

動動手 凍藏優質鳳梨的極致美味

文·圖／陳思如

臺灣鳳梨以台農17號(金鑽)為主要品種，產期可調節至全年採收，以2至6月為主要產期，品質上則以3至5月最佳，由於金鑽鳳梨春果品質優異，又有「春蜜鳳梨」之稱，無論內、外銷都頗受消費者歡迎。近年來興盛宅配箱購，鮮採的鼓聲果鳳梨在常溫下放置一周是沒有問題的，但若家庭人口較少，消費者收到了整箱的鳳梨，若無法在短時間內吃完，該怎麼保存當季的新鮮美味呢？這裡教大家動動手，把優質鳳梨的極致美味凍藏起來，享用一整年。

首先，準備乾淨的刀子、砧板、可以放進冷凍庫的中型容器以及一卷烘焙紙，雙手用肥皂清洗乾淨並擦乾，就可以開始了。將鳳梨放在砧板上，把冠芽切下；為了將鳳梨果肉分切成方便食用的大小，在果身離果梗約13公分的地方橫切，將上部的果肉另外去皮食用，下部的果實則再輻射狀縱切為8份；去皮時可以一手捏住1/8片果身的果芯部位，在果肉及果皮之間用滑刀輕鬆地去除果皮；為了讓果肉冷凍後口感一致，可以將去皮果肉的果芯部位縱切下來另外食用。接著，取出烘焙紙並裁切成適合的大小，將去芯的果肉逐塊分別用烘焙紙完全包裹起來；再將包裹好的果肉整齊地放入容器中，放在冷凍庫中快速凍結。

盛產期的金鑽鳳梨不僅果肉細緻、香氣濃郁，性價比相當高，趁此時凍藏美味，到炎熱的夏季，取出冷凍鳳梨靜置於常溫退冰15至20分鐘，再小口品嚐，不僅保留風味，冷凍後的口感還增加了一點彈性，不輸新鮮鳳梨。這樣的作法沒有添加物、原汁原味無負擔，也可解凍後添加其他當季水果打成綜合果汁，或加點蜂蜜和苦瓜打成鳳梨苦瓜汁，或切塊後用於料理，用途多元。

快，動手試試吧！



將冠芽切下



再切為八分之一



將果肉完整地包起來



離果梗約13公分的地方橫切，上部果肉另外食用。



滑刀去除果皮



放進冷凍庫快速凍結



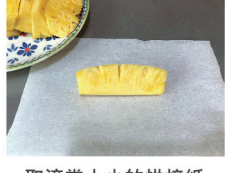
下部果實縱剖一半



切下果心另外食用



再切為四分之一



取適當大小的烘焙紙



食用前靜置退冰15至20分鐘，小口品嚐極致美味。