

鹽酥與蒜味花生

關於鹽酥花生及蒜味花生之製造方式可以說兩者製法上略有相異之處；首先就原料而言，目前業者在製備鹽酥花生時主要以新鮮採收後的花生為原料，而蒜味花生則以採收後經晒乾的花生為主；此乃因乾燥的花生其吸水量較高，可以“吃”進較多量的蒜調味液，藉以提高成品之蒜味，而鹽酥花生調味液中的鹽份其滲透速率較高且所需之量不高（約1~2%即可）故可使用新鮮原料，同時亦節省了花生在日晒乾燥過程中所耗費的人力及能源。

在製備過程中，由於鹽酥花生乃使用新鮮溼潤的花生，故僅需以清水加以清洗，即可將大部份的砂石、泥土清洗乾淨，而蒜味花生因使用乾燥的花生，故需將原料花生配合部份粗砂石進行磨滾，藉以將花生表面凹槽內的泥土刮除，（磨滾的速度不可太快，以40-50rpm直宜，所需的時間則約為20-30分鐘）；待磨滾後方可進行清洗，製得的產品外觀較佳。

在調味液的浸漬方面，鹽酥花生乃是將新鮮原料浸於事先配好之鹽液中，或於殺菁水中配合以適量之鹽份同時於加熱操作中配合鹽份的浸入；而就蒜味花生而言，原料在磨滾、清洗、初乾之後，必須配合以10%左右之蒜頭經打漿成泥的調味液，連續浸約3~4天之時間，方足夠使蒜頭之風味充份滲入花生仁之內部。

就加熱方式而言，一般分為蒸煮法與烘焙（焙炒）兩種，而大部份鹽酥花生之加熱方式以蒸煮法為主，因其原料水份含量較高，若以烘焙方式進行加熱則其所耗費的時間及人力將非常龐大，同時水蒸煮方式進行加熱，更可配合鹽度的調節以減少前頭浸調味液的時間；而蒜味花生則以烘焙為主，但其在烘焙之前必須先將浸漬完成的花生予以乾燥處理，藉以降低花生中的水份含量；同時有助於烘焙時間的縮短（鹽酥花生之乾燥乃在花生蒸煮完成之後進行），因為其中牽涉

到蒜頭風味的問題；蒜頭若經加熱則其香氣成份將隨時間的延長而逸失殆盡，故蒜味花生之加熱以高溫短時間為要。

鹽酥花生在經過水煮並乾燥充份後即可進行包裝，而蒜味花生則於烘焙完成並經冷卻後即可包裝出售，雖然此類花生在外觀上大同小異，但就成品而言，仔細細分下來還是略有差異的，就保存期限而言，一般以蒸煮方式進行加熱者，大約可保存4個月之久，而以烘焙方式加熱者，由於花生仁中含油脂量相當高，而烘焙之條件中花生之加熱溫度高於前者，故而對油脂之氧化有更明顯的促進效果，故其保存期限，僅約1~2個月左右；另就口感而言，蒸煮製備出來的帶殼花生其內部花生仁膜略帶皺摺且口感較為硬實，而以烘焙條件生產的帶殼花生內部之花生仁膜較平滑，且口感較為酥脆。而在風味上除了蒜味的有無之外，蒸煮方式所製備的花生較為甘甜，而烘焙花生則較為芳香。✿

信用的標誌品質的保證

適用作物：各種果樹、蔬菜、豆類、花卉。

海中肥
腐植寶
噴

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

肥料登記證號碼：北市樓進字
00501 00502 00503 00504號

六合肥：

徵各縣市經銷商

印度蓖麻粕

六和化工股份有限公司

台北：02-5954321：徐小姐
高雄：07-8717881：陳主任

✿
✿
✿