

醃漬橄欖 • 風味芬芳

李錦楓

醃漬橄欖為歐美等國家極為普遍的食品，其味道又酸又鹹帶點澁味，初嚐的人都不太會喜歡，但吃久了並吃出味道後，即很喜歡吃，尤其是肉類吃膩後，吃些醃漬橄欖，其味無窮。

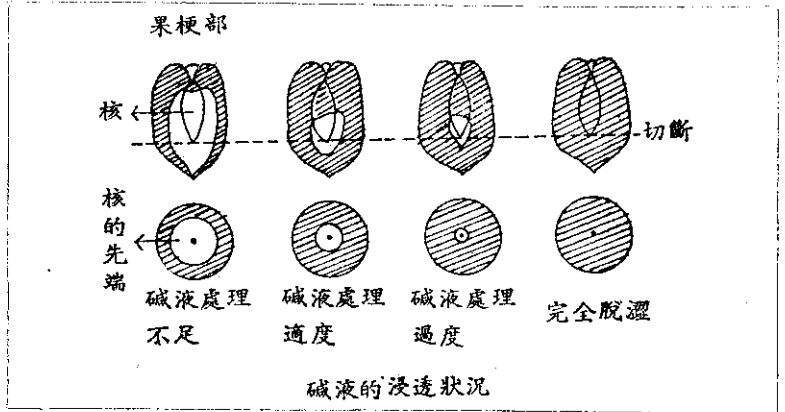
醃漬用的橄欖按其成熟度可分為綠果與熟果製品。綠果醃漬可選擇黃綠色者，因其有澁味，所以要先脫澁，以稀苛性鈉液處理，將果實放於木桶等容器（不可用金屬容器），注入2%苛性鈉溶液，液量約為果實的70~100%。處理期間須用壓蓋蓋着，使果實不浮上來與空氣接觸，否則會引起褐變或黑變，並要輕輕攪拌促進鹼液的浸入。

鹼液的浸透程度可於果核的先端部位將果肉切斷，肉切斷面視已變淡黃褐色而判斷。

處理時間約6~8小時。脫澁後即刻以水洗，最初連續換水2~

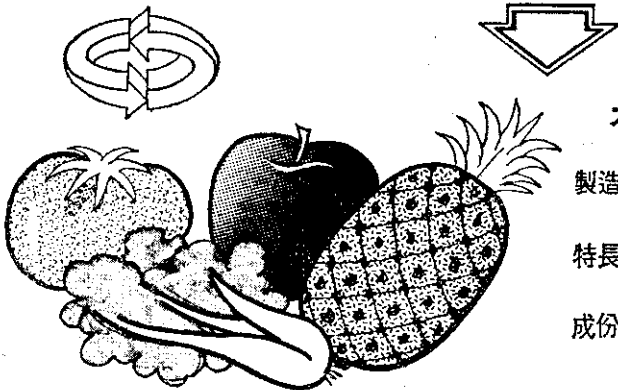
3次，以後每隔30分鐘換水一次，連續數次一直到洗水不再變褐色為止，通常要24~48小時。此時注意不要讓水果接觸空氣。

水洗果實最初以2%食鹽水浸漬2天，以後每隔1~2天再提高濃度2%左右，最後達8%為止。然後將它裝於塑膠容器內，注滿8%鹽水，表面積愈小愈好，密封，促使發酵。



園藝基肥 科學堆肥

利富農有機肥料®



有了利富農 年年大豐收

製造：日本醱酵工業會社技術合作，採用藤田微生物研究所リブラーゼF菌。

特長：保證完全腐熟、無病原菌及藥害之憂，有持續效果，最富通氣性透水性。

成份：有機質70-75，氮1.8-2.5，磷2-3，鉀1-2PH7.1 還有適量的微量元素。

八雲興業股份有限公司 榮譽出品

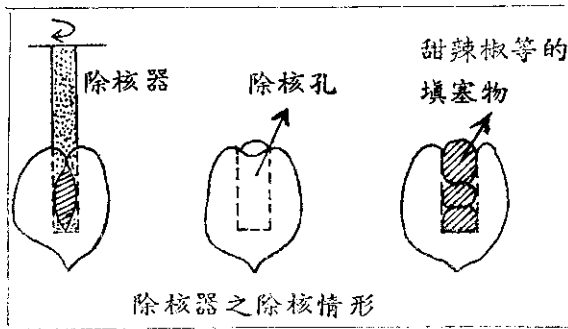
台北市信義路四段380號8樓 7016287·7016450

在醱酵期間，酸味增加，果實漸失其綠色終成黃金色，產生獨特的芳香。普通以4~5個月為宜（短者2~3週）。

在醱酵期間，如發現液體減少，須以8%的鹽水加以補充。製品可裝於瓶中，加入6~8%食鹽水（要以乳酸或醋酸調整酸度至0.6~0.8%，以乳酸計算），充填後以60°C殺菌10分鐘，然後密封。

一種稱為stuffed olives，則將果核除去，再於除核孔內填塞甜辣椒、洋葱、杏仁等所成的製品。通常以mission種為原料。除核可用除核機或橡皮塞打孔器，填塞物如用甜辣椒，即可用罐製品或醃製品，因甜辣椒呈濃紅色，所以配以黃金色橄欖，很美觀。

熟果鹽藏時所用原料以mission種為主，果實以表面呈赤紫色，果肉變櫻赤色時為採收最適當時期。



塩醃醱酵與綠果塩藏方法差不多，只是果實要先以4%食鹽水醃漬，然後以同樣方法提高至10%為止。容器不必密封，但需以壓蓋蓋緊。水洗完了的果實浸於4%食鹽水中2~3天，因果實中的殘存鹹分會再溶出，須常換以新配成的4%食鹽水。

這種製品通常作成罐頭，將它充填於塗漆罐後，注入4%食鹽水，以真空封罐，或以65~100°C脫氣10分鐘後密封，再經115°C殺菌

40分鐘即可。

在歐美除了鹹的橄欖外，尚有甜的醱酵橄欖。製法是將上述醱酵完了的果實，以清水洗淨，裝於容器注入20%糖液（以乳酸

調整酸度至0.6~0.8%；以乳酸計算），充填後以60°C殺菌10分鐘，經過2~3周後，糖分浸入即可成為可口的醃製甜橄欖。國人對於這種製品可能比較合於口味。



臺灣銀行

存款戶升學進修融資

凡本行各種存款戶最近六個月每日存款餘額達萬元以上者為本人或子女升入大專院校或出國留學得申請本融資：

國內升學最高四萬元

出國留學最高廿萬元

期限四年，分十六期平均償還本息

國內升學 融資請向本行 各地分行洽辦
 出國留學 承辦外匯

