

消費者家庭DIY製作流程

一、果乾DIY

(一) 材料：有機柑桔鮮果。

(二) 清潔與刷洗果皮：以菜瓜布刷洗清潔果皮（可刷破果皮油胞，減少苦味）。

(三) 製作流程：

步驟1：切片



說明：

1. 器材：砧板、水果刀。
2. 切片方向：採橫切方式切片，乾燥後成品較為美觀。
3. 切片厚度：約0.4公分。切太厚，乾燥脫水時間較長且適口性不佳；切太薄，乾燥脫水後果乾易變形且吃起來較無口感。

步驟2：乾燥脫水



乾燥前



乾燥設備



乾燥後

說明：

1. 器材：家電型食物乾燥機或乾果機（500W~700W，須可調控溫者）。
2. 排列：將切片完成之鮮果果片，擺放於食物乾燥機之層架中，盡量不要重疊以利乾燥脫水。

- 3.溫度與時間：以 $57^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$ 乾燥脫水2~3天（視環境濕度而定）即可將果乾含水率降到5%以下（達酥脆感狀態）。因家電型食物乾燥機溫控機構並不十分穩定或精確，故建議乾燥層架內放一溫度計以監控溫度；可稍低於 57°C ，但不可高於 60°C ，否則果乾易變黑。
- 4.電費：以550W功率之乾燥機為例，並採夏天電價計，連續使用24小時，電費約52元（數據僅供參考，以臺電計價為準）。

步驟 3：保存



製作完成之柑桔果乾



果乾需存放於密封乾燥的環境避免受潮

說明：

- 1.器材：內置乾燥劑且可密封之容器。
- 2.儲存：乾燥脫水完成之果乾可直接食用，或盡快將之存放於密封乾燥的環境（如內置乾燥劑之保鮮盒或密封袋）避免受潮。

二、果粉及果皮脆片DIY

步驟 1：搗碎

說明：

- 1.器材：擂茶碗及杵（或任何可將果乾搗碎之器具）。
- 2.搗碎：將果乾搗成較小的碎片，以利再打成更細小的果粉與果皮脆片。若直接將未搗碎之果乾置入功率不夠大的家電型食物調理機中，不易將果乾片打碎，而且也容易造成機器損壞。
- 3.若使用馬力較大之機器（如果汁機或生機飲食調理機），可直接將果乾片置入打碎即可，此步驟可省略。



搗碎前



搗碎後

步驟 2：打碎



打碎前



打碎設備



打碎後

說明：

- 1.器材：以家電型食物調理機（300W~500W）為例。
- 2.打碎：將搗成小碎片之果乾，置入食物調理機中打碎，可依照個人所需打成所要之細碎程度。

步驟3：過篩



過篩中



較細之果粉



較粗之果皮脆片

說明：

- 1.器材：網篩、盤子（或任何可裝盛果粉及果皮脆片之容器）。
- 2.過篩：將食物調理機打碎後之細碎果乾過篩，可依照個人所需選擇不同粗細網目篩網即可篩出不同粒徑之果粉與果皮脆片。
- 3.再乾燥：因柑桔果皮富含油胞，打碎後之細碎果乾可能會略顯潮濕感，若不易過篩可視需要再進行乾燥（將其以小碟子裝盛置入食物乾燥機中，以 $57^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ 乾燥1~2小時後取出冷卻後再次搗碎），以利後續過篩。

步驟4：保存

說明：

- 1.器材：內置乾燥劑且可密封之容器。
- 2.儲存：製作完成之果粉及果皮脆片極易受潮，須立即將之存放於密封乾燥的環境（如內置乾燥劑之保鮮盒或玻璃罐）備用。



果皮脆片



柑桔果粉