

## 二、木鱮果汁

作法：

- 1.將假種皮及種子稱重，添加水量為假種皮及種子重量的12倍，例如假種皮(含種子)重量為100公克，則添加水量為1,200毫升。除使用彈型攪拌器，需先添加少量水，以利分次攪拌洗出假種皮外，電動攪拌器及食物攪拌機可直接脫除假種皮，待種子與假種皮分離後，再進行過濾及加水稀釋等步驟。

### (1)彈型攪拌器法



加水快速攪拌



過濾



假種皮洗出



假種皮與種子分離

### (2)電動攪拌器法



材料及用具



中速攪拌



過濾



假種皮與種子分離

### (3)食物攪拌機法



材料及用具



中速攪拌



過濾



假種皮與種子分離

- 2.將過濾好的假種皮洗出液，以果汁機均質，接著把木鱮果假種皮汁進行加熱調配，並隨時攪拌避免焦底，煮沸溫度約100°C，第一次沸騰後加糖，糖與添加水量比例為1:22，即添加水量為1,200毫升，添加糖量為54.5公克，加糖後，再將果汁煮滾，沸騰2分鐘，冷卻後為木鱮果汁，可於冰箱冷藏或冷凍保存；冷凍木鱮果汁以果汁機均質，即是木鱮果冰沙。



假種皮洗出液以果汁機均質



加熱調配及煮沸



炎炎夏日，木鱮果假種皮汁營養又消暑



透心涼～木鱮果冰沙