

省海拔高一點的山區，發育甚佳，產量高，而且風味也不錯，因此，今年試著把這種新興果品介紹給消費大眾。

樹番茄原產於秘魯的安列斯山，英文名字為 Tree tomato。屬茄科，樹番茄屬。是一種常綠果樹，生長快速，外形如小型的灌木，適合在熱帶較高海拔地區栽培。

樹番茄有黃色果實及紅色果實2種系統，果皮薄，平滑具韌性，較番茄果實稍硬，果肉橙黃色，汁多，種子也多，風味甜酸，帶一點辛辣，一般以黃色系統果實較甜。果實採收後，可貯藏於冷藏庫10周以上。

目前台東改良場試種的樹番茄外觀和大小頗似雞蛋，顏色為橙黃色，富含維他命C及A。食用方式有如番茄，可做法汁、沙拉、煮爛或做成果凍、果醬、醃漬物等，也可將鮮果切成薄片，加糖，置冰箱中隔夜食用。製成果汁風味特殊，類似柑桔、百香果和鳳梨等的綜合味道，果汁色澤澄黃色，應是深具發展潛力的果汁原料。

樹番茄的果皮韌性很強，以滾開沸水浸2~5分鐘，即可輕易剝除果皮。台東改良場將其果實洗淨後殺青去皮，打成果汁，過濾後稀釋3.5倍，加糖（果實與糖比例1.5：1），然後裝罐、脫氣、封罐、殺菌、冷卻，即為樹番茄果汁罐頭。 ■



材料：綠蘆筍 500 公克。

調味料：薑末 1 大匙、蒜末 1 大匙、番茄醬 3 大匙、糖 1 大匙、麻油 1 小匙。

作法：1. 綠蘆筍洗淨，去皮、切段，入沸水中煮約 1 分鐘後撈起，浸入冷開水待涼，瀝乾水分，存放冰箱。

2. 沾上攪拌均勻的調味料供食，爽脆可口。

李月寶

水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鯉、草蝦、鱒、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰍、田螺、草魚、鱧、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸、鱔等養殖技術及魚類食譜，附照片說明。
18×17(公分) · 250頁 180元

家畜家禽衛生

介紹牛、羊、豬、雞、鴨等病因、病狀、防治法及禽畜衛生管理注意事項。
13×19(公分) · 495頁 170元

肉鴿飼養

介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治及肉鴿食譜。
13.5×21(公分) · 56頁 65元

火雞飼養

介紹火雞品種、種蛋孵化、火雞舍建築設備、飼養管理、飼料調配、疾病防治、火雞銷售方法及火雞食譜。
18×17(公分) · 112頁 140元

豐年社

台北市溫州街14號 電話(02)3628148 郵政劃撥0005930~0