



(銘少唐) 收採時適要榴石番用工加

# 農家實用番石榴加工法

方祖達

## 瓶裝番石榴

已達成熟但果肉未軟化的番石榴，採收後當天即行加工。先以不銹鋼利刀切去果頂的花器和基部的果梗，並用刮刀刮去綠色的外皮，再切成兩半，用湯匙挖出種球，然後浸於冷開水內，以免受氧化而起褐變。

此時另配四份糖漿（四份砂糖溶於八份開水中則成，如以一份玉米糖代替蔗糖更佳），並於此糖漿中加入少量的檸檬汁。然後將切半的番石榴排列於已殺菌（開水煮約三十分鐘）附有螺旋蓋的玻璃瓶內，排列時應將果片的窪部向外、皮部向內分層緊密疊置，至將達瓶口為止，然後注入上記沸騰糖漿至瓶口為止。

再將瓶蓋旋緊，置於沸水中繼續煮約十至二十分鐘（視玻璃瓶直徑大小而定）。取出用溫水漸漸冷

## 番石榴果凍

製造果凍的番石榴果實，熟度可比瓶裝者稍熟一些，但不可取用過熟或落果者；因為製造果凍需要果肉內含有足夠的果膠物，才能達到結凍之目的。果凍的組成成分，最基本的條件是果實內含有果膠物和果酸，再加入大量砂糖，經熬煮成濃厚而冷卻後結凍即成。良好的果凍，應為透明或半透明體，切角銳利，切口光滑，移出容器後，尚能保持容器的原形，並可顫動，但不流動，且應保持番石榴原有的風味，但不可含有糖粒或結晶糖。

將果實用不銹鋼刀砍去二端並削去青綠外皮部，如果肉重五斤，則加水三斤，置鋁鍋內煮開，用尼龍絲網撈出種籽。再倒入鋁鍋內放置一夜，翌晨取上面澄清液汁做為製造果凍之原料。如果將果粕一起供用，雖然也可結成果凍，但不透明而近似果

却，決不可用冷水直接沖冷，以免玻璃瓶因劇冷而破裂。

殺菌冷卻後的製品，拭去瓶外附着水分後，放置於冷涼的暗櫃內，可供過年取用。

本法操作十分簡便，最需注意者，為玻璃瓶的運用；應附有不生銹而可密封的螺旋蓋者為佳。配糖液中應用玉米糖，可保持番石榴原有的芳香。加入檸檬則可增強風味並避免果肉暗化。

特。果凍頗具營養，農家自用，頗為適宜。如覺果粕棄之可惜，可將果粕置入鍋內，加入同量水再抽煮一次，再取其澄清液，與第一次者混合供用。

熬煮果凍時，先測量果汁體積，再加入等量或半量的砂糖。砂糖用量全視果汁所含果膠物濃厚程度而定。再用猛火將砂糖和果汁同煎，如番石榴為甜種少酸者，最好於此時加入一個檸檬的汁，使果凍風味更佳。煎熬時，應時常攪拌，避免因猛火而燒焦。

鑒別果凍煎熬完成與否，可視鍋內熱果凍起泡沫程度而定。一般泡大如葡萄時，則表示濃度已達要求。如家中備有一支攝氏一百五十度的溫度計，則更為方便，可將溫度計插入熱果凍中心，如溫度已達一百零六度，則表示濃度已達結凍的要求，可以包裝；如低於此溫度，則應繼續煎熬。

包裝用瓶或罐等容器，應先以熱水殺菌，然後取出淋乾，趁容器尚熱時，將熱果凍注入，至容器離口一公分時止，靜候冷卻，即可結凍。

裝入容器時，切勿將果凍粘附容器口部，如不小心粘到，應即以稍濕毛巾拭乾，以免貯藏時黴菌滋生。容器內果凍結凍後，體積略為縮小，此時將準備已熔化的白蠟注入果凍上面，並橫置一白線，待白蠟冷後，則成一牢固蓋子密蓋於果凍上，果凍則耐久藏。白線橫置於白蠟蓋上，目的在幫助白蠟便於開啓。

果汁中果膠物含量多少，可取果汁一小酒杯，放入濃酒精半杯，再注入果汁半杯，加蓋，並橫置搖動數下，觀測杯中產生白色沈澱多寡即可測知。如杯中膠結成塊而不太流動，即示含果膠量豐富，應加等量砂糖煎熬；如杯中呈雲狀碎片且可流動，則表示含果膠中等，應加入半量砂糖煎熬。如杯中略有薄片小塊流動，則表示含果膠量少，應將果汁濃縮後再加測定。如此至汁中果膠含量達上述者為止。

優良的番石榴果凍具有誘人的外觀和香氣，食時不黏口腔，是宴客會餐時高尚的甜品，農友不妨一試。（未完，下期續）