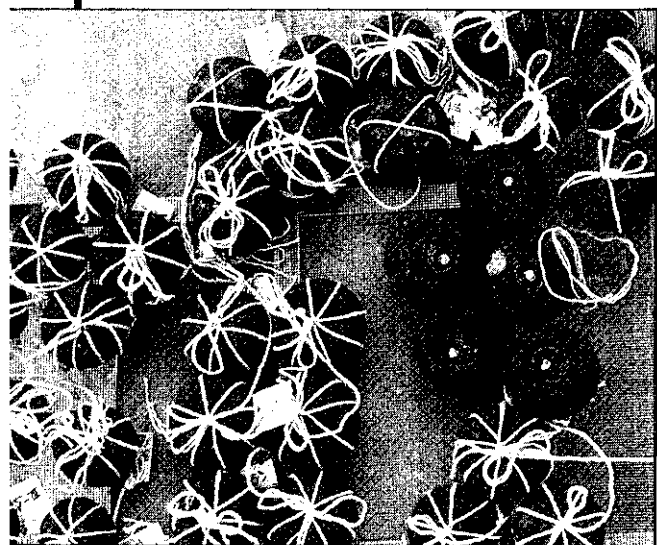




綁上顏色對比鮮明的細繩，外觀就不一樣，可引起消費者的購買慾。

8. 初烘再綁烘乾擠壓靜置：經蒸煮後之果粒水分含量甚高，故應以高溫儘速初烘，其溫度以80℃，連續初烘二小時以上，由於此時果粒鬆軟，宜再綁一次，再綁之果粒再以80℃溫度再烘一小時，取出擠壓約1~2小時。

9. 烘乾靜置再蒸再壓：經擠壓後之果粒繼續進行烘乾與靜置工作，烘乾溫度以不超過60℃為宜，且每天烘乾6小時後即需靜置，至烘乾進行約6天後須再蒸一次，時間較初次蒸煮加長，並視外觀決定是否須再擠壓。

10. 成品：果茶製作時最費時間則在烘乾過程，必須確定果粒內外均乾才能完成，一般以成品的重量約為原重50%為標準來判定果粒是否完全乾燥。

省工製造方法

果茶加工製造，一般以傳統製造方法進行加工，但其缺點為費時、費工且成本又高，且要有較佳的製造環境來配合，因此特介紹果茶省工製造方法，以期使果茶製作更便捷。

果茶省工製造時，將果皮與果肉分開，取

果肉汁與茶葉拌和，置於容器內，約8~10小時後，取出乾燥，乾燥可採用日曬或乾燥烘乾，烘乾溫度以60~80℃為宜，而果皮的乾燥以單獨乾燥為宜，待兩者皆乾燥後，再將兩者混合，置於甕內3~6個月取出磨粉，包裝即可飲用。

果茶的飲用

沖泡果茶的方法：取5公克果茶加8公克冰糖，放於玻璃或瓷製容器中，注入250毫升的沸水，加蓋5分鐘後即可熱飲，或置於冰箱內，即成為可口的冷飲。

果茶之飲用，相傳有解渴、潤喉、助消化、利尿、預防便秘的功效，常喝有益健康，建議讀者，當您相換口味，不妨喝一杯果茶，別有一番滋味在心頭，諸君不妨一試。



信用的標誌
品質的保證

適用作物：各種果樹、蔬菜、豆類、花卉。

西德S.K.W

優 肥®

(氮氮化鈣)

總含氮量：18%

肥料登記證：北市建三肥字第17號

優肥：

徽桃園、苗栗經銷商

葉面施肥

含微量元素之複合肥料

六合肥系列

六合肥1號：19-19-19
六合肥2號：9-45-9
六合肥3號：11-8-30
六合肥4號：14-19-19

肥料登記證：北市建三肥字第17號
00501/00502/00503/00504號

六合肥：

徽各縣市經銷商

六和化工股份有限公司

台北：02-5954321：吳經理
高雄：07-8717881：陳先生