

甘藷是農家最普通的食物，如調製得法，也可以做成很美味的點心：

甘藷羊羹

材料：甘藷三公斤、砂糖三公斤、洋菜（菜燕）六十公分。

做法：(一)甘藷洗淨去皮後，切成片，浸水中約一天。
(二)已浸水的甘藷片，晒至半乾後蒸熟。
(三)蒸熟的甘藷片放在容器中捏成甘藷泥。
(四)洋菜洗淨加適量的水加

後已成固型，即為成品。(模型隨自己意思，可做成三角型或四方型都可以)。

甘藷酥餅

材料：甘藷二斤、麵粉一碗、鹽少許、糖四兩、雞蛋一個。

做法：(一)甘藷洗淨蒸熟剝皮，與糖、鹽拌勻，加入已打散的蛋再拌勻，然後加入麵粉，揉揉成像耳垂一樣柔軟的甘藷團。
(二)在撒有麵粉的板上起成

熱使其溶解，而後加砂糖攪勻。

(三)甘藷泥及洋菜溶液混

合攪勻入模，待涼

後已成固型，即為成品。

(模型隨自己意思，可做成三角型或四方型都可以)。

直徑二公分圓棒狀，然後切成三分分長的長圓形。

(四)放入熱油中炸至四邊發黃時，反轉一次再炸，等兩面都黃時，就可以吃了。

奶油甘藷

材料：甘藷六個、奶油三大匙、紅糖六大匙。

做法：選六個大小相等的紅心甘藷，最好是略帶長形的。甘藷洗淨，將頭皮削去，排放大小鍋內，加水至泡過甘藷。灑上紅砂糖，煮至沸滾，慢火燜至快乾時，加入奶油，再燜到汁剛收乾時即起鍋。

燜煮時，不要翻動甘藷，以免破爛，甘藷外層有糖質膠固，又帶一層油亮，好吃又好。盛起時，留心不要破裂。

甘藷泥

材料：甘藷二斤、糖一斤、鹽少許。

做法：甘藷洗淨削去頭皮切片，加少許鹽，蒸熟壓成泥加入糖和勻，慢火燜至糖溶解時就可以吃了。(劉斌)

皮蛋炒蛋

炒蛋中加入清涼的皮蛋，及爽脆的洋蔥，不但可口適味，又能增進食慾，製作也很方便。

材料：鴨蛋或鵝蛋四個，皮蛋二個，洋蔥一小粒，芫荽

(即香菜)少許。

做法：先將鵝蛋或鴨蛋四個去壳，用筷子打散，加入已溶化的冷豬油一湯匙，鹽適量，一同拌和均勻。再將皮蛋去壳洗淨，切成似花生大小的小粒。洋蔥去外皮洗淨，也切成同樣大小的小粒，連同皮蛋丁一齊拌入蛋汁中。

豬油二湯匙在鍋中煮熟，把已調好的蛋汁，淋入鍋中，炒二十分鐘，便可上桌，上面加些芫荽，增加香色。須留意的，即豬油不能熬得溫度過高，否則蛋汁入鍋，有焦黑的現象，影響美觀，而且不可炒得太久，否則便不滑嫩。(麗)

腰果椒鹽肉片

腰果又名介壽果，油炸後香脆可口，味如花生或胡桃，近年才普遍有此物。售價一兩五元左右，常見於酒席中，為

大家所喜愛。

炸腰果要多用些油，油熬熟，將爐火減小降低油溫，再將腰果放下油炸。炒幾下後，再減低爐火，炒到微黃，瀝乾油汁即可。炸腰果，火不宜太旺，以免焦枯，失去風味。

炸肉片的肉，最好是裏脊肉，或臀部的瘦肉，切成寸半長，半寸闊的肉片。筋同肥膘都要先切除，再用酒、太白粉、蛋清拌勻。可用炸腰果的餘油，來炸肉片，並須趁熱上桌，才能入口滑嫩。

花椒鹽的製法先用細鹽同花椒同炒，待炒到發出香氣後，將花椒丟棄，將鹽倒在乾淨紙上，用趕麵棍將鹽研成細末。如有多餘可裝瓶，以待下次應用。

最後將腰果裝在盆之一邊，另一邊裝炸肉片，花椒鹽置放在腰果與肉片之間，這是一道下酒的好菜。(溫)

短尾之雞

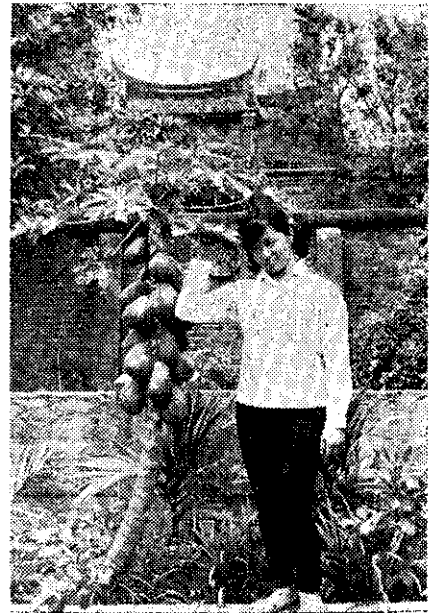
仲立

雞字有兩個寫法：「雞」是正體，「鷄」是別體字。我們該用有「佳」旁的「雞」字較妥。因為字典將雞字列入「佳」部。佳，音雞；字義為短尾禽類。別體字「鷄」列入鳥部，鳥之字義為長尾禽類。雖然雞類中也有長尾雞，但少見，一般都為短尾禽類；與「雀、雉、雁」相類似。

