結 語

本場研製之有機紅龍果糖漬果皮製作方式，不加熱、不耗能，可保持食材最佳營養狀態；又製作材料易取得，作法簡單、製程短，可即作即食，極適合家庭、休閒農場或食農教育DIY，兼具美味與手作樂趣。糖漬有機紅龍果果皮除可直接食用外，亦可與冰品(如剉冰)、蔬果沙拉、乳製品(如優格)或麵包類等食材混搭應用，更可變化出不同之食物風貌，增加食用之趣味性與可能性。