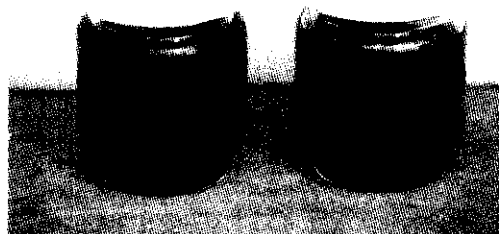


木瓜醬菜

木瓜醬菜



木瓜醬菜(瓶裝成品)

木瓜栽培容易，生長迅速，結果期長，產量又高，已成為一種大眾化水果。木瓜的營養價值高，除含有蛋白質，脂肪，醣類及豐富的礦物質（鈣、磷、鐵）維他命A、C之外，更含有木瓜酵素，可幫助消化，治療胃病，實為一種優良水果。尤其是未熟青木瓜含有更豐富的木瓜酵素，是一種優良木瓜醬菜加工材料。

據統計民國64年全省栽培面積共有1,380公頃，產量為41,500公噸，後來由於木瓜輪斑病型毒素病為害猖獗，致使本省木瓜無法長期栽培，每一期僅能在短短一年內採收部份成熟果而後廢耕，重新種植。

廢耕時即有很多青木瓜

無法加以利用，另外木瓜在栽培管理上必要疏果所得之青木瓜以及每年颱風季節被颱風打倒之青木瓜數量相當可觀，至目前為止皆無適當經濟有效加工利用方法。

因此鳳山試驗所於77年度即利用尚未成熟之青木瓜為加工原料進行木瓜醬菜研製工作。茲將研製結果介紹如下：

材料

青木瓜 砂糖
食鹽 高粱酒
醬油

製造方法

選取適當成熟度品質良好之青木瓜為加工材料，用削皮刀削去綠色外皮，剖開

挖出木瓜子，將果肉切成為0.5公分厚薄片投入5%食鹽水中漬3天，取出果肉漂水除去部份鹽分，免得太鹹，後取出果肉，用醬菜壓搾機搾出大約50%水分，然後將所得果肉投入醬油調味液中醃漬4-5天即得美味可口之木瓜醬菜。

醬油調味液之配製

材料

高級醬油 1公斤
特級砂糖 300公分
高粱酒 40cc
紅辣椒 2個

配製方法

將醬油倒入不銹鋼鍋內，以文火加熱同時加入砂糖及切成薄片紅辣椒並同時攪拌使砂糖充分溶解，停火後加入高粱酒放冷待用。