

農特產品系列

食品工業發展研究所／趙傳銘

蜜棗

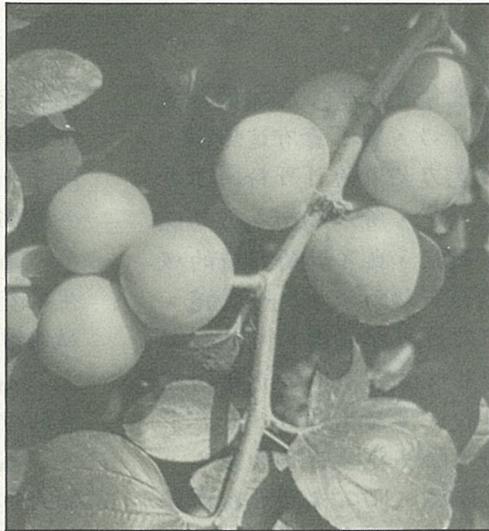
自己動手做

印度棗屬於鼠李科，俗稱為棗子，英文名為 Jujube。印度棗為落葉小喬木，性喜溫暖，怕霜害，原產於印度，非洲、澳洲也有野生種。

本省自日據時代引進，在士林栽培，但因果實小、味澀、品種不佳；故經多年實生變異及向國外引種，已使果實變大、品種改良、產量增加，而逐漸成為南部地區的重要果樹。

在品種方面：台灣原始栽種的品種已不存在，目前栽培的多為實生變異種如保含甲、國雷、呆種、老長等品種；及國外引進的品種如泰國酸棗、泰山蜜棗、泰國甜棗等。

供鮮食的印度棗



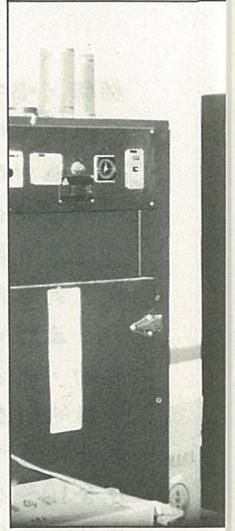
同時由於品種的不同，棗子的成熟期亦略有差異，較早者可在11月成熟，而晚熟者甚至可陸陸續續採收到3月下旬。印度棗除供生食外，也可加工製造蜜棗，品質優良。

果肉肥厚

在台灣每年的1~2月是棗子的盛產期；由於其時適逢農曆過年，同時更是嫁娶婚配最多的季節，一般人皆以食棗子為含有“早生貴子”的意義。

如果你在購買棗子之餘，同時想要能夠長期吃到美味的棗子時，不妨自己動手做一做蜜棗，如此不但可將棗子保存起來，同時更可以長時間內不虞無安全衛生的蜜棗食用。在此僅就所知的將蜜棗的製備簡略作介紹，以供參考。

小型乾燥箱



自己做的蜜棗，安全衛生

“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、蔞苦瓜、蔞瓜、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)



鄉間小路 消費站

來自豐饒大地的產品，田園風味的饗宴

我們需要消費者支持

真情流露為人間至美，斯土斯民乃鄉土之愛。
鄉間小路系列產品是行政院農業委員會替消費者精心挑選出來的優良國產農產品，消費者對鄉土產品多一分關愛，就是給我們多一分鼓勵。
追求自然、健康、純樸的生活品味，請選擇鄉間小路。

豐年社門市部現貨供應鄉間小路系列產品

地址／台北市溫州街14號 電話：(02)362-8148／363-4055

● 國產果汁系列

採用省產鮮果製造的純天然果汁，不含人工香料、色素、防腐劑。貯存於攝氏25度以下可保存2年。

柳橙汁	250C.C. 100%	每罐 15元 每打180元
楊桃汁	350C.C. 100%	每罐 20元 每打240元
番茄汁	800C.C. 100%	每罐 28元 每打336元
	250C.C. 100%	每罐 13元 每打156元
芒果汁	250C.C. 30%	每罐 15元 每打180元
	250C.C. 50%	每罐 20元 每打240元
百香果汁	350C.C. 30%	每罐 15元 每打180元

出品單位：
楠西鄉農會／玉井鄉農會
大內鄉農會／竹南鎮
中寮鄉農會



買6罐便宜6元

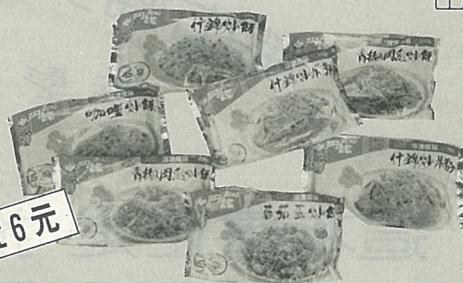
● CAS優良冷凍炒飯炒米粉

阿諾精緻美食·簡單加熱·立即可食
正餐佳餚·點心極品·宵夜良伴
不加色素無防腐劑的冷凍食品

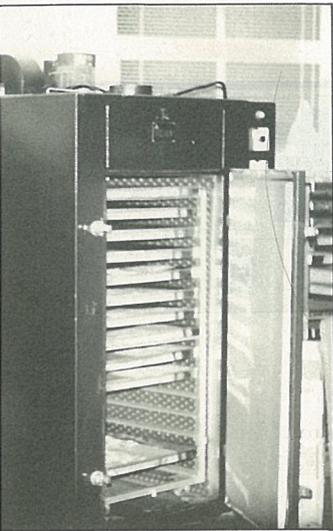
蝦仁蛋炒飯	每包32元	番茄蛋炒飯	每包32元
青椒肉絲炒飯	每包32元	什錦炒飯	每包32元
咖哩炒飯	每包32元	什錦炒米粉	每包30元

