



草莓果醬

加工

(一)採收：

(1)採收前 7 天不可噴藥。

(2)加工用草莓原料應選強健、豐滿、果實正型、色澤鮮紅的十分成熟的草莓果，每粒果重 5 公克~10 公克最適合，過大果粒可從半切開。

(3)先切除蒂頭，同時除去成熟度不足的青果，不然會妨害製品顏色。

(4)成熟過度或採收後放置過久的果實，加工後不易保存原形，同時果膠質減少，凝固力不強，影響果醬品質及製成率。

(二)加工：

(1)加工用具如鍋、攪拌板等，不可用鐵製品。

(2)先加砂糖重量的 $\frac{1}{4}$ 清水在鍋中，再加 $\frac{1}{2}$ 的糖，溶化後倒入草莓原料煮熟。(另方法原料草莓加 $\frac{1}{2}$ 的砂糖混合後放置冰箱中 20~25 小時，果汁滲出後加熱，不必加清水溶化，砂糖濃縮時間較短，果形的崩潰較少，但大量處理時較困難。)

(3)煮熟 12~13 分鐘後再加第二次糖 ($\frac{1}{2}$)，加糖後應促使迅速達到終點溫度 (10 分鐘)

(4)糖煮過程發生的泡沫，應及時設法去除。

本社代售新書介紹

農會法論

定價 精裝 500 元

平裝 450 元

(郵購另加掛號郵資 16 元)

內政部農民團體科科长 胡盛光 著

內容：本書分緒論、農會的組織、農會的會員、農會的職員、農會的權責劃分制度、農會的會議、農會的經費與財務管理、農會的監督與輔導等八章，合計 996 頁。書中除論述各法條之立法緣由與涵義外，對於農會目前所適用之其他相關法規亦詳加敘述，並對各級農會十年來實施農會法之成效，加以評估與檢討。至於較易引起論爭之各項問題，亦引述正反意見俾供參考。此外有關機關歷年來所作之解釋令，亦分別予以轉述，以供查閱。對日本現行農業協同組合制度亦有詳盡之介紹與比較，藉供我國農會借鏡，是國內第一本內容最充實，資料最完整的“農會法論”。為農會工作同仁，關心農會之人士或有意進入農會工作者提供了極為詳實與珍貴的參考資料。

台北市温州街 14 號
電話 (02) 3938148
郵政劃撥 0005930~0 豐年社