

# 香蕉加工

材料：熟香蕉（連皮）10公斤左右，硫磺七錢（或亞硫磺少許）

做法：①購選熟透香蕉剝去外皮，香蕉較長大的可橫切成三段，短的橫切成二段，再切成為3~4公厘的薄片。

②將切好的薄片平鋪於盤上，每平方米約放一台斤的香蕉片，用一不通氣的盆罩在上面。

③另取小空罐一只，內放硫磺數塊，將已燃燒的火炭放在罐中，使硫磺燃燒到最利害時放在罩內，利用硫磺發出的氣體來薰香蕉薄片，薰硫時間大約為15~30分鐘。

④最後把香蕉片取出鋪在木板上慢慢風乾。（如有風乾器亦可使用，最高溫度為160°。烤乾時間為10~20小時左右。）乾燥的程度是製品只有原來香蕉的三分之一的重

量就行了。從製品外面看去，香蕉乾是變成半透明的，而乾片用手拉來拉去，一點也不會斷的。

另一做法：①如不用硫磺薰時，也可以用切片後的香蕉片在稀釋的亞硫酸溶液內（稀釋亞硫酸的方法為：用盆盛些冷開水徐徐將亞硫酸滴入，一邊用筷子攪勻，用舌舐筷子，開始嚐到有點澀味就好了。溶液用多少要看香蕉量多少後才可決定。）浸一下，然後取出曬乾或烘乾。（薰硫及浸亞硫酸溶液的目的是為防止製品變色）。

②香蕉乾做好，應以有蓋的罐子盛製放於低溫乾燥的地方。硫磺及亞硫酸可向西藥房購買。此外亦可用此方法來做甘薯乾，但是甘薯要選紅肉或紅心且有粘性的生甘薯。（長嵐）



原裝進口 歷史悠久

最純正  
**蓖麻籽粕**

含有成分：  
氮 6%  
磷 2%  
鉀 1%  
有機物 91%

**土壤改良 最佳有機質肥料**

泰國蓖麻油工業公司(直接販售)

請洽各地肥料商、農藥行、農會、青葉社

服務處：(02)7044259 泰坦企業公司

(052)541017 林木榮 (045)874571 農友行

(036)663659 張金海 (089)322767 陳啓明 (036)882128來興公司

適應作物：

蘋果、梨、桃、葡萄、柑桔、蕃石榴、蘆筍、枇杷、檸檬、荔枝、蓮霧、茶樹、蕃茄、草莓、菸草、蔬菜、瓜類、豆類、甘蔗、薯蕷、花卉。