

「消暑沁涼，夏日的橘色狂想」 - 木鱈果氣泡飲

文 / 圖 陳盈方、陳信言

「夏日高溫屢破紀錄，想來杯飲料又擔心不夠健康？」臺東區農業改良場開發臺灣原生木鱈果應用新品 - 木鱈果氣泡飲，在酷暑中可以輕鬆補充營養素，清涼健康無負擔。木鱈果瓜香淡雅，含有豐富的類胡蘿蔔素，茄紅素及 β-胡蘿蔔素為天然色素及植化素。種子取出後，以 5 倍水量稀釋可將假種皮分離出來，作為製作果汁、果凍及多元應用產品開發之原料。木鱈果氣泡飲製作簡單，利用木鱈果檸檬糖漿，加入檸檬片、

冰塊及氣泡水，調製出含有豐富類胡蘿蔔素的橘色系飲料，微酸的風味，加上氣泡在口中跳躍，帶來夏日狂想的全新感受，新奇營養又好喝。以氣泡水取代蘇打汽水，兼顧美味與健康考量，在炎炎夏日的餐後，來一杯微加氣泡的飲品，暑氣頓時全消，木鱈果氣泡飲躍身變成大人與小朋友都能無負擔享受的飲料，夏日午後，邀您一同來杯清新幸福的木鱈果特調吧！

食譜

木鱈果氣泡飲

使用木鱈果假種皮
加入檸檬及薄荷增添風味
輕鬆享受夏日的小清新



材料

木鱈果飲	225cc
冰糖	200g
檸檬汁	160cc
木鱈果檸檬糖漿	25g
綠檸檬片	2片
香水檸檬片	2片
新鮮薄荷	1g
氣泡水	100cc
冰塊	80g

作法

- [木鱈果檸檬糖漿]
1. 取稀釋 5 倍之木鱈果假種皮，作為木鱈果飲原料。
 2. 於鍋中將木鱈果飲原料、冰糖及檸檬汁煮至沸騰後離火放涼備用。
- [檸檬片]
- 將綠檸檬及香水檸檬洗淨後，切成 2mm 圓切片
- [調製]
1. 加入木鱈果檸檬糖漿、綠檸檬片及香水檸檬片
 2. 加入冰塊與氣泡水
 3. 加入新鮮薄荷即完成