

# 農村

# 家庭



做法：(一)原料分級：將金桔用手選或篩選，分為大小兩等，然後用清水洗淨去蒂，剔除有病蟲害的金桔。

(二)縱傷：用小刀靠柄端的尖鋒，自金桔果實下端距中心約一公分處，向上輕輕割盡，至距果頂一公分處止。

每一桔果割成縱傷七或八條。在工廠中多用縱傷器，使果實自機器中滾過即可，應用方便，但品質不如手工割畫的好。

## 金桔蜜餞

金桔或金柑，本省俗稱金棗，加工製成蜜餞，俗名「金棗糕」，為宜蘭名產。

員山鄉枕山村李宜雄農友，來信詢問加工方法，本刊聘請陳景福先生，根據經濟部聯合工業研究所七十六號報告，解答如下：

材料：金桔選大顆新鮮，金黃色的一百台斤，砂糖八十台斤，麥芽糖(淺色上品)二十台斤；清水六十台斤。

(三)殺毒：將金桔投入沸水中，沸煮約五分鐘，至桔實浮至水面即可。經此處理後，果實變軟，容易擠出種子，少破裂，且可殺死酵素。

桔實浮至水面時，即用鋁篩杓撈出，放入冷水中。

(四)擠子：冷卻的桔實，連水傾入竹篩中，濾去水分。然後用大拇指及食指，分別捏在桔實上下兩端，向中部輕壓，擠出種子。擠壓時不可太快或太重，以免破損果形。

(五)漂水：桔實擠子後，投入清水桶中，慢慢攪動約五分

鐘，使桔實吸收水分，恢復原來形狀。  
(六)蒸軟：漂水後的桔實撈出，放進蒸籠，以蒸汽蒸煮約廿五分鐘。這樣，可使果皮軟化，並除去大部分苦味。



(七)糖煮：將配料中五分之一的砂糖，與五分之一的麥芽糖，加入十分之七的水，置入「二重釜」中，控制蒸汽使勿沸騰，並不斷攪拌。

等砂糖溶解後放入桔實，加蓋蒸煮至沸騰，約五分鐘後，去蓋減低蒸汽壓，使糖液微沸，及達六十度時停止加熱，然後全部取出放入桶中，任其自然浸漬。

第二天，將配料中剩餘的五分之二砂糖與麥芽糖及水，放入二重釜中，加熱使糖溶解。再將浸漬中的桔實傾入，通入蒸汽使糖液微沸，至達六十五度。糖度時，如前法倒入桶中，再浸漬隔夜。

第三天再取出，如第二日加熱處理，至糖度達七十度時，再回入桶中。

第四天再入釜加熱處理，至糖度達七十二度時，再回桶浸漬。

第五天，再入釜稍加熱，此時糖度應在七十度左右，可試滴糖汁於冷水中，如不散開即合格。否則應繼續加熱，直到達此標準為止。

(八)乾燥：完成糖煮後的桔實撈出，放在竹篩中淋乾。淋乾後的金桔蜜餞，稱重後，以單層均勻鋪散於鋁製乾燥盤內，置於攝氏五十度左右的熱風乾燥器內乾燥。經八小時以後，倒入另一潔淨乾燥盤內。此時或用手揉壓，使它成扁平圓塊，然後將已乾燥不黏手的一面朝下，再繼續乾燥即可。

製成品的包裝方式，有不

裹糖包裝與裹糖包裝兩種。  
(一)不裹糖式包裝：將金桔蜜餞乾燥至淋乾後重量的九二%左右，或在翻盤後乾燥十二至十五小時後，盛入用紫外光燈照射消毒過的塑膠袋內。先用真空封袋機封口，再以紫外光燈對袋的兩面照射片刻。

(二)裹糖粉式包裝：金桔蜜餞經翻盤後，繼續乾燥七小時，倒入盛有糖粉的鋁盤或磁盤內，手戴橡皮手套攪拌。過篩除去剩餘糖粉，蜜餞桔實再放於鋁盤內單層鋪勻，繼續乾燥五至七小時後取出。裝入用紫外光燈照射消毒過的塑膠袋內，真空封袋機封口，再以紫外光燈對袋之兩面照射片刻即成。



預防傷寒疫苗注射 (吳宗賢)