

作法

一、果萼處理

鮮果萼先以50~60℃溫水殺菁1分鐘後撈起備用；若材料為乾果萼，則需先以冷水浸泡30分鐘，待軟化後連浸泡水一起使用。



鮮果萼



殺菁1分鐘



乾果萼



冷水軟化30分鐘

二、洛神葵果醬

材料及作法：

- 1.果醬瓶殺菌：將玻璃果醬瓶及其瓶蓋，以沸水煮沸10~15分鐘後，瀝水及倒扣晾乾或烘乾，務必使玻璃瓶及瓶蓋無水氣殘存，避免微生物生長而汙染成品。
- 2.材料配方比例：取已殺菁處理之鮮果萼300克，水300毫升、冰糖390克及檸檬汁20毫升；若為乾果萼則取100克，加水1,700毫升浸泡軟化、冰糖1,400克及檸檬汁30毫升。

3. 破碎及熬煮：將已殺菁處理之鮮果萼或已軟化處理之乾果萼，放入果汁機中攪拌破碎，將已破碎之洛神葵加熱煮沸，沸騰後計時5~10分鐘，使其成軟爛狀態，過程需不斷攪拌，以免果醬黏底產生焦味影響品質，溫度維持在95~98℃。熬煮出洛神葵本身之膠質後，加入冰糖及檸檬汁，以中火不斷攪拌，熬煮25分鐘以上，溫度維持在100~102℃，視原料份量延長熬煮時間。



材料及用具



果汁機破碎



果萼碎片



熬煮



熬出洛神葵果膠



加入冰糖及檸檬汁



尚未到達凝膠終點

4. 凝膠終點判斷：一般果醬製作要熬煮多久，其終點判斷多以目視法進行，本技術洛神葵果醬含有洛神葵果萼碎片原料，可以從鍋緣看到原料凝膠狀態或以糖度計測定來決定。凝膠終點判定之目視法，可用玻璃杯等容器盛裝清水，以小湯匙沾取一點果醬，任其滴到水中，觀察落下速度，以及果醬觸杯底後散開情形，若可迅速落下，觸杯底後呈團狀又不易散開，則為凝膠終點，可以起鍋裝罐了。



熬煮至凝膠終點



鍋緣凝膠狀態明顯



目視法

5. 熱充填、封蓋及冷卻：採用本配方及份量，所需熬煮時間約45~50分鐘，達凝膠終點後，以糖度計測定約70~75 °Brix。趁熱進行充填裝瓶並封蓋倒置，熱充填溫度需在88℃以上，倒置5-10分鐘進行瓶蓋殺菌，再用冷水冷卻後即為成品。

6. 保存：未開瓶果醬可於室溫儲藏，開瓶後需放到冰箱4℃冷藏。



熱充填



封蓋及倒置



冷卻



成品