



# 楊桃加工

美味可口的楊桃汁。

## 楊桃果醬

一公斤成熟果實充分洗淨，除去附着

李錦楓

新鮮楊桃，汁多清爽，生吃清涼退火，除了生吃外，楊桃又可加工做成楊桃果汁、糖漬楊桃、楊桃果醬、楊桃蜜餞，別有一番風味！

## 楊桃果汁

將果實洗淨後切成細片，放入果實榨汁機榨出原汁後，用精濾機或細布過濾，除去果肉碎塊，濾汁煮沸5分鐘後裝罐或裝瓶。

如用高溫瞬間殺菌法殺菌，效果更好，而且還能保持果品原有風味。

如原料採用酸楊桃，榨汁後，每100份果汁可添加約33份砂糖，攪拌完全溶解後裝罐或裝瓶，然後封蓋即可。殺菌時可以82°C，30

分鐘的條件殺菌。如不預先加糖，可在飲用時，每100公撮果汁添加33克砂糖，攪拌均勻後加冷開水沖淡1倍飲用。

## 糖漬楊桃

將果實洗淨後切成星形薄片，在缸內先舖一層砂糖，然後一層楊桃切片，如此互相舖至缸口，上面再撒以砂糖，再倒入少許米酒或高粱酒，將缸口密封，約一個月後即可成為糖漬楊桃。糖漬楊桃可直接食用，也可將其湯汁加水稀釋作成

於表面的污物，再切成薄片，加適量的水煮使它柔軟，然後添加500~600克砂糖一同加熱煮沸，要不斷的攪拌且以強火迅速的濃縮，不要使其在鍋底燒焦。

果醬的濃縮終點以糖度計等方法判斷。最後將熬煮好的果醬，趁熱時裝於已以熱水殺菌的瓶中，密封即成。

如要作商品出售，或需長期貯藏時，必須殺菌。殺菌後應急速冷卻，以防加熱時間過久影響色澤及香味變劣。

## 台灣花卉雜誌新書介紹

1. 天然彩色台灣藥草：鄭炳全博士、吳進錫碩士合著，美國密西西比大學及中華醫專聯合出版，台灣花卉雜誌社總經銷。全本銅版彩色印刷，19×26.5公分，224頁，精裝訂價600元，特價480元（優待至10月15日止）
2. 台灣盆栽（再版）：黃德章著，有盆栽概要、觀賞、造型、培養、管理、一貫性盆栽，19×26公分，380頁，訂價300元，特價250元（優待至10月15日止）
3. 台灣木本植物目錄，台灣大學廖日京教授著，訂價70元，特價50元（優待至10月15日）
4. 台灣省蘭藝協會授獎花專輯：省蘭藝協會出版，將歷年來之授獎花收集，全本彩色，19×26（公分），300頁，銅版彩色，精裝，訂價600元，特價540元（優待至10月15日）

如蒙訂購敬請利用郵政劃撥17870號台灣花卉雜誌社或請駕臨台北市溫州街14號6樓