



時採收最為適當較難判斷。

## 適時採收保藏

然追熟，其餘留置冰箱暫予冷藏（攝氏五度），明後天再拿出幾個出來追熟，可避免一下子熟透了吃不完的情形。

## 食法變化很多

通常看到果實底部出現淺紫色或草黃色，即可摘取，但與文旦不同的是：不必在同一時間內（白露前後十天）全部摘光。摘下後放置通風處所三五天，顏色由綠而淺紫而深紫，果實軟化時，即可供食用。

酪梨果肉一旦軟化，必須盡快吃掉，否則雖加冷凍也容易腐爛，甚至於生蟲。如一次購入數量較多，要慢慢吃，則可預留二、三個在通風處讓它自

酪梨的食用方法有下列幾種：

(一)鹹食法：酪梨去皮去核後，切成片狀，以蒜泥（蒜茸）加醬油露眼甘草粉調勻，將酪梨沾着配料吃，風味甚佳，可提神解勞；午飯後吃一些，最能幫助消化，消除胸中悶氣。

(二)甜食法：以糖粉和著少許甘草粉與薑汁，將酪梨片沾著吃，也很適口。

(三)調製果汁，其配方特別多，可依興趣酌予變化。如：

(1) 酪梨片加雞蛋黃、煉乳、沙糖與適量開水打碎即成，如冰凍後再喝更妙。

(2) 酪梨番石榴果汁，味道清香醇美，百吃不厭。

(3) 酪梨芒果果汁，甘醇甜美，一杯接一杯，樂在其中！

(4) 酪梨、寧蒙、鳳梨綜合果汁，酸溜溜，甜蜜蜜，可增進食欲，回味無窮。

## 積極輔導推廣

雖然酪梨的營養價值很高，物美價廉，食用方法變化亦多，極易消化（不像香蕉與木瓜，真正吃了不行），但銷售範圍非常狹隘，以往麻豆所出產者，多數銷售台北、高雄的美軍俱樂部，或輶轉售給泊港的外國船舶為主；省內市場局限於產地附近市鎮而已。

應如何開拓酪梨廣大的市場？下列方法似可嘗試：

(一)舉辦酪梨品管會：今年八月二十九日麻豆文旦病蟲防治觀摩會，郭阿璘農友特別調製各式食品分享嘉賓，與會人士特感興趣，讚美不已！這是

最有效的推銷術。



—向四方伸展的酪梨樹—



酪梨豐收

如由果農與農會合作，在著名的大飯店、餐館、萬光號餐車、或省縣市議會會場，舉辦免費試吃品管會，必可引起大家的興趣，收到宣傳的卓著效果。

(二)透過報章雜誌與廣播電視等大眾傳播工具，廣為介紹，尤其是農村曲、今日農村及快樂農家等電視節目，更可把握利用。

(三)請農林廳研擬酪梨產銷計畫，指定水果專業栽培區，作限量種植輔導，產品交由農會統一運銷果菜公司（及各果菜市場），三、五年後自然就會普及。