

# 薯條加工

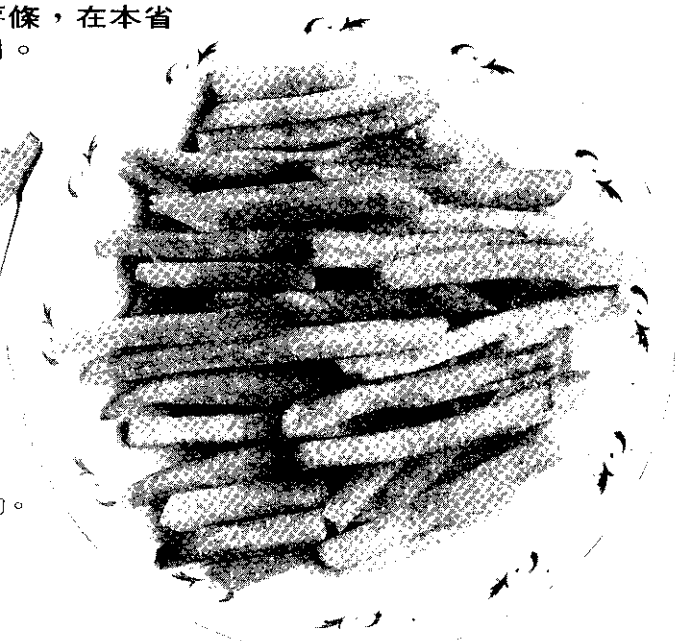
現炸現吃・美味爽口

農試所鳳山熱帶園藝分所／黃本田

薯條是由馬鈴薯或甘藷加工油炸製成的食品，其中以甘藷製造之薯條，在本省甚有發展潛力，值得推廣利用。



甘藷熱量低，加工品頗具市場潛力。



本省位於熱帶和亞熱帶之間，氣候溫暖，適合種植甘藷且產量高，因此栽培面積相當多。根據台灣農業年報統計，民國34～60年間栽培面積保持23萬公頃，生產量200～370萬餘公噸，至目前栽培面積尚保持13,000公頃，年產量224,000公噸。

甘藷含有豐富的澱粉質、脂肪外，尚含有人體必需之胺基酸所組成的蛋白質及維他命A、B<sub>2</sub>、C、E及纖維質等營養成分，由於甘藷是生理鹼性食物，對國人喜食魚、肉

、麵類等體內產生生理酸性具有調和作用，更有利新陳代謝。且熱量低是減肥的良好食物。而纖維質多，更可預防便秘與現代文明病，因此甘藷製品目前在台灣社會型態中極具發展潛力，值得推廣利用。

甘藷物美價廉，若能設法找出多方面之加工利用，即可提高甘藷之經濟價值。由於我國即將加入G.A.T.T.，因此農產品更應設法精緻化，以符合時代之需要。

薯條之加工利用，更能符合現代消費者

食用簡便、均衡營養的需求，食品業者若能積極開發利用，將有助於甘藷產、製、銷管道的暢通，對農民與消費者裨益良多。

## 加工方法

### 1.材料

甘藷：成熟富有澱粉質之原料

沙拉油：市售品

食鹽：台灣製鹽廠出品，食品級細鹽

### 2.器具

調理器具：不銹鋼削皮機及切片機

殺菁器具：不銹鋼殺菁籃及鍋

油炸鍋：不銹鋼油炸鍋

3.加工程序：選取成熟富有澱粉質而無病害之甘藷為材料，經水洗後用削皮刀，若大量生產時可用自動甘藷削皮機將甘藷外皮去除，用切片機切成長度5~6公分，厚度1公分



油炸甘藷條

之長方型條狀薯條，放入熱開水中煮沸2分鐘，略煮熟取出，水滴乾，即放入油炸鍋內，使用沙拉油，油溫保持170°C左右油炸3~4分鐘，即取出將油滴乾，加入少許細鹽並充分攪拌，即得美味之油炸薯條製品。

4.食用方法：薯條油炸品是一種價廉物美之食品，可當點心使用，但必須現做現吃，不能久放，以免失去其美味香氣。製品若有必要暫時貯存時，必使用保溫箱以50°C左右溫度保存，以保持其原有風味。 \*

## 農業土質改良的 最佳利器!!

昭和酵素Sの姉妹品

話題の総合活性土壤改良剤

# 昭和酵素S

要避免，作物連作，產生障害  
要改良您的土壤  
請靠昭和酵素S之力量!!

在土中之綠肥或前期作物之殘留根莖等物，昭和酵素S，可促其提早分解腐蝕，增加土壤有機質，提高肥效及土壤活力。

話題の酵素消毒剤

# 昭和酵素Hi-S

ハイ エス

「昭和酵素Hi-S」是「昭和酵素」的姊妹品，經過一再的研究改良，享有生物成長微量要素之美名的強力新製品。

利用酵素威力驅除病蟲害

促進綠肥或前作物的根莖等土壤中的有機質腐蝕分解，尤其可增進農作物生育、防止病蟲害。

製造元株式会社 昭和酵素研究所

誠徵：全省各縣市經銷商

台灣總代理：大倫貿易有限公司

住址：南投縣名間鄉董門巷14-2號  
電話：049-732019·732606