

梨：砂漬蜜餞製造法

• 郭 • 正 • 鑑 •

目前全省梨栽培面積，達生產樹齡的已超過1萬公頃，每公頃冬、春梨落果量約為300公斤，全年估計落果約達300餘萬公斤，不但平白損失落果梨，而且落果梨腐爛易招引蒼蠅，發生臭氣，形成病蟲寄生場所，嚴重影響果園環境衛生。

現在市面僅有少量梨加工品蜜餞出售，如果能將落果梨加工利用，不但增加果農收益，且可減少病蟲害，所以新竹農業改良場，在民國62年起，利用家政實驗室設備，並由食品工業研究所技術指導，完成一種梨蜜餞製作法，即砂漬製造法。

砂漬蜜餞製造法簡單易行，在一般農家都可製造，果農若能共同經營，企業化大量生產，也可成為極有前途的產製銷一元化農產品加工事業。

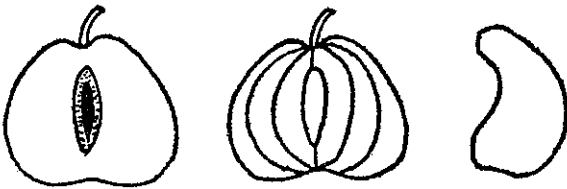
製作方法

器具：小刀、砧板、烤箱、木桶、爐。

材料：梨6公斤、鹽200公克、糖1.5公斤、熟石膏0.3公斤。

過程：

- 1.洗滌：先將落果梨洗淨。
- 2.削皮：除去敗壞部份。7分熟梨削皮厚一點，8分熟梨削皮薄一點，過熟的不適合製造蜜餞。
- 3.浸鹽水：削皮後的梨浸於2~3%鹽水，即中型面盆4公斤水，加80~120公克鹽，可用數次。
- 4.切片：除去核仁後，直切成月型，厚度0.5公分。



切片

- 5.浸鹽水：在2~3%鹽水中浸10分鐘。
- 6.沖洗：用清水沖洗5分鐘。
- 7.浸石灰水：石膏粉末加水8~10倍，即石膏320~400公克，加水4公斤。以梨片能浸入石灰水中為止，浸泡2~4小時。

因石灰易沉澱，石灰水要時常攪拌。

8.沖水：以清水沖洗5分鐘。

9.漂熱水：用80°C熱水漂洗5分鐘。

10.浸水：清水浸0.5~1小時。

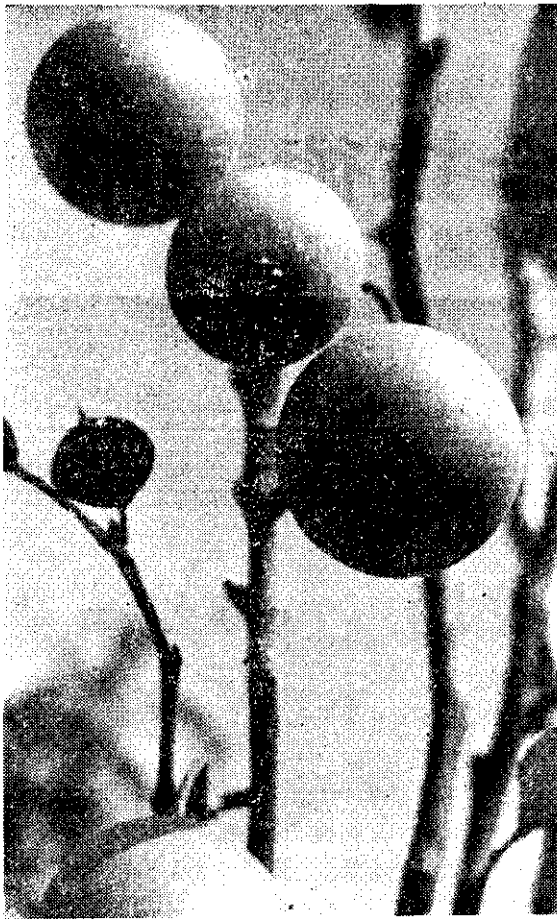
11.滴乾：放在竹籬中陰乾。

12.糖煮或糖醃：以原料梨 $\frac{1}{4}$ 量的糖水（糖度30°）開始糖煮，經過半小時後，即糖度50°時，改文火，煮到梨片呈透明，糖度65~70°為止。

如要做出級白色透明蜜餞，則須分4次糖醃，糖醃的方法為，將原料梨先泡漬於30°糖水中，約1星期，取出再泡漬於40°糖水中，約1星期，如此，逐漸增加糖水至50°、60°，然後以文火煮到糖度65°。



沖洗



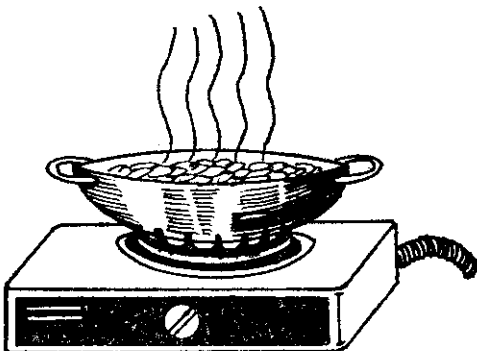
24世紀梨 (阿郎)

~70°。

13. 乾燥：未企業化的農家，可用烤箱，以80°C 乾燥20~30分鐘即可。

14. 放冷：置於竹編內放冷。

15. 放冷後，洒上糖粉，即可分級包裝出售。



糖煮

注意事項

1. 原料不要用過熟的梨，7分熟的最佳，如用落果梨，必須切除敗壞部份。

2. 原料削皮時，表面的凹凸部份，儘量減少，切片同時除去核仁後，需立即浸入鹽水中，以防銹化變褐。

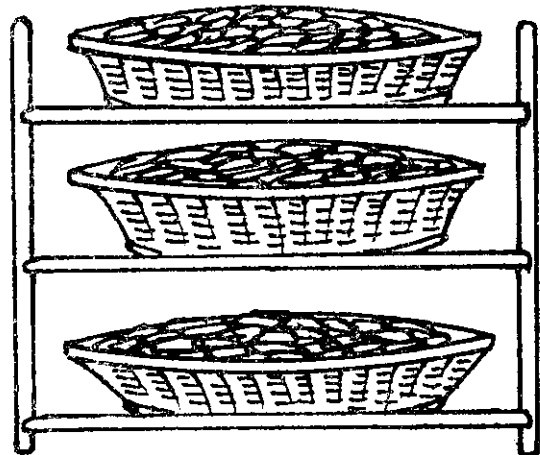
3. 生石膏要用火烤成熟石膏後，磨成粉，再與冷水混合。

4. 浸石灰水時，要常常攪拌，以防石膏沉澱。

5. 製上級透明蜜餞最好採用糖醃方法，但需時間較久，如要縮短製造過程時，可用糖煮方法，但成品易黃化。

6. 糖煮方法，必須自糖度30°逐漸增加至65~70°爲止，而且要隨時注意火力變化，大約至糖度50°時，火力要減弱，並且使火均勻，以免焦化。

7. 烘乾的水梨蜜餞，要於冷卻後才加拌糖粉，以防止潮解，並增加蜜餞的美觀。



放冷



洒糖粉