

桔子樹上果實纍纍

# 客家佐料 桔醬

以酸桔製成的桔醬，含大量維他命C，開胃、助消化，尤其較肥之五花肉，只要配上桔醬便不覺油膩了。

**客**家人刻苦耐勞的本性，早有所聞，客家菜的特殊口味也由於人與人交流的頻繁，而漸不陌生，但你可知道客家佐料，除了醬油外，還有一種叫做“桔醬”的嗎？

“桔子”也是屬於芸香科的一種，其樹型和一般橘子樹相似，但其果實——“桔子”則較小。桔子的品種繁多，一般較有經濟價值的種類有酸桔、四季桔及金棗桔三種。金棗桔外型橢圓，因甜度夠可生食及做成金棗糕，為宜蘭特產；四季桔，顧名思義，乃四季皆有生產，惟較酸，一般以做桔子蜜餞為主；而酸桔，一年產一次，是為桔醬的主要原料，所以桔醬的製造時間是在每年的11月至12月的二個月期間。

桔醬的製造過程：首先是將桔樹上所採集的新鮮桔子水洗乾淨後放乾，再依其大小分別通過鑲有八片刀片木板挖成的小洞，通過後的桔子，身上便烙有八道刀痕，再用壓板將桔子壓扁，種子便和果肉、果皮分開了。種子曬乾後，可售給中藥店做為中藥藥材，而果皮、果肉則再以手工分開，果肉置於一水缸中備用，果皮則

放於大鍋中以大火蒸煮，將果皮中所含的丹寧酸去除。去除大部分苦味後，將其放冷，再置於水缸中以水漂白一夜，以期將所含之丹寧酸降至最低程度。

第二天一大早，便將昨夜漂白一夜的桔皮及待用之果肉一起放回大鍋中蒸煮，並加以調味，趁熱以磨漿機磨成漿狀，並立刻放入裝瓶筒中分裝成瓶，放冷後，打上瓶蓋封瓶，

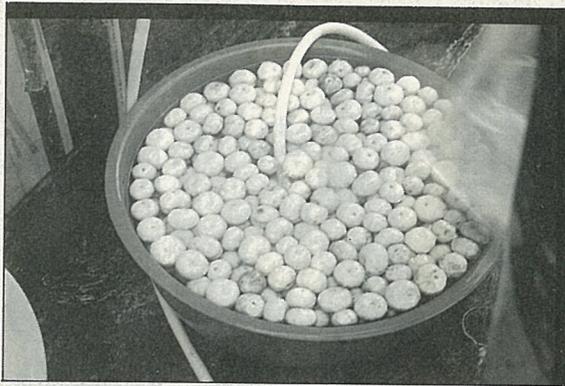
貼上標籤，便為成品了。

桔醬，含大量之維他命C，開胃、助消化，尤其較肥之五花肉，只要配上桔醬便不覺油膩了。

台灣地區桔醬生產最多的是新竹縣新埔鎮，據業者范先生表示，桔醬是客家人的傳統佐料，其製法是從唐山傳來，許多去國多年的客屬華僑，每次回來都要買個幾瓶，帶到國外，以解鄉愁呢！



桔醬成品



水洗後陰乾



壓出種子後的桔子



桔子通過“烙洞”



與果皮分離後，待用之果肉。



以壓板將桔籽壓出



將果皮置於大鍋中蒸煮

最新版

1990 / 91

台灣食品工業名錄 (第六版本)

8月下旬出書

- 全國唯一食品工業工具書
- 廠商資料約5千餘家，書厚432頁
- 是您拓展市場開發產品最佳參考書



有了此名錄您就能

掌握全國食品工業資訊！

● 產品分二十一大類

- |              |               |
|--------------|---------------|
| 1. 罐頭食品      | 12. 穀物雜糧食品原料  |
| 2. 糖菓餅乾      | 13. 食品添加物     |
| 3. 調味調理食品    | 14. 食品容器      |
| 4. 脫水食品      | 15. 食品加工機械    |
| 5. 冷凍食品      | 16. 包裝材料      |
| 6. 速食點心      | 17. 包裝機械      |
| 7. 健康食品      | 18. 冷凍設備      |
| 8. 清涼飲料及嗜好飲料 | 19. 整廠設備及周邊設備 |
| 9. 畜產加工      | 20. 速食餐飲設備    |
| 10. 食用油脂     | 21. 化驗儀器及無菌設備 |
| 11. 蜜餞鹽漬物    |               |

每冊新台幣600元正

郵政劃撥11955386食品資訊帳戶

食品資訊雜誌社

台北市南京東路5段154號9F

TEL: (02) 7639896 (代表)

FAX: (02) 7651685