

文：嚴銅茂

圖：陳平

嘉義縣梅山鄉農會配合農林廳及嘉義縣政府發展精緻農業，推展愛玉子人工栽培計畫，至本年度累計已推廣45公頃，愛玉子每公頃年收益可達120~150萬元，具有很大的發展潛力。

以前做愛玉凍要先把愛玉子瘦果刮下來，放入布袋中，再於清潔的冷開水中搓揉，以使出膠結凍，現在梅山鄉農會研究出利用果汁機來攪拌，使製作方式簡便，同時推出小包裝袋，份量剛好供一次使用。

愛玉凍的做法如下：定量小包裝愛玉子一包（20公克），加入冷開水1,200cc，放入果汁機中快速攪拌2分鐘，取出以紗布過濾於容器內，經過3~5分鐘即可自然結凍。食用時可添加果糖、碎冰。若放入冰箱中，食用時滴幾滴檸檬汁，風味更加。

不過，製作愛玉凍還有2點訣竅，一是不可用過濾器濾過的軟水或含有硫磺成份的水，這是因為愛玉子的果膠需和水中的鈣結合，才可結凍之故，一般用煮過冷卻的自來水或市販礦泉水皆可。二是裝愛玉凍的碗盤不能有油漬，否

則亦不能成功結凍。一包20公克的愛玉瘦果加水1,200cc，約可做出8大碗的愛玉凍。

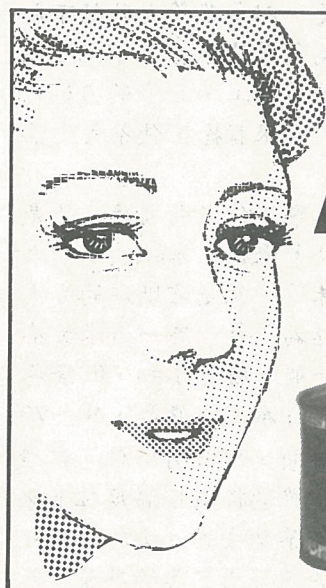
梅山鄉農會的愛玉禮盒經外貿協會產品包裝設計組協助設計包裝，可供自用或送禮。每盒內有定量小包裝12包，售價380元，附贈過濾袋一只。

有興趣的消費者可以直接和嘉義縣梅山鄉農會供銷部洽購，連絡電話和地址為：(05)2622100~4，嘉義縣梅山鄉梅南村中山路127號，付款以郵局匯票、現金袋或支票均可。

真假愛玉如何分辨？

夏天是愛玉的消費旺季，市面部份商人以洋菜和色素冒充愛玉凍出售，有損消費者權益，其實真假愛玉很容易分辨。

梅山鄉農會表示，真假愛玉可由愛玉子外觀及愛玉凍的特性來分別；①外觀：真愛玉子為芝麻粒狀，假愛玉為粉末狀。②真的愛玉凍加熱之後不會再結凍，假的愛玉凍經加熱分解，冷卻後又會結成塊狀；同時真愛玉成品放12小時以上就會逐漸自然脫水，及有顏色加深的氧化現象，假愛玉均無。



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足



統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

統一 花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、蘿蔔瓜、臘瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)