

柳橙原汁食譜

設計・製作・撰文 實踐家專家政科／周美惠

市售果凍多半含人工色素及防腐劑，最好自己動手作，既不麻煩又經濟衛生。

●柳橙泡沫果凍

果膠粉1大匙半，以1大匙水泡開，加水1杯，放進熱水鍋內，間接加熱攪拌，至完全溶化待涼，再加罐裝柳橙原汁1杯拌勻，放入冰箱冰冷即成。

亦可以洋菜代替果膠粉，口感較硬脆爽口，或柳橙汁加玉米粉以小火攪拌煮熟，冷凍後又是另一種果凍。假若拌上打泡加糖的一個蛋白，即成豪華泡沫果凍。



柳橙雪泥

●柳橙雪泥

夏天水果店的雪泥老少咸宜，但價錢可真不便宜，不妨自己作：

水 $\frac{1}{2}$ 杯加砂糖 $\frac{1}{2}$ 杯，放入小鍋內小火攪拌煮開，放涼，倒入罐裝柳橙原汁1杯半，拌勻，倒進便當盒內，放入冰箱冷凍3小時取出，倒進 $\frac{1}{2}$ 個蛋白打泡的蛋白泡沫拌勻成白色冰狀，再放回冷凍庫冷凍，凝固後，即可用大湯匙勺出盛在玻璃杯上桌。

“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、鹽苦瓜、鹽瓜、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)



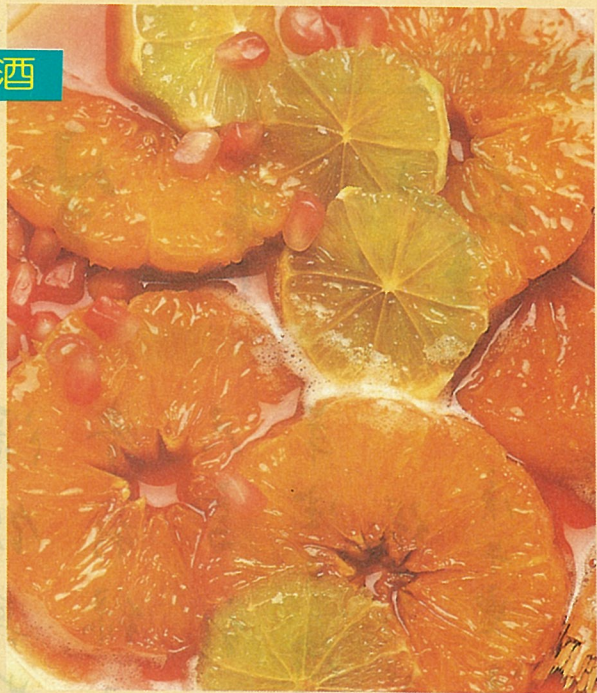
柳橙雞尾酒

●柳橙雞尾酒

家庭宴會中，做一盆柳橙汁混合飲料（orange punch）代替雞尾酒，婦孺咸宜。所需材料：柳橙原汁2杯，汽水3小瓶，柑橘或柳丁、香吉士皆可，奇異果、鳳梨、石榴等水果少許，檸檬1個切片及冰塊。

將以上材料準備好，切好，放入大玻璃盆內，倒入柳橙原汁混合，加入冰塊，宴會開始前倒入汽水即可端出。

此種口味適合中、小學生及幼稚園生。大學生或成年婦女可以加少許葡萄酒。配上各色三明治及果醬餅乾，省時省事，氣氛輕鬆愉快，主賓皆大歡喜，最適合忙碌缺乏運動的現代人。



柳橙泡沫冰

●柳橙泡沫冰

果汁機幾乎家家必備之家電用品，切些橘子片或香吉士果肉，放入果汁機內加冰塊、砂糖及香草冰淇淋打成泡沫冰，盛玻璃杯，加少許刮成絲狀鮮橘皮一起食用，乃夏日清涼甜點。

有些機器可以加冰塊，及一整個香吉士或柳丁加糖水打碎成雪泥冰，連皮帶子及果肉全吃進去，最為營養，亦可以檸檬代替更是消暑勝品。

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