

櫻桃蜜餞

本省產櫻桃酸度頗高，不適合生食，多數製罐頭，但也可以製成蜜餞。簡單說明方法如下：

將櫻桃果面用小刀切成數條深溝，浸漬於飽和的石灰水溶液數小時，然後用清水浸漬，並洗除石灰分。

次將櫻桃原料加水煮沸，並倒去含酸的煮液，以後再加糖煮。

加糖量約為原料的八十%，分數次混合慢慢加熱濃縮，至櫻桃成透明狀，而糖液可以「引絲」的程度為止。取數滴糖液滴入冷水中，能結成糖塊狀時就可。此時可取出

櫻桃，放在盤中陰乾，就成蜜餞製品。(宋仙和)

附註：櫻桃如何加工，是臺南玉井玉田村一百七十五號許茂發農友提出的問題。

糖漬鳳梨

家庭自用鳳梨蜜餞簡易方法介紹如下：

鳳梨先以鳳梨刀去皮，將「芽目」完全切除，然後橫切成圓片，厚約一·二—一·五公分。再放入鋁鍋或陶器(不可用鐵鍋)內，加水約七分滿，加熱煮沸五分鐘。煮沸後湯汁倒出，加糖浸漬。

鳳梨片一層加砂糖一層，交互放入，最上面再放一層砂糖。浸漬的鳳梨片，放在通風暗處過夜。

加糖的步驟，宜在加熱煮沸後，熱時混合，糖的溶解較快，糖分可滲透果肉內。

第二天，將漬糖的鳳梨再煮，再



加糖，以慢火加熱濃縮。約一—二小時後，糖的濃度已高，果肉透明(其糖度約高達40% Brix)。果肉水分消失，約在十五%以下。測驗方法是取糖液一滴，滴在冷水中，觀察糖液凝固的狀態。糖滴在冷水中形成軟塊狀時，就可停火。

停火後將果肉取出，放在有孔的盤中冷卻，滴下糖液，陰乾後就成鳳梨蜜餞。製成品可加糖粉混拌，裝在廣口瓶或塑膠袋裏密封，防止水分之浸入，可以貯存較久。

生煎肉片

材料：全瘦豬肉(口一ス)十兩，豬油二匙，檸檬二、三片，捲心菜絲半碗，蕃茄二、三片，煮熟四季豆少量，鹽一茶匙，胡椒少許。

做法：(1)豬肉切成五至六片，塗上胡椒、鹽等調味品待用。

(2)將平底鍋用火燒紅，加油少許然後將肉片放入鍋中煎至焦黃色，再翻轉過來煎至黃色，即起鍋。煎的時間不可太長，油量亦不可太多，否則失去香味。

(3)煎好肉片放在盤中，盤邊配上捲心菜絲豆角及蕃茄片，盤邊放檸檬片。

(4)肉片可算好人數每人一片，上桌時將檸檬汁擠在肉片上。(真婉)

輕抹多泡快清氣
汗酸污穢全洗掉

阿嬌用什麼洗？
就是南橋水晶皂

天氣實在夠熱
人的衫洗得真苦



省時省力衛生好
人人讚好水晶皂

請認明商標
南橋大水晶肥皂

南橋化學工業股份有限公司

更經濟更好洗的
南橋大水晶皂上市了！

親愛的農民朋友您們好：承蒙各位的愛顧，使我們成為熟悉的朋友。更感謝各地農會的經銷部與農村福利，都選用南橋水晶肥皂。除了敬佩各位理監事、總幹事的精明才幹外，謹代表農友們和南橋公司表示敬意及謝意！

阿南、阿嬌 謹啓