

## 果醬

一、果糕(Marmalade)：透明的果凍中有水果或果皮的切片懸垂在裡面的製品。一般以柑橘為原料所製成。

柳丁果糕：

(一) 配方：100%柳丁汁；100%糖；10%果皮；1.3%之 50%檸檬酸(ml)；果膠：1.4%。

(二) 流程：1. 柳丁清洗乾淨剖半榨汁，所得之果汁稱重並且計算其他原料之重量。2. 果皮的切法如下圖(切愈薄愈容易萃取果膠)。再以熱水煮沸 15 分鐘，去除苦味成份，再換水煮沸共重複三次，使果皮變軟、透明及去除苦味。3. 利用塑膠袋稱取果膠並以 10 倍細砂糖混勻以避免結塊，混合果膠、1/4 柳丁汁備用。剩餘果汁加處理好的果皮，以中火煮沸，剩下的糖(粗糖)再分三次逐漸加入煮沸。4. 加熱熬煮至 104-105°C；糖度 75Brix 以上，再加入預備之果膠溶液，煮沸後加入 50%之檸檬酸(ml 數，pH 至 3.2 左右)，並以玻璃杯試驗法判斷濃縮終點。5. 去除表面之泡沫，並且充填入果醬瓶中(先以沸水煮沸殺菌)，加蓋倒置 5 分鐘冷卻即可。(初期不可用冰水冷卻，否則玻璃瓶會裂開而且冷卻水不要超過瓶蓋。

二、果醬(Jam)：水果直接或在破碎果肉(fruit pulp)中添加糖煮沸濃縮至具有粘稠性的製品。其與果凍不同處為果肉並未經過澄清處理。

蘋果果醬：

(一) 配方：100%蘋果；20%異抗壞血酸鈉溶液(1%)；100%糖；1.0%之 50% 檸檬酸(ml)；果膠 0.5 %。

(三) 流程：1. 蘋果去皮去心切塊稱重，加入異抗壞血酸鈉溶液以果汁機破碎。2. 利用塑膠袋稱取果膠並以 10 倍細砂糖混勻以避免結塊，加入 1/4 之蘋果泥中混合均勻備用。剩餘果泥中火加熱煮沸，剩下的糖(粗糖)再分三次逐漸加入煮沸。3. 加熱熬煮至 104-105°C；糖度 70Brix 以上，加入預備好之果膠溶液煮沸後再加入 50%之檸檬酸(ml 數，pH 至 3.2 左右)，並以玻璃杯試驗法判斷濃縮終點。4. 冷卻及充填如柳丁果糕。

草莓果醬：

配方：100%草莓；100%糖；1.1%之 50%檸檬酸液(ml)；1.3%高甲氧膠果膠

流程：1. 草莓洗淨、瀝乾且稱重打成泥。2. 利用塑膠袋稱取果膠並以 10 倍砂糖混勻以避免結塊，再加入 1/4 草莓泥備用。剩餘草莓泥以中火煮沸，剩下的糖(粗糖)再分三次逐漸加入煮沸。3. 加熱熬煮至 104-105°C；糖度 70Brix 以上，加入預備好之果膠溶液加熱煮沸後，再加入 50%之檸檬酸(ml 數，pH 至 3.2 左右)，並以玻璃杯試驗法判斷濃縮終點。4. 冷卻及充填如柳丁果糕。

鳳梨果醬：

配方：100%鳳梨；100%糖；1.3%之 50%檸檬酸液(ml)；1.4%高甲氧膠果膠

流程：1. 鳳梨去皮、去心且稱重打成泥。2. 利用塑膠袋稱取果膠並以 10 倍砂糖混勻以避免結塊，再加入 1/4 鳳梨泥備用。剩餘鳳梨泥以中火煮沸，剩下的糖(粗糖)再分三次逐漸加入煮沸。3. 加熱熬煮至 104-105°C；糖度 75Brix 以上，加入預備好之果膠溶液加熱煮沸後，再加入 50%之檸檬酸(ml 數，pH 至 3.2 左右)，並以玻璃杯試驗法判斷濃縮終點。4. 冷卻及充填如柳丁果糕。

三、果凍(Jelly)：水果直接或加水煮沸，過濾所得到的果汁，加糖濃縮至冷卻時可凝固的製品。

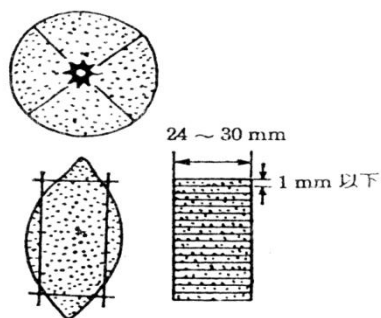


圖 1-78 柑橘果皮的切法

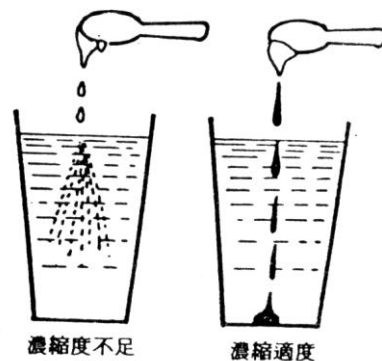


圖 1-76 玻璃杯試驗法

#### 桑葚果醬：

配方：100%草莓；100%糖；1.3%之 50%檸檬酸液(ml)；1.1%高甲氧膠果膠

流程：1. 桑葚洗淨、瀝乾且稱重打成泥。2. 利用塑膠袋稱取果膠並以 10 倍砂糖混勻以避免結塊，再加入 1/4 桑葚泥備用。剩餘桑葚泥以中火煮沸，剩下的糖(粗糖)再分三次逐漸加入煮沸。3. 加熱熬煮至 104-105°C；糖度 70Brix 以上，加入預備好之果膠溶液加熱煮沸後，再加入 50%之檸檬酸(ml 數，pH 至 3.2 左右)，並以玻璃杯試驗法判斷濃縮終點。4. 冷卻及充填如柳丁果糕。

#### 奇異果果醬：

配方：100%奇異果；100%糖；1.1%之 50%檸檬酸液(ml)；1.2%高甲氧膠果膠

流程：1. 奇異果洗淨、瀝乾、取果肉且稱重打成泥。2. 利用塑膠袋稱取果膠並以 10 倍砂糖混勻以避免結塊，再加入 1/4 奇異果泥備用。剩餘奇異果泥以中火煮沸，剩下的糖(粗糖)再分三次逐漸加入煮沸。3. 加熱熬煮至 104-105°C；糖度 70Brix 以上，加入預備好之果膠溶液加熱煮沸後，再加入 50%之檸檬酸(ml 數，pH 至 3.2 左右)，並以玻璃杯試驗法判斷濃縮終點。4. 冷卻及充填如柳丁果糕。