

乾淨，削去果皮，取下果肉、汁，置於打果汁機內，打細1分鐘，用尼龍網過濾。濾出的濃厚果汁色澤鮮黃，芳香美味。

先將與果汁同重的清水在鍋中煮沸，加入20%砂糖，等砂糖完全溶解後，再煮沸，此時將芒果汁倒入，繼續用猛火煮至85°C，趁熱裝入瓶中。然後包裝、封口，方法與鳳梨果汁相同。

番石榴 供果汁加工的番石榴，無論是那個品種都可以，但果實一定要完熟時採收，因為完熟的番石榴，果皮變黃、汁液充分、香氣濃厚。供生食，質脆、皮青的不適合果汁加工。

果實洗清潔，切去蒂部及果梗，再將果肉及種球均切成薄片，稱重。番石榴果肉汁很黏重，應加水稀釋，一般多採用1比4的比例。即1分番石榴加4分水稀釋。

先將水煮沸，再將切片的番石榴投入煮約5分鐘，使果肉質變軟。注意煮沸時有氣泡發生，應時加攪拌。放冷後，果肉片及煮液平均分次放入打果汁機內，打細約2分鐘，再以尼龍網過濾，所有的果肉汁均可通過尼龍網，只留下種子。

番石榴果汁為白色，如果種球帶紅色的，汁液亦

為粉紅色。這些已由水稀釋的番石榴汁液，應依重量加入10%的砂糖，煮至品溫達90°C時，趁熱裝瓶，以下的加蓋密封步驟也和鳳梨果汁包裝一樣。

百香果 百香果原名西番果，是專供果汁加工的原料。果汁存在種子外面的囊包內，果實內果汁約占果重的3%。目前有果型較小，皮紫黑色的在來種（據說是由印度傳入），及由夏威夷引進的果型較大、皮黃色的黃色種（據說原產巴西）。無論什麼品種，百香果都有極濃厚香氣及黃色的果汁。

農友們做果汁加工時，可先將果洗清潔，用利刀將果實切成二半，再用湯匙刮出果汁及種子。把果汁同種子裝入尼龍網袋中，揉擦袋中種子囊，使種子外囊皮破裂而讓果汁濾出，將果汁收集並稱重。

因為百香果果汁香氣十分濃厚，酸度又很高，所以市面上賣的百香果汁都以濃糖包裝，色澤容易變質，依作者的經驗，以稀釋3倍的包裝貯藏，性質較為穩定。

即先稱清水7分煮沸，加入3分砂糖，煮沸時常攪拌，至白砂糖完全溶化後，再加入3分百香果汁，加溫至品溫85°C時停火。趁熱裝入玻璃瓶或其他玻

●下轉接第43頁



樂敏牌

ロビン
エンジン

農業、産業機械之動力源

●強力●輕便●省油●耐用

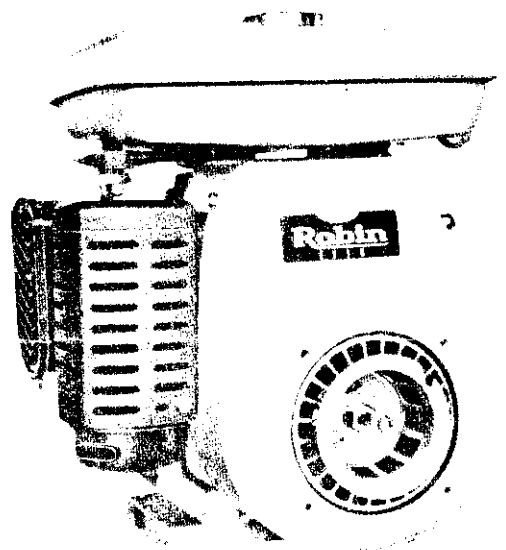
製造元：富士重工業株式會社

經銷處：樂敏有限公司

台北市峨嵋街68號2樓

TEL. 3613541~3

汽油、柴油 二衝程・四衝程
一馬力至二十馬力各馬力齊全



EY18-3B

兼售ROBIN汽油引擎發電機
RG10C・RG17D・RG25D・RG33D