

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。

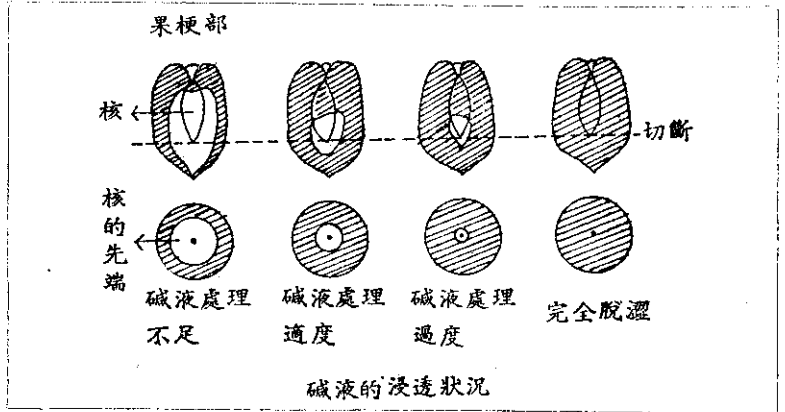
醃漬用的橄欖按其成熟度可分為綠果與熟果製品。綠果醃漬可選擇黃綠色者，因其有澁味，所以要先脫澁，以稀苛性鈉液處理，將果實放於木桶等容器（不可用金屬容器），注入2%苛性鈉溶液，液量約為果實的70~100%。處理期間須用壓蓋蓋着，使果實不浮上來與空氣接觸，否則會引起褐變或黑變，並要輕輕攪拌促進鹼液的浸入。

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~

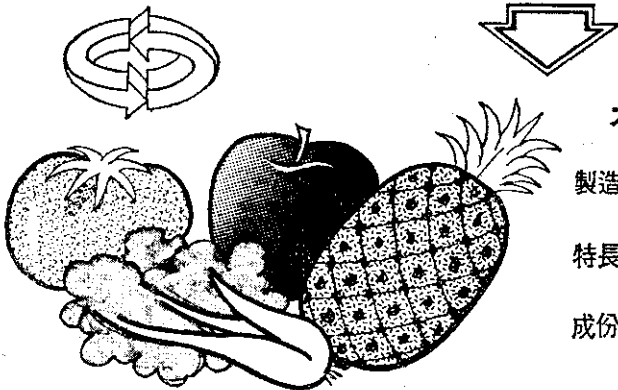
3次，以後每隔30分鐘換水一次，連續數次一直到洗水不再變褐色為止，通常要24~48小時。此時注意不要讓水果接觸空氣。

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