

圖解說明・無師自通

果菜汁製作法與治療

醫學博士 小谷英三著
廖信宏編譯



促進健康、體力的
各種生果汁





- ①胡蘿蔔、包心菜汁 (190頁) ②草莓、酸乳酪汁(126頁)
③油菜汁 (193頁) ④柳橙汁 (105頁)
⑤葡萄柚汁 (117頁) ⑥蜂蜜、牛奶汁 169頁)



- ⑦ 蕃茄汁 (197頁) ⑧ 荷蘭芹汁 (204頁)
⑨ 胡蘿蔔、蘋果汁 (188頁) ⑩ 檸檬汁 (103頁)
⑪ 桃子汁 (148頁)



各種果汁



西瓜汁(上)

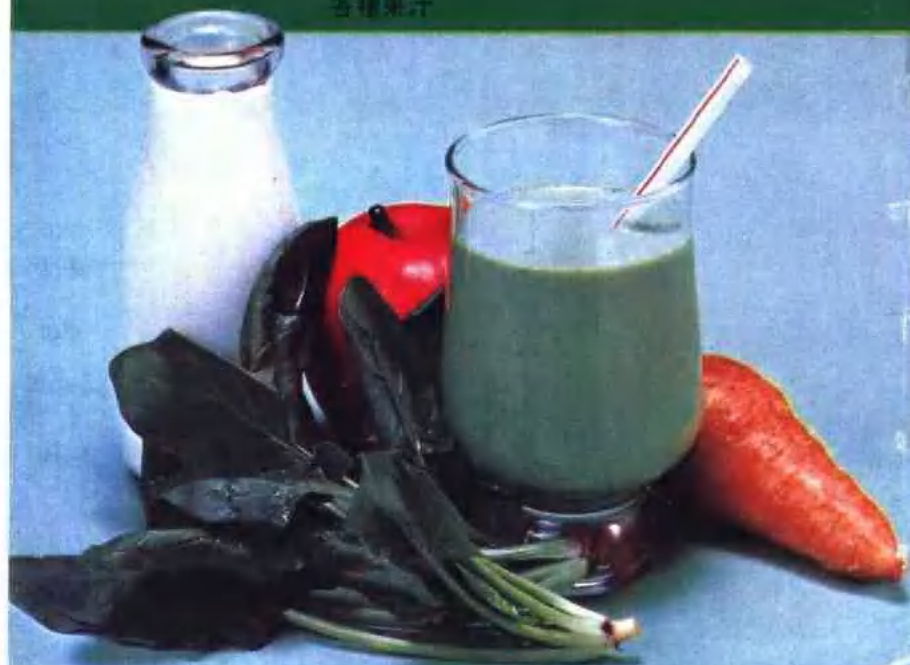
香瓜汁(下)



綠葡萄汁(上)

蕃茄汁(下)

各種果汁



(上) (185頁)

(下) 包心菜汁

小孩喜歡的果汁



1 橘子、可爾必斯果汁 2 草莓、牛奶汁
3 香蕉、桃子綜合汁 (137頁)

前 言

根據某保險公司以勞動界男子為對象，所做調查結果，他們目前最關心的事情是自己以及家人的健康，由於年齡的增加，對家庭成員健康問題自然的會有更深的關心。

任何人都希望自己能永保健康，女性更希望除了健康之外還能青春永駐。但是事實上，已經有慢性疲勞的半健康者和患有高血壓等等成人病的人愈來愈多，連最健康的小孩也都有肥胖和甜食過度產生蛀牙的傾向。

上述這些症狀和我們的日常生活有著莫大的關係。平時需要攝食魚、肉、米飯之外，更要有新鮮的蔬菜和水果。日本人果蔬攝食量遠比歐美人士少，無謂的浪費季節性水果、蔬菜，這並非是高明的做法，因為這些應時的果蔬，不但價錢低廉，而且對身心大有助益。

