



洋蔥加工品

車城地區農會 王啓發

洋蔥除了可烹煮多種美食佳餚之外，近年來經過有關食品學術單位的研究結果，尚可製成多種的加工品，這些加工品增添了我們消費者的口福，同時也可解決洋蔥生產過剩的滯銷現象，增加蔥農利益，使洋蔥生產期不至於限制在每年的十一月到隔年的三月間。為使民衆了解洋蔥加工品的營養成分及製造過程以便能夠安心的食用，逐一介紹種類如下：

1. 脫水洋蔥片

洋蔥經過選原、風乾、去皮、切片後再風乾一次，可製得脫水洋蔥片，但最終水分含量須在4-5%之間，以確保貯藏時品質不變，此脫水洋蔥片廣泛使用於香腸、肉製品和醬類。

2. 洋蔥粉

將洋蔥乾燥後磨製成粉，通常用於速食湯中。

3. 洋蔥香料

- 洋蔥精油：將洋蔥打碎後，再經酵素作用，然後以水蒸氣蒸餾可得黃棕色的油狀液體，成為含硫的揮發性成分，其香味約為新鮮洋蔥的800-1000倍。
- 洋蔥糖：香味較低。
- 粉狀洋蔥香料：即將洋蔥精油噴於粉狀物體如麵粉上。

4. 洋蔥鹽

將洋蔥粉和鹽及凝結劑以適當比例混合。

5. 醃漬洋蔥

將洋蔥洗淨去皮後，經控制在10%之食鹽水中進行乳酸發酵，取出洋蔥再以溫水洗去殘鹽後加入調味的醋，最後密封起來。

6. 洋蔥罐頭

須經酸化過程，以免過度加熱破壞品質。



各式洋蔥加工品