

表 1 不同藥劑濃度與處理時期對番石榴開花及結果日期之影響

處理時期及 調查項目	75.9					76.9					75.12					76.12					76.3					77.3					76.6					77.6																																																																
	初	萌	著	開	成	初	萌	著	開	成	初	萌	著	開	成	初	萌	著	開	成	初	萌	著	開	成	初	萌	著	開	成	初	萌	著	開	成	初	萌	著	開	成																																																												
	期	芽	蕾	花	熟	期	芽	蕾	花	熟	期	芽	蕾	花	熟	期	芽	蕾	花	熟	期	芽	蕾	花	熟	期	芽	蕾	花	熟	期	芽	蕾	花	熟	期	芽	蕾	花	熟																																																												
處理別	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期	葉	期	期	期	期																																																							
尿 素 2.5 %	2	14	18	37	133	3	26	40	92	194	5	12	24	52	151	2	11	31	62	145	2	14	18	37	133	3	26	30	77	194	5	12	25	52	153	2	14	31	62	145	2	14	20	41	133	4	14	29	78	194	5	12	29	53	153	2	14	35	62	154	2	14	20	44	133	3	16	37	90	201	5	27	43	65	156	2	14	29	57	145	2	14	18	43	133	4	26	58	99	205	5	27	40	62	153	2	14	29	56	140

番石榴加工 ② 番石榴果凍

/ 趙傳銘

家庭式加工方式

1. 配合比例：

- (1) 番石榴：300公克
- (2) 冷開水：600公克
- (3) 砂糖：100公克
- (4) 洋菜(菜燕)：6-10公克

2. 製造方法：

(1) 用以製作番石榴果凍的番石榴要成熟度9分熟以上，亦即果肉已呈柔軟且香氣十足者為宜。在品種方面則以土番石榴最佳，其次為一般在市場上可購得的品種，而泰國番石榴由於香味不足，故稍嫌不佳。若無法購得9分熟的番石榴果實時，可將熟度不足的再予後熟以達所需之熟度。

(2) 用水果刀將番石榴頭尾切除，並切成適當大小。

(3) 切好的番石榴置於果汁機中，加入冷開水300公克，以中速攪拌約3分鐘後，將果汁取出並以篩網將其種子及石細胞濾除。

(4) 濾好的番石榴汁加入砂糖並再置於果汁

機中以快速攪拌，約3-5分鐘即可，取出後將果汁放入冰箱中備用。

(5) 洋菜稱好之後，先用洗水充分洗淨後，再以乾淨的小刀將其剪成細片，並混入剩餘的冷開水中進行加熱，待洋菜全部溶融。

(6) 將製好備用的番石榴果汁取出和洋菜液充分混合，並再加熱至90°C使洋菜液及番石榴汁均勻分散。

(7) 之後再將此混合液倒入乾淨的碗、杯子等模型中，並忌再攪拌或振動，令其慢慢冷卻，待凝固成型後再移置冰箱中冰涼後即是一道可口的甜點。

3. 注意事項：

1. 在整個製作過程中，番石榴及番石榴果汁切忌與銅器或鐵器接觸，以免製成的番石榴凍顏色過深。

2. 去頭尾及修切好的番石榴最好能浸入鹽水中，以免其色澤變黑。

3. 洋菜的用量視個人口味不同而酌加減，喜歡柔軟的即減少用量，反之則加多用量。