

番茄汁

一、目的:學習製作冷藏番茄汁之方法

二、材料及器具:番茄、食鹽、砂糖、蜂蜜、二重釜、粗細過濾機、不銹鋼鍋及寶特瓶。

三、流程:

(一)、熱破碎:

1. 將番茄水洗、選別、除蒂、切頭後，以真空細切機破碎約 1 分鐘。
2. 馬上置入已預熱好的二重釜蒸煮，採熱破碎方式，以 80~85°C 加熱 2~3 分鐘(或加熱至 96°C 1 分鐘)，以粗細過濾機進行篩濾。
3. 將過濾後所得的蕃茄汁秤重，進行調味後(食鹽 0.7%(可能太鹹)、味精 0.15%、維生素 C 0.1%、或糖，視個人口味而定，但要記錄添加量)，再以 90~95°C 加熱殺菌 30 秒，冷卻後進行充填，以冷藏方式存放。

(二)、冷破碎:

1. 將番茄水洗、選別、除蒂、切頭後，以真空細切機破碎約 1 分鐘後，在真空下放置 30 分鐘。
2. 置入已預熱好的二重釜蒸煮，以 80~85°C 加熱 2~3 分鐘(或加熱至 96°C 1 分鐘)，以粗細過濾機進行篩濾。
3. 將過濾後所得的蕃茄汁秤重，進行調味後(食鹽 0.7%、味精 0.15%、維生素 C 0.1%、或糖，視個人口味而定，但要記錄添加量)，再以 90~95°C 加熱殺菌 30 秒，冷卻後進行充填，以冷藏方式存放。

四、問題

1. 選擇番茄原料時應注意哪些事項?
2. 製作番茄汁時所採用的破碎法有哪些?其作用為何?
3. 破碎後打漿方法有哪些?請述之?
4. 傳統製作蕃茄汁時，有時會添加食鹽來進行調味的原因為何?
5. 請找出五項蕃茄加工製品。(全組報告，上傳 ICAN)

參考文獻:

Goodman, GL, Fawcett, S, Barringer, SA. 2002. Flavor, viscosity, and color analysis of hot and cold break tomato juice. J Food Sci 67(1):404-408.