出的李子果漿倒至果汁機內，用中速度打細約1分鐘。

5. 所有果汁倒回鍋內，用猛火煮沸，一面攪拌，一面加入砂糖，至砂糖溶化，果汁溫度近於沸點即可停火。

6. 趁熱將果汁裝入已殺菌的玻璃瓶內至滿，立刻加蓋，經放置1分鐘後，再旋緊瓶蓋，倒立5分鐘。

7. 瓶裝的果汁正立於大鍋中，先用溫水再加冷水漸漸冷卻。

8. 冷卻後，取出拭乾，即李子果汁製品。

應注意事項：

1. 李子果皮及種子如不加切除，一起煮之，果汁滋味較為明顯，所以要得到品質較佳的果汁，最好煮前削去果皮及種子。

2. 未煮的果肉，可以直接加水用果汁機打細，再行過濾。

3. 欲得較澄清的果汁，可於煮後，讓其在鍋中自然沉澱1天，或置於冰箱下層半天，輕輕倒出上面澄清果汁，再加熱裝瓶，所剩下的沉澱物，可以加同量砂糖煮成果醬。

食用及保存方法：

如上面所製得李子果汁，約含糖20%，飲用前可加入同量的冷開水或冰水稀釋之。如瓶中果汁已密封完全，可在室溫貯存，如無法做到密封，則須放在電冰箱下層，1星期內用完較妥。



紅肉李子(圖)

楊桃果汁

方祖達



楊桃 (廖敏卿)

楊桃果汁是一種很普遍的果汁飲料，又因楊桃生產期長，果肉多汁，是極適合製造果汁飲料的水果種類之一。市面販售的楊桃汁差不多都是用糖水等調配成的，所以實際上應稱為楊桃果汁飲料。楊桃有蜜絲種、二林種、汴頭種及酸味種等品種，一般以酸味種最適合加工製汁。

材料：

黃熟楊桃 2 公斤
白砂糖 550 公克
食鹽 20 公克

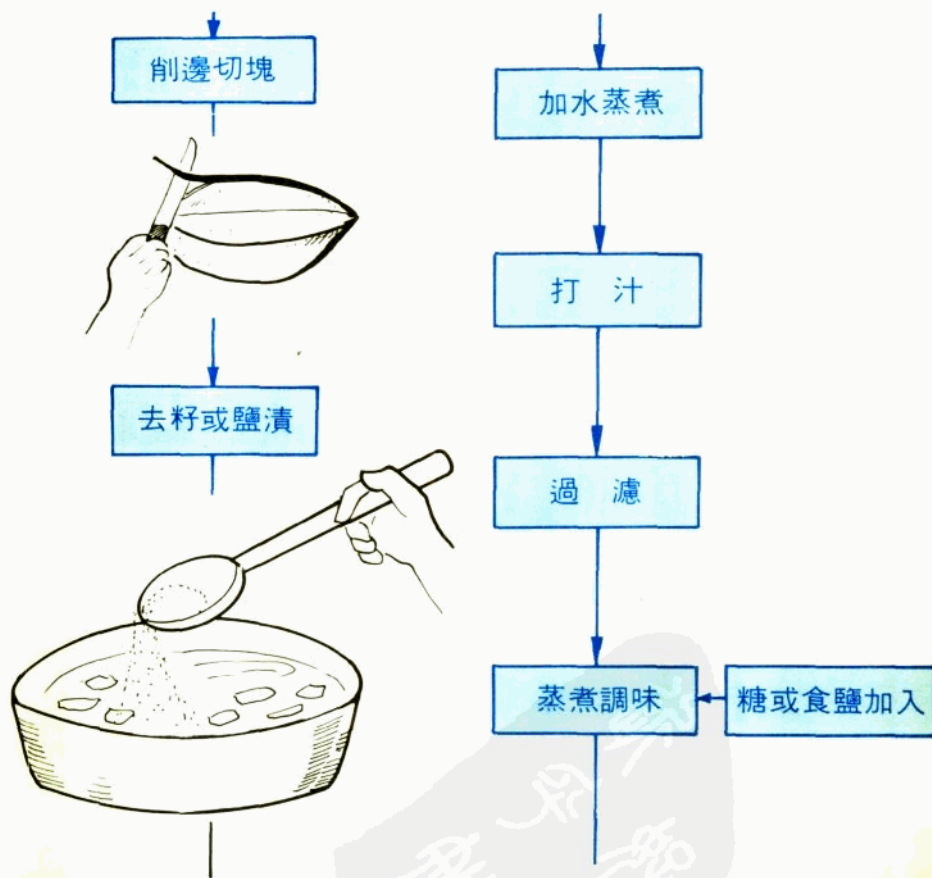
器具：

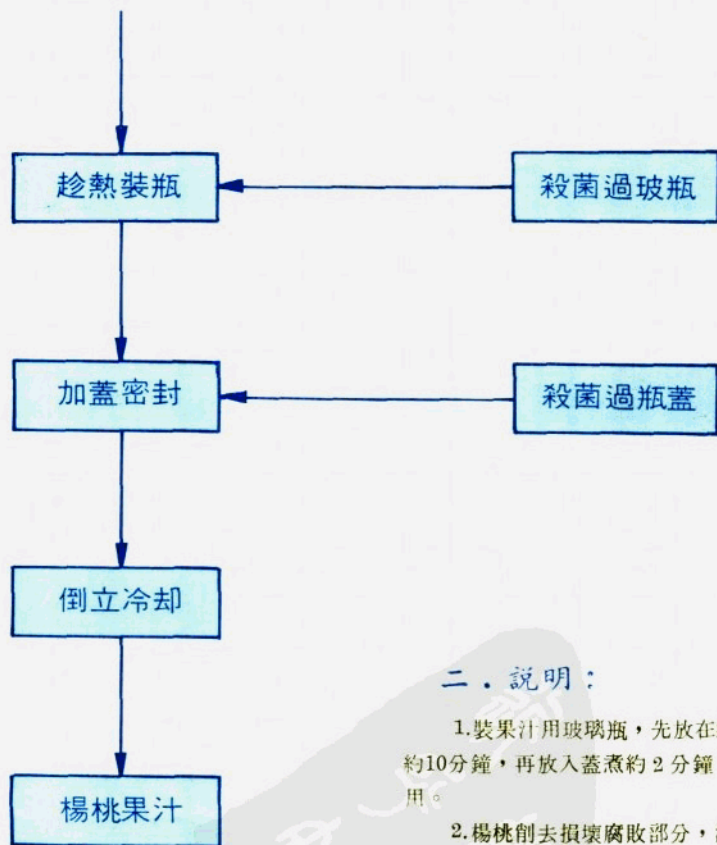
果汁機
尼龍網袋
玻璃瓶及蓋
不銹鋼鍋（或鋁鍋）
切刀
切板及炊具

製造方法：

一．過程：

楊桃選別





二．說明：

1. 裝果汁用玻璃瓶，先放在鍋內加水煮沸約10分鐘，再放入蓋煮約2分鐘，取出倒立待用。

2. 楊桃削去損壞腐敗部分，洗刷清潔，再