買3包便宜6元

阿諾水成企業公司
出品



殺菁及糖漬用的“二重釜”



棗子以高雄縣栽培最廣，燕巢、大社為其主要產地。

選擇用以加工用的棗子，必須注意成熟度適中，不可選用過熟果，以免其在糖漬熬煮過程中潰爛，同時果實大小儘量要求均一，因大果的糖漬時間需要較長的時間。若混合一起糖漬時，很可能造成成品蜜棗的糖度高低不均，而降低其商品價值及食用期間。以選用果肉肥厚，果皮尚硬而果核小者，為最適合的加工原料。

甜不粘手

原料的前處理，必須將棗子表皮縱劃，可分次加入少量砂糖，（若一次加糖量過高，易造成果實過度皺縮，不但影响外觀，同時收率不良）並於熬煮過

程中輕輕翻動，使上下層棗子能均勻進行糖漬操作。

如此以文火熬煮，同時酌加砂糖，使糖液濃度由40%逐漸提高至60%以上，約需時5~6小時。

當糖液到達要求濃度後，即停止加熱，並靜置24小時，使內外糖度能充分擴散滲透。

將糖漬完成的棗子撈出置於篩網中，藉以濾滴多餘糖液，待滴乾後，即將其均勻排列於乾燥盤上。在排盤時，須注意不得重疊或緊靠，每粒棗子間應留空隙，以促進水份的逸失，增加乾燥效率。

初期乾燥時溫度控制在65℃左右，約經6小時後，棗子表面略乾時，即改用60℃乾燥，經24小時後，由於果實內部所含水份已經很少，故必須再降低溫度，約以50℃進行乾燥，至果實表面不再粘手的程度為止。

密封包裝

成品蜜棗的包裝，可用PE或PP塑膠袋，同時可配合保麗盒或塑膠盒進行包裝，但須注意的是包裝材料必須是不透水氣的，以免外界的水份進入，而使蜜棗成品發黴變敗，同時必須是不透氣的，以免蜜棗的香味逸出而引起昆蟲的進入咬食。

蜜棗除可直接供食外，更可提供糕餅業予以打碎做原料或製棗子泥之用。

代售新書

都市婦女冷凍食品消費行為之研究

• 黃韶顏編著 • (精)300元

時髦的產品 需要創新的指引

這本書正是 推廣冷凍食品的銷售指標

使您了解市場消費者對於冷凍食品的認知態度及購買情形



豐年社

台北市溫州街14號

每次郵購另加掛號郵資45元

電話：(02)3628148

郵政劃撥0005930-0豐年社

● 台糖高纖維酵母餅乾

台糖公司以精純食用酵母粉為原料，配合食用纖維及其他佐料烘焙而成。

每盒25元 每打300元

● 雲農花生湯

雲林縣農會生產的花生湯是行政院農業委員會輔導的農產品，在加工製造過程中，特別著重原料的品質，採用“電眼選別機”剔掉不合格的花生粒，成品絕對在國內衛生單位的標準以內，消費者可以完全排除黃麴毒素的陰影。市面上花生湯的產品很多種，既要香甜美味，又要安全無虞，請選用雲農花生湯。冷熱食用兩相宜。

每罐18元 每打216元

● 白木耳汁

台南縣下營鄉是本省白木耳的大本營，最近新開發的“白木耳易開罐飲料”，是委由嘉義農專食品加工科研製調配配方及加工技術。原料白木耳經切成碎片後，製成易開罐飲料，成品含有細細碎碎的天然白木耳，可用吸管飲用，是大眾化口味的健康飲料。目前有鳳梨、櫻桃、蜂蜜3種口味，夏天經冰涼後飲用，冬天則可加溫熱飲。

鳳梨、櫻桃、蜂蜜三種口味
250cc 每罐15元 每打180元

● 芒果片

台南縣玉井鄉產盛芒果，芒果加工的純糖芒果片冰凍後更可口！做為開胃菜或飯後甜點，尤其方便。

每罐30元 每打360元

● 屏東紅豆湯

來自南台灣食品屏東紅豆湯，由嘉義農專食品加工料、屏東縣農會建教合作，精選紅豆，特殊調味風味獨特，冰涼或溫熱皆可口，和花生湯搭配尤其好吃。

每罐18元 每打216元

台灣糖業股份有限公司

出品

買3盒便宜6元



雲林縣農會

出品

買6罐便宜6元



下營鄉農會

出品

買6罐便宜6元



玉井鄉農會

出品

買6罐便宜6元



屏東縣農會

出品

買6罐便宜6元



豐年社

台北市溫州街14號
電話(02)362-8148 363-4055
送貨服務·電話洽仲小姐

- 請剪下印花
到本社門市部選購
- 冷凍炒飯炒米粉
買3包便宜6元
- 果汁/花生湯/紅豆湯
買3盒便宜6元
- 芒果片/白木耳汁
買6罐便宜6元



讀者優待印花