

梨柑有想我，酸甜滋味大爆擊

文圖 / 唐愷良

臺灣水果種類豐富，隨著季節更迭，各有不同的鮮果滋味。梨果肉細緻、多汁且甜味柔和，主要產期自夏季開始；柑橘種類多元，則以秋冬季至翌年春季為主要上市季節。除了鮮食外，將不同特色的水果適度搭配加工，不僅能延伸水果的利用方式，也能創造更多元的風味表現。

梨果清甜、水分多，但酸度低、果膠也少，少了這兩樣，果醬就成不了形。柑橘剛好相反，果膠豐富，果汁酸香，還帶著精油特有的清香，兩者搭配形成酸甜適中且富有層次的風味。製成的果醬可搭配司康、優格食用，也可作為茶飲、氣泡飲或烘焙產品的風味素材。

材料：

梨果肉	750 公克
柑橘果肉及果汁	250 公克
砂糖	400 公克
檸檬汁	20 公克
柑橘皮	少許

製作步驟：

- 一、梨洗淨、去皮去芯，切成 0.5-1 公分小丁。柑橘去皮、去籽後取果肉及果汁。
- 二、將梨與柑橘混合，加入部分砂糖以中小火加熱，使果肉逐漸軟化出汁。加入檸檬汁及少量柑橘皮（可泡水去除苦味）調整酸甜與香氣。
- 三、煮到糖度 60-65 °Brix、pH 值於 2.8-3.4，果膠在此區間最容易凝固。手邊若沒有儀器，可舀一小匙果膠滴在冰過的瓷盤上，放涼後用指尖劃一道，劃過的痕跡若未立刻密合，即可起鍋。
- 四、溫度保持 90℃ 以上直接填入燙過的玻璃瓶，注意不要沾到瓶口，蓋上瓶蓋後倒扣，用餘熱將瓶蓋內側殺菌，果醬即完成！



▲ 材料有梨果肉（切丁）、柑橘果肉、砂糖、檸檬，另可加入少量柑橘外皮增加香氣



◀ 甜酸可口的果醬

加糖與熬煮



▲ 原料加入糖後進行熬煮

新進人員介紹

作物環境科

蘇鈺琪助理研究員

學歷：國立中興大學
植物病理學系
碩士

經歷：花蓮縣政府技士

工作職掌：生物資材、功能性微生物研發
及雜糧作物病蟲害產業輔導

到職日：115 年 9 月 1 日

電話：04-8523101#332