日本四季分明，季節性水果出產量富，雖然可以生吃，但是為了促進飲食生

活的變化，使人不會厭煩幾乎天天相同的水果，因此作成果汁是有其必要的。

身爲「一家之煮」的家庭主婦，並非要將市面出售的「清涼果汁飲料」給自家小孩飲用，而是要能每天供給孩童新鮮的果汁、蔬菜汁，讓這些營養充足的生果汁來維護兒童的健康。

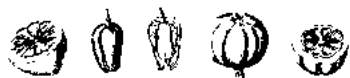
本書所介紹的果汁，不但營養豐富，而且美味可口，屬於代表性的家庭果汁，材料可以按家人所喜好的自由搭配，敬請多多試用。

筆者

(一) 生果汁的功効和作法要訣	一九
(1) 何謂生果汁?	二〇
(2) 生果汁的功効	二三
有效的補給維他命	二三
解除鈣質不足症	二四
蔬菜能使血液呈鹼性反應	二五
消除疲勞、增強體力	二六
預防皮膚粗糙、雀斑、蕎麥皮、便秘	二七
對慢性疾病有效	二八
(3) 生果汁的製作要訣	二九
儘量採用新鮮材料製作果汁	二九
使用季節性材料製作果汁	三〇
利用將丟棄的外葉製作果汁	三一
選用乾淨的材料	三一
材料必須用流動水沖洗乾淨	三二
製作果汁之前，應提早做好準備工作	三二
自行控制甜味	三三
儘量作綜合果汁	三四
使材料具有變化性	三四
飲用真正的純果汁	三五
(4) 蔬菜、水果的洗法和保存法	三六
蔬菜和水果的洗法	三六
蔬菜和水果的保存法	三八
(5) 製作生果汁的器具及其使用方法	四〇
擦(磨)菜板	四〇
研鉢	四〇
內濾器(篩子)	四二
絞檸檬器	四三
絞肉器	四四
手押式壓榨機	四五



齒輪機	四五	洋酒類	五八
雞尾酒搖混器	四六	植物性油	五九
攪拌機	四六	(8) 水果的功効、選法及用法	五九
壓碎機(器)	四八	橘、橙等等的柑橘類	五九
計量器	五一	蘋果	六二
(6) 生果汁的美味要訣	五一	草莓	六四
作好立即飲用	五一	香蕉	六五
冷却飲用	五二	葡萄	六六
材料和味道應具有變化	五二	桃子	六八
儘量空腹時候飲用生果汁	五二	鳳梨	六九
慢慢品嚐其中滋味	五三	梨子	七〇
(7) 生果汁的添加物和調味料	五三	香瓜	七一
甜味料	五四	西瓜	七一
鹽	五六	銀杏	七二
果汁	五六	無花果	七三
牛奶、酸乳酪	五六	木瓜	七四
蛋	五七	生果汁所適合的各種症狀	七五



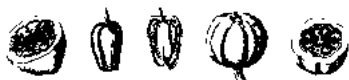
(9) 蔬菜的功効、選法及用法		七六
包心菜	七六
無頭甘藍菜	七六
菠菜	七七
胡蘿蔔	七八
油菜	七九
蕃茄	八〇
芹菜	八二
荷蘭芹	八二
高苣	八三
色拉生菜	八五
青椒	八五
綠色蘆筍	八六
青菜花	八七
菜花	八八
紫蘇	八九
小黃瓜	九〇

二

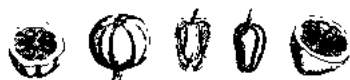
菊萵苣	九一
蘿蔔和燕青	九二
芹菜	九三
甜菜	九三
蓮藕	九四
其它的蔬菜	九四
※生果汁適用的蔬菜和功効	九七
※水果和蔬菜的約略重量	九八
生果汁依材料別的作法	九九
(1) 生果汁的作法	九九
(2) 使用檸檬製作的果汁	〇〇
檸檬水	〇〇
※果汁的量	〇一
熱檸檬水	〇二
檸檬水酒	〇二
熱檸檬水酒	〇三
檸檬蘇打飲料	〇三



