

柚子在本省幾乎都供鮮食，其中果皮可供製柚子糖。柚子糖是本省有名的地方名產之一，成品富有柚子之原風味，帶有微苦濃香之風味，有化痰、助消化、去除飲酒人之口臭等效果，沖泡開水後飲用，其風味更濃郁芳香、爽口。

成品除供一般蜜餞食品使用之外，更可供糕餅類之甜餡用，如中秋月餅或訂婚大禮餅等，摻入適量之薄片柚子糖，可增加好風味。日本糕餅業很早以前就開始使用，是一種高價位糕餅食品材料。在糕餅業使用時都切成碎片或細片然後摻入甜餡食品內使用。

茲將柚子糖加工方法列寫如下，以供參考：

1. **材料：**柚子皮、食鹽、砂糖、麥芽糖及葡萄糖。

2. **器具：**糖度計、鹽度計、不銹鋼鍋。

3. **製造流程：**

柚子皮 → 清洗 → 鹽水處理 → 漂水 → 殺青 → 煮糖 → 乾燥 → 包裝 → 製成成品。

4. **說明：**

(1) 柚子皮：採取文旦柚或其他白柚之果皮，厚度1-2公分無病虫害，無腐爛

的新鮮果皮。

(2) **清洗：**用自來水將柚子皮清洗乾淨，以備用。

(3) **鹽水處理：**將清洗後之柚子皮投入3%鹽水中浸漬一整天以脫去果皮部份苦味。

(4) **漂水：**將鹽水處理後之柚子皮投入流動水中，漂洗30分鐘洗除鹽分。

(5) **殺青：**將漂水後之柚皮投入沸水中殺青10分鐘，倒去苦水，再換水煮沸10分鐘，然後撈出，備用。

(6) **煮糖：**先用砂糖8份、麥芽糖1份、葡萄糖1份，調配成糖度40°Brix 糖液放入不銹鋼鍋內投入經殺青後之柚子皮煮沸，然後以文火徐徐加熱煮沸，時間約2小時至柚皮呈半透明並且糖度達到65°Brix 為止，則停火放置一天，然後撈出滴乾，待乾燥。

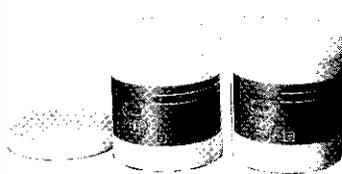
(7) **乾燥：**利用熱風脫水乾燥機，將以上所得果肉放入乾燥箱內，起初用溫度60°C 熱風乾燥，6小時後將溫度調降為55°C 繼續乾燥，約40小時至乾，取出放冷，包裝則得成品。

## 別讓寄生蟲分享您的利潤

唯一對家禽寄生蟲具有廣效的驅蟲劑  
——**唬蟲靈**

- 強效驅蟲劑，包括疥蟲亦能有效地驅除。
- 安全性佳，不影響產蛋率、攝食量、受精率及孵化率。
- 三重效果，同時對成蟲、仔蟲及蟲卵有殺滅作用。
- 一次投藥同時驅除蛔蟲、毛糠線蟲、盲腸蟲、胃蟲、開胃蟲及疥蟲。

動物藥製字第4158號



世界驅蟲劑的權威—

比利時JANSSEN大藥廠最新驅蟲劑

**唬蟲靈5%**  
**FLUBENOL 5%**



- 41年優良製藥經驗，全國首座GMP廠。
- 國內藥界製造權威，開發良藥外銷國內外。



比利時JANSSEN大藥廠進口製品



**中國化學製藥股份有限公司**  
CHINA CHEMICAL & PHARMACEUTICAL CO., LTD.

總公司：台北市中正區襄陽路23號 TEL: (02) 3124200  
台北分公司：台北市羅斯福路一段7號2樓 TEL: (02) 3911362  
台中分公司：台中市工業區工業15路10號 TEL: (04) 3596780  
高雄分公司：高雄市三民區建國二路249號 TEL: (07) 2216096~7  
動物藥品部：台南縣官田鄉二寮村工業西路46號 TEL: (06) 6986691~5