



軟梅製作體驗

說明

梅子為良好水果，可利用簡易技術將梅子進行加工製作。製作軟梅前須先將梅子醃漬 2 天。現場活動進行先解說醃漬流程的方式，再將預先醃漬後的軟梅進行分裝作業。

- 材料器具 | 青梅 10 公斤、鹽 0.6 公斤、糖 10 公斤
- 操作時間 | 30 分鐘 (不含醃漬梅胚材料製備)
- 適合季節 | 3-4 月

體驗流程

一 醃漬梅胚材料製備 (圖 1)：

1. 揉鹽：將採收後的青梅與鹽進行搓揉，至鹽水滲出。
2. 壓重石 (鹽漬)：以 2 倍梅重的重石重壓，使鹽水能覆蓋全部梅果，鹽漬 2 天後取出漂水。
3. 水洗及日曬：漂水 4-6 小時後，將梅果置於曬盤中，於陽光下日曬 2 天，且過程中需翻拌梅果 2-3 次，使其均勻脫水。
4. 糖漬：將 10 公斤的糖，分 6 次加入，每次間隔半小時。



圖 1 | 軟梅加工流程

二 製作流程 (圖 2)：

1. 講解軟梅加工流程步驟。
2. 盛裝軟梅的容器以清水煮沸 10-15 分鐘後倒置烘乾或晾乾備用。
3. 將預先醃漬處理過後的軟梅進行分裝並密封，置於陰暗處貯存 2-3 個月，即可食用。



圖 2 | 軟梅分裝作業



知識引導



一 如何選用梅果？

梅果成熟期約在 3 月下旬至 4 月下旬，清明節後採收的青梅因成熟度較高，組織較鬆軟，較適合製成軟梅。軟梅因加工過程中果肉之皺縮作用，故會失去大部分汁液，造成果肉缺乏，故加工時宜選用規格較大的青梅。

二 什麼是梅胚？

梅胚是一種為利後續加工方便、保存容易的高鹽度半成品。梅胚醃漬過程中，鹽漬的時間長、鹽的含量也高，會使梅果色澤趨於褐色且質地變柔軟，製成後可將其應用於其他梅子加工製品上。

三 梅胚之水洗脫鹽作用？

梅胚之鹽度極高（約 35%）可以漂水法將其鹽分去除，同時達到去除鹽分及雜質。

四 軟梅製作注意事項：

前處理中反覆搓揉青梅與鹽，能有效的去除梅子中的苦澀味。另外梅胚水洗脫鹽後需分次加入糖進行醃漬，若直接而無分次進行糖漬，梅胚會因皺縮太快，產生果肉缺乏的現象。

體驗學習重點



1. 青梅的採收期僅有 2 個月時間，常因產量大，造成梅子在加工上的極大不便，所以將原料以鹽醃漬是一種最經濟方便及快速的加工法。
2. 經過漂水的梅胚其果肉中之含鹽分較低，但離直接食用尚有一段距離，必須經由糖漬步驟，才能成為梅子加工品。
3. 因青梅果皮果肉中含有苦澀味，軟梅製作中揉鹽及鹽漬是重要的步驟，另外將糖分次加入有助於維持軟梅果肉的完整性。
4. 盛裝軟梅之容器以玻璃製之容器為宜，使用前應以水煮沸 15 分鐘充分殺菌後，倒置晾乾，以避免微生物污染成品。