



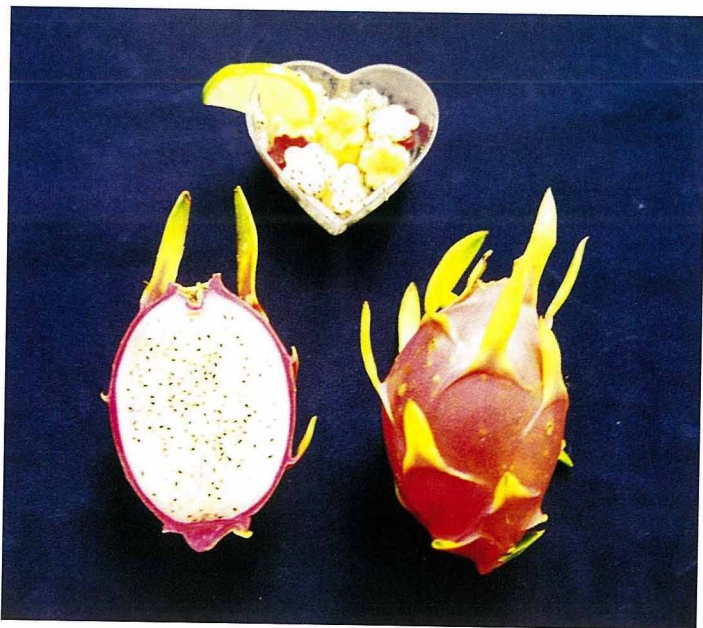
可以吃的仙人掌 紅龍果

目前在台灣所栽培的仙人掌果大致可分為紅龍、黃龍及刺梨，其中以紅龍果(*Hylocereus undatus* Britt.& Rose)的栽培為主。紅龍果又稱火龍果，屬於仙人掌科，原產於南墨西哥及太平洋邊之中美洲諸國，台灣於早年引進，目前栽種者日眾。依顏氏(1997)指出，紅龍果性喜溫暖潮溼，土壤有機質高之環境，其繁殖方法大致可分為實生、扦插及嫁接方式，主要產期在6-10月，少部分的植株及地區可延至12月，新竹以南均有生產。

一般栽培方式有棚架式栽培、單株木樁或水泥柱栽培、籬壁式栽培、單株放任栽培等。雖然目前在台灣栽培面積不超過50公頃，但其果肉糖度高，食用時具特有風味，含

有豐富的維生素、纖維素、葡萄糖及礦物質，是一種口碑不錯的新興水果，預期栽種者會日增，為因應未來的生產過剩以及產品的多樣化以使大眾有更多重的

選擇，發展其加工品乃必要趨勢。本文以紅龍果為材料，製成各種加工品，另外因紅龍果的儲藏壽命很短，文中最後所列冷凍乾燥製品，不但是一種很好的處理加工方式，並且耐儲藏及長途運輸。以下即介紹紅龍果的食用與加工方法。



紅龍牛乳

紅龍牛乳營養豐富，可當早餐或宵夜飲用，以之待客更顯得新鮮大方，為顯其真材實料應濃稠才好喝，待客時，儘量不加冰塊，食用前應先放入冰箱冷藏，加些許櫻桃汁可使果汁調成淡紅色，增加風味及美感。

材料(5人份)：

紅龍果肉300公克
鮮奶油250cc
砂糖 50公克
萊姆 1/2顆
櫻桃汁 1大匙

製作方法：

1. 紅龍果去皮後，以果汁機打成泥狀。
2. 將1.與鮮奶油、砂糖及萊姆汁、櫻桃汁混合後，以電動打蛋器打至發泡。
3. 放入冷藏庫中冷藏後即可飲用。

紅龍果醬

果醬的用途很廣，舉凡早餐之麵包、饅頭、土司等，或是使用於蛋糕上，塗抹果醬風味絕佳，製成的紅龍果醬呈淡紅色，顏色、風味等並不遜於一般水果果醬。



■紅龍果醬。



■紅龍牛乳。

材料：

紅龍果肉700公克
砂糖800公克
水50公克
吉利T.....75公克

製作方法：

1. 將紅龍果皮去除後，將果肉切成小正方塊。
2. 將水加入後以微火加

熱，直到果肉柔軟。

3. 將糖加入後攪拌加速溶解。
4. 待糖完全溶解後加入吉利T攪拌均勻。
5. 趁熱倒入玻璃瓶中，冷卻後即得成品。

* 注意應以微火加熱，以免糖漿因加熱太快而燒焦。

紅龍冰淇淋

市售冰淇淋大多是一般水果風味，近來已有一些稀有水果的冰淇淋口味之發展，紅龍果製成的冰淇淋，不論質地、口感、風味均不錯，表面佈滿一顆顆黑色小種子，可視為特色，加入些許櫻桃汁可使冰淇淋呈現淡紅色，增加美感。



■紅龍冰淇淋。

材料：

紅龍300公克
砂糖120公克
萊姆汁2大匙
櫻桃汁1大匙
鮮奶油200cc

製作方法：

1. 將紅龍果肉放入果汁機中(不可以持續攪動方式，應使用瞬間攪動以免破壞黑色種子而使顏色變差)，加入砂糖、萊姆汁、櫻桃汁後以瞬間攪動方式打成泥狀。
2. 鮮奶油以電動攪拌器打至泥狀發泡，再加入1.中混合拌勻。
3. 將2.放入冷凍庫內。
4. 待凝結後冰淇淋鬆綿可口，以冰淇淋勺取之食用。