萊姆蘇打果汁	一〇三
檸檬鳳梨綜合果汁	一〇四
萊姆果	一〇四
(3) 使用橘子製作的果汁	一〇五
橘子汁	一〇五
橘子水	一〇六
橘子蘇打水	一〇七
浮橘子汁	一〇八
橘子綜合果汁	一〇九
橘子可爾必思	一一〇
橘子酸味清涼飲料	一一一
(4) 使用柚子製作的果汁	一一二
夏桔果汁	一一二
柚子汁	一一三
※糖汁的作法	一一三
※蜂蜜的摻入方法	一一三
柚子蘇打汁	一一四
起泡果汁	一一四
柚子酒汁	一一五
柚子蘋果綜合果汁	一一六
(5) 葡萄柚和柚子製作的果汁	一一六
葡萄柚汁	一一六
葡萄柚水	一一七
葡萄柚蘇打水	一一八
橘子汁	一一九
(6) 使用草莓製作的果汁	一二〇
草莓果汁	一二〇
草莓蘇打水果汁	一二一
草莓汽水果汁	一二二
草莓可爾必思	一二三
草莓果汁酒	一二四
草莓牛奶	一二四
草莓霜汁	一二五
草莓酸乳酪	一二六



草莓美容果汁	一二六	※酸乳酪水果汁	一三八
草莓綜合果汁	一二七	香蕉橘子綜合果汁	一三九
※草莓糖汁	一二八	香蕉綜合果汁	一三九
※草莓糖汁的各種使用方法	一二八	香蕉酸乳酪奶汁	一四〇
(7) 使用蘋果製作的果汁	一二九	水果綜合果汁	一四〇
蘋果汁	一二九	(9) 使用葡萄製作的果汁	一四一
蘋果水汁	一三〇	葡萄果汁	一四一
蘋果檸檬汁	一三一	葡萄水	一四二
蘋果酸乳酪汁	一三一	葡萄蘇打汁	一四三
新鮮蘋果汁	一三二	葡萄檸檬汁	一四三
蘋果健康果汁	一三二	※濃縮葡萄汁	一四四
黃色蘋果汁	一三四	※濃縮果汁的用法	一四四
(8) 使用香蕉製作的果汁	一三五	葡萄酸乳酪飲料果汁	一四五
香蕉露	一三五	(10) 使用鳳梨製作的果汁	一四六
蜂蜜香蕉	一三六	鳳梨汁	一四六
香蕉桃子綜合果汁	一三七	鳳梨露	一四七
香蕉可爾必思	一三七	鳳梨綜合果汁	一四八



(1) 使用桃子、油桃製作的果汁·····	一四八	(14) 使用銀杏、李子製作的果汁·····	一五九
桃子汁·····	一四八	銀杏汁·····	一五九
桃子露·····	一四九	杏子露·····	一五九
桃子酸乳菌飲料果汁·····	一五〇	銀杏蘋果綜合果汁·····	一六〇
桃子蘋果綜合果汁·····	一五〇	李子汁·····	一六一
桃子蛋汁·····	一五一	李子蘇打汁·····	一六一
油桃汁·····	一五二	李子蘋果汁·····	一六二
油桃蛋汁·····	一五二	(15) 使用無花果、木瓜製作的果汁·····	一六二
(12) 使用梨子製作的果汁·····	一五三	無花果汁·····	一六二
梨子汁·····	一五三	無花果、銀杏健康果汁·····	一六三
梨子露·····	一五三	木瓜汁·····	一六四
梨子綜合果汁·····	一五四	木瓜牛奶·····	一六四
(13) 使用香瓜、西瓜製作的果汁·····	一五五	(三) 以蛋爲主的生果汁作法·····	一六五
香瓜水汁·····	一五五	蛋酒·····	一六六
香瓜果汁·····	一五六	香蕉蛋汁·····	一六七
香瓜蘋果汁·····	一五七	橘子蛋汁·····	一六八
西瓜汁·····	一五七		