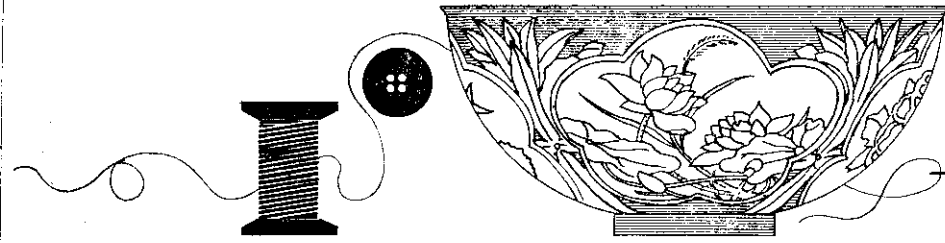


農村家庭



柿仔乾真好吃！



蔡平里

過熟採收，則柿仔軟化，不容易剝皮，果肉易爛，乾燥亦很困難。

因此採收時，要待果實肥大成長終了，已十分着色，同時尚未軟化之前。

加工用柿仔的品種條件為粗纖維少，糖及可溶性果膠含量高者。

柿仔乾吃起來軟軟的，甜甜的，別有一番滋味，很多人對它都特別喜好。現將柿仔乾的做法簡介如下，以供大家參考：

(1) 採收：採適熟果實，過早採收，所製柿仔乾顏色較差，肉質硬化，多纖維，甜味差。

(2) 採收方法：為便於吊掛，果梗應帶結果枝，以剪刀剪成丁字形。

(3) 剝皮：圓形或扁圓形果實，以不銹鋼小刀剝皮，長圓形果實在日本有手搖剝皮機可供用，但果蒂周圍仍然要用小刀剝皮。剝皮保留率約為八七~九〇%。

(4) 乾燥：把剝皮後的果實放置在清潔塑膠布上，然後用放風箏用的細繩一對一對地細起來，避免吊掛時果實之間會相接觸。

因為相觸部分不易產生皮膜而發生腐爛。

乾燥時可選擇通風良好，陽光照射處吊掛（乾燥前可用硫黃燻蒸），（硫黃的功用可防止果實變黑，抑制酵素氧化，防止微生物繁殖）。

晴天時吊掛約六~七天，則表面乾燥形成薄皮膜，注意不要打破，用手指輕輕揉一揉（手指要清潔），可使水分平均分散果內，促進乾燥。

等乾燥到剝皮果原重的三五%左右則收入屋內，放在木桶或木箱中，將乾果和新聞紙（二層）交互疊積，加蓋，二天後果面潮濕有含糖的水分滲出，取出再吊掛風乾。

乾果表面有白粉出現，此

柿仔乾用品種：優良者為大和百目、甲州百目、三社平無核（八珍）、西條。其次為舍谷、四溝、愛宕、市田、祇園坊、田村。

(1) 採收：採適熟果實，過早採收，所製柿仔乾顏色較差，肉質硬化，多纖維，甜味差。

注意行車安全

春柳

白粉為還元糖（果糖：葡萄糖 1:6）。

亦有乾燥到剝皮果原重的五〇~六〇%重就不再乾燥者，可製得含水量較多的柿乾，出現白粉的乾果，再平壓（避免發生不規則網紋），整形後待售，售前最好陰乾到保留率為二七~二八%。

乾燥所需日數，隨果實大小、氣候、乾燥條件而異，多雨地區，可藉火力乾燥、火力或天日乾燥併用。

若要大規模製造柿仔乾，可用火力乾燥，但乾燥設備及技術必須良好。

火力乾燥時，乾燥中溫度不能超過三五度C，濕度不要低於五〇%，這需要相當的經驗才能成功。

行車前要先檢查你的用車安全，油、燈、煞車、車胎、雨器等，必須毫無故障，才可以駛出車門。

騎機車要戴安全帽，服裝要整齊。駕駛汽車時衣著要注意，不要穿條條帶子一大堆的服飾，以免妨礙操作。

行車絕不超速，絕不爭道，必以禮讓為先。

行車時必須保持距離，並且靠右行駛。

行車要注意，避免滑倒，尤其是下雨天，更要特別小心。

在車道上絕不任意停車，斑馬線前，必定讓行人先通過。

行車時不但要看清前面及左右來車，同時也要隨時從反射鏡注意看後面的來車。

緊急剎車。

在轉彎的地方，必須減低速度行駛，特別注意死角的地方。

通過十字路口，不搶黃燈，不闖紅燈。

通過平交道不闖信號。

酒後絕不開車，行車時必須集中精神。

開車時，精神必須集中，不可胡思亂想，以免發生危險。

