



好採用香氣濃、甜度高及色澤紫色的，例如黑后及金香品種混合使用，效果最好。如果1次要做20公斤果汁，黑后及金香各5公斤，水10公斤，葡萄糖或砂糖

2公斤。

先將成熟的葡萄一粒粒自果穗上取下，用自來水沖洗清潔。水先在鍋中煮開，再將葡萄分2次倒入，均煮沸約10分鐘，移鍋入水槽內，鍋外以冷水將鍋冷卻。

把煮過的葡萄及水，平均配置於打果汁機內，每次打約2分鐘，用打汁用尼龍網過濾，盡量榨出汁液，收集汁液。如果要得較澄清的果汁時，可將汁液靜置於冰箱中（+5°C）約1夜，倒出澄清果汁部分，沉澱鍋底的濃渣可加糖熬成果醬。

如不要求果汁澄清，則可直接調配加工：果汁煮約至85°C（可用一把紅色酒精的溫度計測量），倒入葡萄糖或砂糖，繼續煮至果汁品溫達85°C，趁熱裝入容器內，立即加蓋及封口，方法與上面鳳梨果汁的包裝相同。

**芒果** 台灣中南部所生產的芒果，有本地的在來種如香椨仔，成熟時果汁液豐富，甜酸適口，香氣風味優美，最適合做天然果汁的原料。另外由美國引進的品種，如愛文、海頓、凱特等，果型較大、果肉肥厚，但香氣較差。

做果汁用的芒果應在樹上充分成熟時採下，先洗

## 系統性殺菌劑

# 霉敵<sup>®</sup>-340

可濕性粉劑

- 系統性殺菌最完全！
- 最速效！
- 最安全！

<sup>®</sup> 註冊商標

## 廣效性燻烟殺菌劑

# 霉敵<sup>®</sup>

燻烟片劑

- 最新型燻烟殺菌劑！
- 殺菌最徹底！
- 無臭、無味、最安全！
- 省時、省工、最方便！



美國默沙東(默克)藥廠 榮譽出品

MERCK SHARP & DOHME INTERNATIONAL

台灣總代理：

美商美國新美公司 U. S. Summit Corp.

台北市八德路三段20號 (台灣大樓八樓) 電話：(02) 2711-1111