

# 怎樣製龍眼乾？

龍眼乾製法簡單，在這價錢便宜的盛產季節，農家少量製造，可以留下自用，大量製造，還可以出售營利。

曹賜堅

龍眼乾的製造法，有滾燙法和焙製法兩種。滾燙法就是將果實置於沸水中滾燙，加以脫壳、剝肉、曬乾而成；焙製法就是將果實放在焙灶上，加火，利用熱氣使果肉乾燥。茲將一般常用的焙製法介紹於下：

## 焙灶的構造

焙灶通常用土磚或紅磚、竹籬、竹子、粘土或水泥、木板或鉛板等做成。

焙爐的大小，依製造量而定，普通是寬一·六公尺，長一·七公尺，高〇·六公尺，用土磚築成，上部鋪一層竹籬，竹籬周圍，圍以十五至十三公分高的木板。

焙爐前面有深三十公分的燒火口通入爐內，燒火口附近的竹籬和爐底間距離要高，燒火口反面，即爐反面要低，高度在九公分左右即可。

焙灶的設置地點以屋隅沒有強風吹襲而遠離危險物處為宜。

## 焙製的方法

龍眼用剪刀一粒一粒剪下，用水洗除壳外污物，滴乾水分後，就可送入焙烘製造。

大量製造時，常用石粉加工，將龍眼放入預備作製的搖籃中，龍眼每一公噸加一公斤黃砂，搖動一百餘次，以擦傷果皮促進乾燥。

乾燥期間要翻拌四五次，以平均乾燥度約經二十四至三十小時乾燥焙製完畢後，要裝袋出售。乾燥程度以果肉呈黃褐色，甜分高具有芳香氣

味無焦味者為宜，收量約為原料之三分之一左右。

## 注意事項

一、注意火力，以免果肉焦化，並防止焙筭燒焦，以文火為宜。

二、視果肉色澤，定時翻焙，防止半熟透的現象。一天最好翻焙四至五次。

三、火力要均勻，儘量使熱度向四方漫散。

四、少量製造時，可不需加石粉，因為加石粉的最主要目的，是要擦傷果皮促進乾燥。

五、焙量少而需要再投入新鮮龍眼時，應將新鮮的放在靠近火口的一端，並以木板與先投入的隔離，以便翻焙。

六、烘焙相當時間，龍眼果肉已呈黃褐色時，即可停火。去火後，在爐上繼續放置一晚上，然後取出裝籠或袋內，等待農閉時出售或剝肉貯存。

七、貯藏中，果肉如有發黴跡象，應再焙烘或日曬，以防止黴菌蔓延。

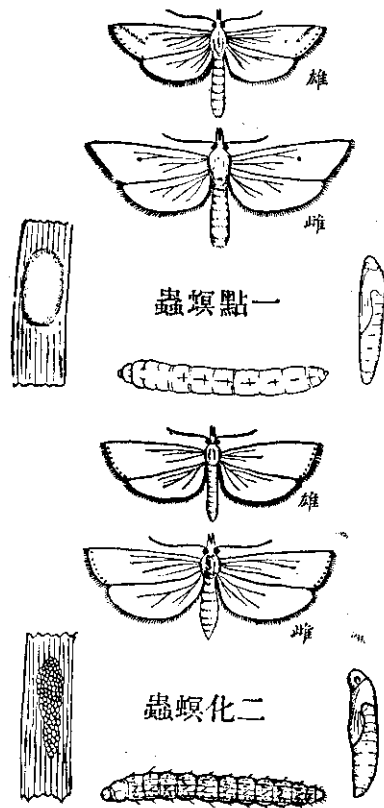
八、剝肉時，先焙的先剝，依序進行。

九、貯藏龍眼肉的籠子，應充分乾燥才能使用。入籠後加以鎮壓，不要有空隙，籠口以潔布或厚紙密封。貯藏中要取出使用，必需以潔淨的筷子揀出，不要用手，否則易於發霉。

## 植物保護推廣方法部份修訂

臺灣省植物保護技術審議委員會本年年中會議，對於洋菇病蟲害、蓬萊稻熱病、梨赤生病、桃縮葉病、甘蔗矮化病、甘蔗白葉病、波爾多液和生七八的混合，和水稻螟蟲等項目，會做了部份的修訂，詳細方法，將在本刊陸續刊出。

訂正：本刊第十三卷十三期十頁「一點螟二化螟」一文中的第一張比較圖排列次序錯誤，請根據左圖更正。



## 洋蔥提早育苗

本省洋蔥，要在三月以前收穫才有好的銷路，而要提早在三月以前生產，必需提早在九月中旬以前育苗。但是，早期培育洋蔥苗時，常常遇到高溫和狂風暴雨，育苗率減低，甚至失敗。要想早期培育洋蔥苗成功，除了選擇排水良好的肥沃鬆軟壤土做苗床，或築高畦等方法之外，最好用塑膠布覆蓋苗床，以防止風雨為害。

塑膠布宜用透明的，厚度以〇·一公厘左右為適宜。在苗床床面，用竹片插成弓形的支架，支架最高點距離床面三十五公分以上。降雨時，即把塑膠布蓋在支架上面，形成一條隧道。塑膠布二邊應埋入土中，二端繫在竹片上插入土中，上面再用竹片或繩子壓住塑膠布，不使強風吹動。

雨停後，立刻取下塑膠布。晴天的中午，改用竹簾遮蔭，防止苗株日燒。(會紹均)

防風防雨為害宜用塑膠布