強分佳類與鳥類，是文字學上一種原始的分類，與現代生物學分類法無關。但正體字只承認「雞」字，不但可少寫幾筆，從字義言，也比較合理一點。



(攝成保) 歲芳李員員導指政家的美純



(淨純) 娘姑瓜木

木瓜加工的問題

(一)據說木瓜的成熟果實，可以像製造奶粉的方法一樣，用噴霧乾燥處理法，製成木瓜粉，其製造過程如何？

答：用噴霧乾燥法製造木瓜粉，既費時間成本又高，所以製造木瓜粉，一般多用滾筒乾燥法(Drum drying)，簡述如下：

將成熟木瓜洗淨剖為二後，除外皮去種子，再將剖開之果肉切為二分之一，放入打漿機(Pulper)中打成漿狀。將此漿狀物加熱至華氏一百零六度約二小時，使其蛋白質或膠質液化(Peptinized)，然後繼續加熱至華氏一百二十度，使最後溫度達到華氏一百四十度，放冷過濾。所得液汁放入真空濃縮機中，於華氏六十八度至一百度溫度的真空

狀態下，濃縮至約八十一度(Sol. Brix)。經過如此處理，其果膠素已被除去，木瓜液汁在此高糖度下不致於成爲凝膠狀(Gel)。最後將此濃厚液汁放入滾筒乾燥機中徐徐乾燥至成粉末狀，即得製品。

(二)木瓜可否製成果凍，方法如何？
答：木瓜果肉中膠素(Pectin)含量甚少，且酸量亦很低，不適於製造果凍(Jelly)之用。但可用以製造蜜餞、果醬及糖漬果乾等。

(三)木瓜生果如何長期貯藏？所謂「快速冷凍法」其溫度等如何調節？
答：將完整帶綠色的成熟木瓜，採摘後洗淨放入冷藏庫或冰箱中，於華氏四十五度及八十五至九十度的相對濕度下

，可保持七至二十一日。
在此種溫度濕度下冷藏，很少發現有玷污的情形。冷藏中的木瓜不可隨意取出曝露空氣中，可根據需要量多少，隨時從冰箱取出售賣。據研究，木瓜在冷藏中發現之主要病害爲炭疽病，如欲預防此病害，在木瓜成熟時可用「二溴化乙烯」作適當處理。

(四)木瓜汁的製法如何？
答：製造木瓜汁之原料，以蘇魯種爲優，其製汁方法和一般果肉榨取果汁的操作一樣，但須加檸檬酸(0.5%至1%)，以增厚風味並使之耐久貯藏。

(五)木瓜可否單獨製成罐頭？應考慮之事項如何？
答：木瓜除用爲製造混合果實罐頭之原料外，亦可單獨製造罐頭。惟木瓜肉質柔軟，酸分含量亦低，頗不易獲得良好罐製品。

據我們過去製罐試驗結果，木瓜果肉切塊裝罐後填充液之糖度爲二十二—二十五度Brix，並加入檸檬酸(0.5%)，於溫度攝氏八十五度脫氣十五分鐘，封罐，復於攝氏一百度溫度殺菌二十分鐘，隨即用流動的冷水冷卻，拭乾罐面水膜即成。經貯藏二個月後開罐檢查，品質和風味尚佳。

要覽第八輯園藝作物果樹篇。其中第八章第二百五十三至第二百零六頁，專門敘述木瓜之栽培等。又農林廳編印之木瓜栽培手冊(台灣省農業推廣書刊指導員手冊五〇—園藝一)二，可逕函高雄鳳山鳳山熱帶園藝試驗分所索取。
農林廳目前尚未編印有農產食品加工等書籍，此類參考書，現在台北市各書局出售的，有下列三本：
陳錫鎰：農產食品加工(台北縣士林鎮華榮街五四號大

新書局總經售，台北市大中國圖書公司、拔提書局及經緯書局等亦有出售。
黃八洲：農產加工(台北市重慶南路一段九四號中華書局經售)
金培松：食品工業(台北市衡陽路二十號正中書局經售)
附註：花蓮吉安鄉福興村二〇三號謝永鴻農友，來信詢問木瓜加工問題，本社特請鳳山熱帶園藝所陳景福先生解答如上，請參考。

日本製成發酵豆腐 質細味美蛋白質高

日本製成的發酵豆腐，蛋白質含量高，質細味美，是在四八〇公約協助下，利用由美國進口的黃豆研究而成的。根據美國農部專家赫斯廷氏以白鼠做的試驗，發酵豆腐的營養價值高過普通的豆腐。

例如蛋白質的利用比率，發酵豆腐爲二·七，普通豆腐只有二·二。這一比率求得的方法，是以白鼠飼養二十一天，根據蛋白質的消耗量，從體重增加計算出的生長速率，計算而來。

據赫氏說明，日本人製造這種新食物的方法，先用一種點乳劑，把豆漿凝結成豆腐。再利用一種乳酸細菌增加風味，才得到合於理想的成品。

據主任研究員大原說，以一比四二〇的比例，在華氏一五八度下，豆漿內投入點乳劑硫酸鈣，可得最好的效果。發酵過程中所用酵素，也經過一試驗，結果證明用三種酵素(Pepsin, Poncease, Bipoprase)混合，可得迅速而滿意的效果。
至於乳酸菌，經選用乳製品中常用來製造酸乳的兩種細菌(Streptococcus cremoris, S. lactis)各半混合，安全可靠。以上這項計劃是在東京大學農化系實驗室完成的。
(永光取材自 Agri. Research)