

水梨蜜餞·香甜衛生

郭正鑑

製造方法

(1) 器具
小刀、切菜板、燒乾器、木桶、加灶。

(2) 材料
水梨六公斤、鹽二〇〇公克、糖一五〇公克、熟石膏〇·三公斤。

製造過程

①水梨洗滌→②剝皮(去除敗壞部分)→③浸塩水(二~三%塩水)→④切片(除去核仁)→⑤浸塩水(二~三%塩水十分鐘)→⑥沖洗(清水沖洗五分鐘)→⑦浸石灰水(八~十倍水一~二小時)→⑧沖洗(清水沖洗五分鐘)→⑨漂

熱水(八〇度)熱水五分鐘)↓
⑩滴乾(陰乾)→⑪糖煮(糖度三〇度開始至七〇度爲止，文火煮半~一小時)→⑫乾燥↓
⑬放冷加糖粉→⑭分級包裝。
註：做上級白色蜜餞過程
⑪糖醃(第一次三〇度，第二次四〇度，第三次五〇度，第四次六〇度)↓加熱(文火煮到糖度七〇度)。

注意事項

(1) 不要用過熟的水梨，約七~八分熟爲佳，如用落果梨，必須切除敗壞部分。
(2) 原料剝皮時表面的凹凸部分盡量減少，切片時同時去除核仁後，需立即浸入塩水中，以防黃化。

(3) 生石膏要用火烤成熱後磨成粉，再與冷水混合。
(4) 浸石灰水時，要常常攪拌，以防止石膏沉澱。
(5) 製上級透明蜜餞，最好採用「糖醃」方法如附註，但需七至十天的工夫，如要縮短製造過程時，可用「糖煮」方法，但成品會黃化。
(6) 「糖煮」方法，必須自糖度三十度逐漸增加至七十度爲止，而且要隨時注意火力的變化，大約至糖度五〇度，則火力要減弱，並且使火均勻，以免焦化前功盡棄。
(7) 烘乾的水梨蜜餞，要於冷卻後才加入白糖，以防止易於潮濕，並增加蜜餞的美觀。

日前全省水梨栽培面積已超過三千公頃，每公頃冬、春梨落果量約爲三百公斤，全省全年估計落果量約達九十萬公斤，不但損失落果水梨，而且落果腐爛，招引蒼蠅，發生臭氣，更會形成病菌寄生場所，影響果園環境衛生，減少農家收益。

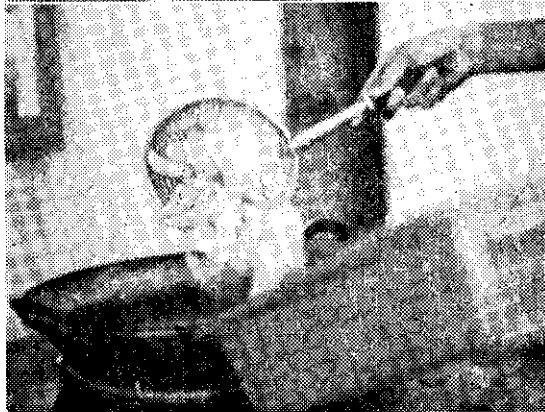
地，既可減少病虫害的發生，又可增加果農收益。所以新竹區農業改良場利用家政實驗室設備，經過幾月來試驗研究，並承食品工業研究所技術人員的指導，最近完成了一種水梨蜜餞(沙漬)的製造法。

水梨蜜餞製造法簡單易行，在一般農家均可自行製造。果農若能共同經營，企業化大量生產，實爲一種很有前途的農產品加工事業。

現在市面還沒有水梨加工品出現，如果能將落果的水梨簡易加工利用，勿使貨棄於園



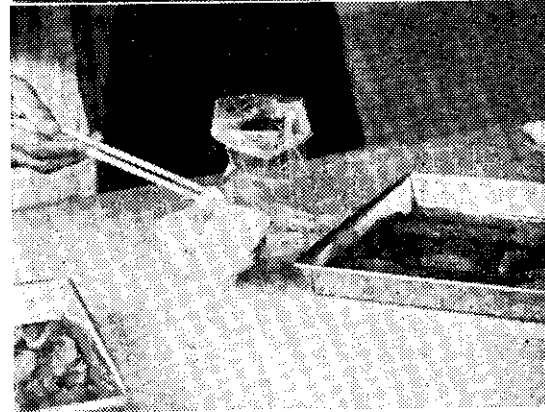
洗滌·剝皮·浸塩水·切片



漂熱水



糖煮



放冷加糖粉