製作流程

備料 → 熬煮 → 去梅核 → 再熬煮 → 去泡沫 → 熱充填 → 封蓋 → 冷卻 → 成品

一、材料及配方比例(表1)：

表1.梅果風味紅龍果天然果醬配方比例

材料	用量	計算方式	本配方所製成果醬之凝膠參數(註2)	
紅龍果果肉	600g	(以600g為例)		
紅龍果果皮	120g	=(紅龍果果肉)×20%	果膠含量(%)	0.67
梅果肉(註1)	600g	=(紅龍果果肉)	酸鹼度(pH)	2.93
糖(台糖貳砂)	924g	=(紅龍果果肉+紅龍果果皮+梅果肉)×70%	糖度(°Brix)	62.4

註1：梅果肉約占全果80%，故欲得600g梅果肉，需梅果全果750g。

註2：凝膠參數會因每次製作時所使用材料不同而有所差異，本表所列者僅為參考值。

二、材料製備：

(一)紅龍果果肉：將果肉切成小塊，再以壓薯泥器壓碎或食物調理機打碎。(圖1)



①果肉切成小塊　②以壓薯泥器壓碎

圖1.紅龍果果肉製備

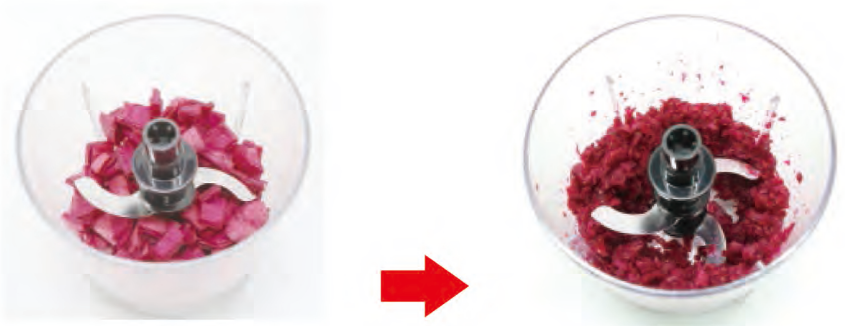


圖2.紅龍果果皮製備

(二)紅龍果果皮：剝取果皮後，將果皮切(剪)成小塊，再利用食物調理機將其打碎(圖2)；若無食物調理機，則將果皮切(剪)成碎丁後直接使用。

(三)梅果：採熱蒸法軟化果肉並去除苦澀味。青梅或熟梅均可(成熟度不同，風味亦有所不同)，可以新鮮梅果製作，或於產季時先將梅果冷凍保存備用，以下以冷凍青梅(清明節前1週採收)為例說明。1.取冷凍梅果洗淨，置於不銹鋼網籃瀝乾。2.將裝有梅果的不銹鋼網籃置於鋼盆或電鍋內鍋中，以電鍋熱蒸2次(若使用軟熟梅，通常熱蒸1次即可)，每次電鍋外鍋內倒入計量杯1杯水(約160ml)；第1次熱蒸畢，稍冷卻後，再進行第2次熱蒸。3.梅果經熱蒸後而軟化(梅肉與梅核易分離)，鋼盆或內鍋中會出現淡黃褐色黏稠液體(重量約為梅果30%)，其具明顯苦澀味，適口性差，建議勿用，僅取不銹鋼網籃內梅果使用即可。(圖3)



冷凍青梅　①洗淨瀝乾



②以電鍋熱蒸　③-1熱蒸後軟化之梅果　③-2熱蒸後出現之淡黃褐色黏稠液體

圖3.梅果製備

三、裝盛果醬容器之準備(圖4)：因後續採熱充填方式裝瓶，故以玻璃製之容器為宜。使用前務必先進行殺菌，方法為將玻璃瓶及瓶蓋，以清水煮沸10~15分鐘後，倒置烘乾或晾乾，玻璃瓶及瓶蓋須完全乾燥，以避免微生物孳生而污染成品。



①煮沸10~15分鐘　②倒置烘乾或晾乾

圖4.果醬瓶殺菌

四、果醬製作流程：

(一)熬煮(圖5)：1.將製備完成之紅龍果果肉、果皮及梅果置入鍋中，以中小火加熱至沸騰(以下製作流程中，只要有加熱熬煮者，均需不斷攪拌，以免果醬黏底燒焦)。2.持續加熱並將糖分3~5次倒入鍋中(前一次糖溶解後再加入下一次糖)。3.所有糖均加入後，持續加熱煮沸，至出現較多粉紅色泡沫後暫停加熱(上述過程約5~10分鐘，因份量而有差異)。


①-1將材料放入鍋中


①-2中小火煮沸


②分次加入砂糖


③出現泡沫後暫停加熱

圖5.熬煮

(二)去梅核及再熬煮(圖6)：1.趁熱以網篩過濾(或撈取)去除梅核，若仍有梅肉沾黏梅核上，以湯匙將梅肉剔下。(網篩孔目不宜過細，否則黏稠的材料不易通過；在能篩除梅核並讓材料通過前提下，孔目越大越好。)2.篩除梅核後，以中小火再次加熱熬煮，漸產生泡沫後，調整至小火持續加熱並保持沸騰約20~30分鐘，將泡沫撈除即可準備裝罐。


①-1網篩撈取去梅核

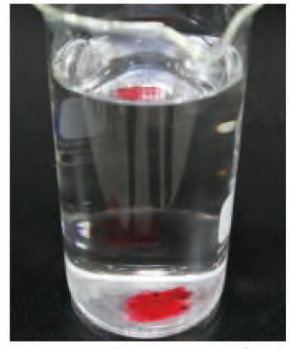

或①-2網篩過濾去梅核


①-3去除梅核


②再加熱後撈除泡沫

圖6.去梅核及再熬煮

(三)凝膠終點判斷：製作果醬熬煮時間為達到凝膠終點即可，一般採目視法判斷，方法為以小湯匙取些許果醬，滴入清水中，若可迅速下沉且觸底後不易化散開仍呈團狀(圖7)，此即為凝膠終點，可以進行裝罐。


圖7.目視凝膠終點

(四)熱充填裝瓶：趁熱進行充填裝瓶並封蓋倒置，熱充填溫度須在88℃以上，故裝瓶過程仍需以微火加熱以保持果醬溫度；倒置進行瓶蓋殺菌約5~10分鐘後，再以冷水冷卻即完成。(圖8)



(五)保存：以熱充填裝瓶之果醬，未開瓶者可常溫保存(若製程殺菌完全且無污染，約可保存1年)，開瓶後需放到冰箱4℃冷藏，並盡速食用完畢。

圖8.熱充填裝瓶(左上：熱充填、右上：封蓋倒置、右下：冷卻、左下：成品。)