

鳳梨果醬技術

文圖／張惠真

手工鳳梨果醬製作方法：（配方如表1、製作流程如右）

- 一、鳳梨削皮取果肉，放入果汁機打成粗果汁。
- 二、將砂糖與鳳梨果汁混合物煮沸，一邊熬煮一邊攪拌煮至濃稠狀。取果醬滴入裝有冷水之碗中，果醬不會立即散開即可。
- 三、事先將玻璃瓶洗淨，放入蒸鍋加熱殺菌（或放入熱水中煮沸殺菌），取出滴乾放置烘碗機或烤箱烘乾備用。
- 四、將果醬趁熱迅速充填於殺菌過之玻璃瓶內，瓶蓋輕旋（不要鎖緊），放置蒸籠蒸20分鐘脫氣，（亦可放置熱水煮，但水面部不可高於瓶頸），熄火後趁熱迅速將瓶蓋鎖緊，整瓶倒放2分鐘，進行瓶蓋殺菌。
- 五、隨即將瓶子正放於冷水流水中冷卻（冷水水面不可高於瓶頸）至常溫造成真空，擦乾外瓶標示製造日期後放於乾燥陰涼處保存。

- ※1. 此配方果醬不濃稠，除可塗抹麵包外，可沖泡果汁或水果茶。
2. 喜歡果醬較濃稠者可在果醬煮至熄火前，加入適量的寒天粉（或果膠粉，增加濃稠度）。

表1 鳳梨果醬配方

原料名稱	百分比	用量	操作方法
鳳梨果肉	70.6%	2,400g	打成果汁
細砂糖	29.4%	1,000g	加入鳳梨汁中熬煮
合計	100.0%	3,400g	

- ※1. 鳳梨果肉：配方數量為去皮去後可食用部分淨重
2. 製成果醬產品重約2,185g（成品重量為總原料3,400g之64.3%）



1. 砂糖與鳳梨果汁混合均勻煮沸



2. 一邊熬煮一邊攪拌



3. 煮至濃稠狀，取果醬滴入裝有冷水之碗中，果醬不會立即散開即可



4. 事先將玻璃瓶洗淨，放入蒸鍋加熱殺菌



5. 果醬趁熱迅速充填於殺菌過之玻璃瓶內



6. 瓶蓋輕旋，放置蒸籠蒸20分鐘脫氣



7. 趁熱迅速將瓶蓋鎖緊，整瓶倒放2分鐘，進行瓶蓋殺菌



8. 瓶子正放於冷水（流動水）中冷卻（冷水水面不可高於瓶頸），至溫度降到常溫造成真空



果醬成品

