

木瓜和生薑蜜餞

陳景福

本省蜜餞製法，一般多喜用糖煮法，因其操作簡單，並節省勞力與時間，但其缺點為色香味欠佳，亟須改用逐漸濃縮浸漬法（簡稱浸漬法）製法，以提高品質與風味。所謂浸漬法，就是供製蜜餞的果實每間隔一段時間逐漸提高糖液濃度，使糖分漸漸浸透入果肉組織內，至果肉呈完全透明狀，糖度七十 Brix 的程度。茲將我們採用該法製造木瓜蜜餞與生薑蜜餞（簡稱蜜餞薑）的經過和結果，簡述於後，以供參考。

（一）木瓜蜜餞的改良製法

選擇外皮條溝全變黃色的健全無疵木瓜，用水洗淨，去皮切開兩半，除去種子，再將果肉切成長條片。每枚木瓜切成四至六條片，放入鋁鍋中，加水煮沸十分鐘取出，加入白砂糖，每十公斤果肉加糖約五至五·五公斤，任其浸漬過夜。次日將果片連同糖液煮沸三十分鐘再行加糖浸漬，使其糖度達到六十 Brix。第三日取出果片放入小型廂式脫水機中（脫水機圖樣可參閱豐年第十七卷第三期第十一頁），以華氏一百六十至一百七十度的溫度乾燥約二十四小時取出，用塑膠袋包裝，即為成品。色味佳美，每四公斤原料木瓜可製得蜜餞一·八至一·八五公斤，製造率約為四十五至四十六%。

（二）蜜餞薑的改良製法

原料薑一公斤，用水洗淨，切成直徑一·二公分，厚〇·五公分的小片，放入鋁鍋中，加入二%冰醋酸液煮沸三十分鐘，傾去酸液，再加清水煮沸

十分鐘，如此連續換水煮沸二次，至用口嚼無酸味為止，取出薑片放入糖度五十 Brix 的砂糖液中令其浸透，放置一夜。次日將糖液換成糖度降低至三十 Brix，於是加熱加糖，使糖度提高至六十 Brix，仍靜置一夜，以後每日照常加糖，以免釀酵。至第六天糖度就達到七十 Brix 左右，此時薑肉透明不脆，取出薑片放在竹籠中淋乾糖液，平鋪脫水網上，送入小型廂式脫水機，於華氏一百五十至一百六十度溫度乾燥約二十二小時，即得製品。用塑膠袋包裝，製品呈淡黃色或黃色，味美可口。一公斤原料薑可得成品八百公克，製造率為八十%。

（三）注意操作可提高品質

（1）木瓜蜜餞製造方面：①原料要選外皮條溝全變黃色的成熟木瓜。②浸漬果肉以糖度四十至五十 Brix 的糖液為宜。③糖度愈高，成品形體並不縮小，且貯藏時間亦較久。但如糖度太高時成品表面容易有結晶析出，色澤稍遜，且感味道太甜，倘將來大量製造時成本增加，很不合算。④浸漬用糖液宜酌加葡萄糖以防成品表面有結晶析出且味道不致過甜，普通以九十%蔗糖（砂糖）混合十%葡萄糖為宜。⑤果片浸漬時的室溫，以攝氏二十八至三十度為佳。在浸漬期間無須加熱處理，較能保持原來香氣及色澤。⑥用鍍錫鐵皮罐頭裝盛木瓜蜜餞，比用塑膠袋包裝的貯藏時期要長久些。

（2）蜜餞薑製造方面：①薑愈嫩，製造所需時間愈短，所得品質較優。②薑去皮整形後不能放置過夜，否則成品色澤不佳。③原料薑經用酸處理後，酸須洗淨，否則容易引起蔗糖轉化，不但成品黏牙，而且顏色變深。④浸漬期間，糖度最好不要突然升高，以逐漸升高為佳，薑片愈大，糖度提升應愈緩慢。⑤製造時加熱總時間愈短愈佳，加熱溫度不宜過高，以攝氏九十五至一百度為妥。溫度過高，易焦化，色澤不美觀。⑥糖液乾燥時如溫度過高，成品色澤易受影響，普通以華氏一百五十度至一百六十度為宜。⑦製品如需較長期貯藏者，最好放在冰箱或冷藏庫中，以免變色變味。

阿金哥

劉興與飲作

