

# 乾菜是不菜蔬水脫

田本黃

農友們常把吃剩的甘

諸或蔬菜曬乾，做成甘諸或菜乾。這種甘諸或菜乾，已經失去了新鮮的色澤、香氣、風味和營養，並且夾雜塵埃、鳥糞等，很不衛生。這裡所要介紹的脫水蔬菜，是用最新的科學方法，除去蔬菜、甘諸中的水分，蔬菜、甘諸原有的營養、風味和色澤，都依舊保存着。只要再浸水，便可恢復為新鮮的蔬菜，又因製造時經過殺菌洗滌，包裝也妥善，可以保證絕對的衛生。

脫水蔬菜在本省各地市場逐漸出現了。它不僅是貯藏容易，攜帶方便，切合實用，如遇颱風、天災、空襲避難，或軍隊在第一線時，是一種理想的補給用品。

## 一、保證衛生

農友們常把吃剩的甘諸或蔬菜曬乾，做成甘諸或菜乾。這種甘諸或菜乾，已經失去了新鮮的色澤、香氣、風味和營養，並且夾雜塵埃、鳥糞等，很不衛生。這裡所要介紹的脫水蔬菜，是用最新的科學方法，除去蔬菜、甘諸中的水分，蔬菜甘諸內原有的營養、風味和色澤，都依舊保存着。只要

再浸水，便可恢復為新鮮的蔬菜。又因製造時經過殺菌洗滌，包裝也妥善，可以保證絕對的衛生。

目前臺灣已設立的脫水工廠，有臺南縣農會永康甘諸脫水工廠，和聯勤臺中糧秣廠。隆田還有一個大規模的脫水工廠，正在建設中。從事於脫水試驗的機關，有鳳山熱帶園藝試驗分所。

本刊第五卷第十一期曾經介紹過永康甘諸脫水工廠。該廠專門製造脫水甘諸和脫水蔬菜，開工已經一年多了。

運進脫水工廠的新鮮蔬菜，用潛水洗乾淨，去皮，切形，然後放入蒸氣箱中，用水蒸氣「殺青」。殺青後的原料，均勻地放在脫水盤中，放進脫水機中，用高速熱風脫水六至十小時。

殺青的目的，是用蒸氣來抑制菜內酵素的活動，使製品永遠保存新鮮蔬菜的色澤、香氣、風味，和營養。脫水前，如有必要，原料還要用亞硫酸處理，以防止製品在貯藏期間敗壞。製品經過詳細的檢驗後，用塑膠袋包裝出售。

## 二、價廉物美

該廠現在出品的脫水蔬菜，有甘藍菜、胡蘿蔔、洋葱、甘藷、菠菜、蘿蔔、花菜，和番茄等。因為產品品質優良，價格低廉，很受各界的歡迎。去年夏天，在臺南縣農會設立的門市部，生意非常興隆，只零賣每日有數千元的收入。

脫水胡蘿蔔每公斤零賣二十五元。浸水後變成七公斤左右的新鮮胡蘿蔔，平均每公斤不過三元七角。但是在胡蘿蔔缺乏期，每公斤冷凍胡蘿蔔，要賣八元左右。

每公斤脫水甘藍零賣約二十元。浸水後，變成八公斤左右的新鮮甘藍，平均每公斤只二元五角，而甘藍初產期，每公斤要賣三至四元。

脫水甘藷零賣每公升約三元五角，煮後變成四公升。脫水甘藷色澤很好，乾淨衛生，又因外表糊化了，煮後還保持原來的形狀，不致溶解，如果在

飯中或土豆湯紅豆湯內，加一些脫水甘藷，就可以增加風味不少。  
脫水塊狀蘿蔔，用調味料浸漬一夜，可做成香脆爽口的醬菜。去年出品，供不應求，現在已經沒有存貨了。

## 三、隨你所好

脫水蔬菜的食用方法，和新鮮蔬菜大同小異。烹煮前約一小時，先用水（溫水或冷水皆可）浸潤，使它充分吸收水分，恢復原狀，然後照你的嗜好，和新鮮蔬菜一樣烹煮，但這裡要特別注意一點，就是浸潤所用的水，不可太多，剛好浸沒脫水蔬菜就可以。並且，烹煮時，需把浸菜水當菜湯用，才不損失脫水蔬菜的營養分。烹煮時，要用文火加熱，才能美味可口。



。裝包裝膠塑用，後驗檢的細詳過經，菜蔬水脫的好製