

# 番荔枝

## 果實加工利用

文 / 圖 林慶喜 林源盛

番荔枝取果實之果肉乳白色，柔軟細膩，具有高甜度，一般大約為22° Brix左右，香氣濃郁，且富含營養物質及維他命C，最適合鮮食，但可加工製造成各種不同的加工產品，如與牛乳混合製成極佳的飲料、與牛奶或鮮奶油製成冰淇淋、與酵母菌發酵成釀造酒或蒸餾酒、與糖、洋菜製成羊羹，去果皮冷藏成冷凍果肉等。現將幾種常見產品的加工法介紹如下：

### 冷凍番荔枝

收穫後之番荔枝果實俟稍為軟熟時，以人工的方式挖取果肉及種子並將其放入紙盒中，然後封蓋放入-20至-25°C的冷凍庫中冷凍即可。去果皮後之果肉及種子應迅速處理，否則果肉會發生褐化。冷凍之番荔枝須俟其退冰後食用才能顯現番荔枝的風味。

### 番荔枝羊羹

(一) 材 料：番荔枝果肉、砂糖、白豆沙、洋菜、果膠粉、水。

(二) 配 方：以果肉之重量為100，則白豆沙100、砂糖120~150、水300、洋菜6、果膠粉1.5。

(三) 製造法：

1. 收穫之番荔枝果實俟其軟熟後去皮去子，取果肉，將果肉先用果汁機打成果泥後再用均質機攪打，以求果泥細緻均勻備用。

2. 先將洋菜浸水30分鐘，然後將洋菜加水一起，直到洋菜溶解後，再加入砂糖，以小火熬，並須時時攪拌，以免燒焦，剛開始時呈現小氣泡，然後氣泡逐漸增大，當呈現大氣泡時



番荔枝果實去皮取果肉及種子



冷凍番荔枝



番荔枝羊羹

表示即將完成。熬到黏稠而滑溜為止，即溶液滴入水中能結塊不擴散為原則，最後加入白豆沙俟攪拌均勻後加入果膠粉，再攪拌均勻後，趁熱倒入容器內成型即成羊羹。

### 番荔枝冰淇淋

(一) 材 料：蛋黃 8 個、砂糖 300 克、牛乳 1400ml、鮮奶油 900ml、番荔枝果肉泥 600 克。

(二) 製造法：

1. 收穫之番荔枝果實俟其軟熟後去皮去子取肉，將果肉先用果汁機打成果泥後，再用均質機攪打果泥，以求果泥

細緻均勻。

2. 將蛋黃和砂糖放在鋼盆中，用打蛋器攪打至發白時，加入牛乳調勻。

3. 以小火加熱到將沸時熄火，加入奶油及果泥拌勻。

4. 將上述拌勻的混合物倒入寬淺的平底鋼盤中，放入冷凍庫冷凍，俟混合物半凝結取出再攪拌均勻後，再放回冷凍庫冷凍即成冰淇淋。

### 番荔枝白酒

(一) 材 料：番荔枝果實、酵母菌、砂糖。

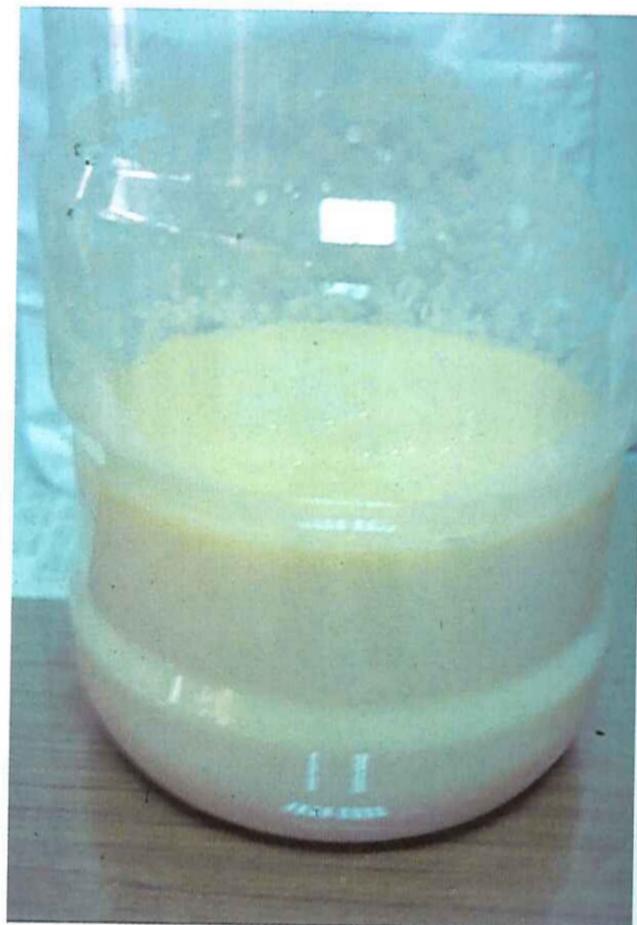
(二) 製造法：



釀酒酵母菌



酵母菌活化



果肉漿發酵

1. 果實收穫後貯放至較熟後，去果皮及種子，祇取果肉。

2. 將果肉稍加點水用果汁機打成果漿後直接加 0.1%~0.2% 的酵母菌，或將果漿加 100% 水混合再調糖度成 24°

Brix，然後加酵母菌，將此放入發酵桶（可用酒果瓶、玻璃瓶、甕等）中發酵，約 10 天左右即可蒸餾。蒸餾時去酒頭及去酒尾，以求酒質良好。蒸餾酒的酒精度可隨意調整，但一般以 35~45° (v/v) 為宜。

3. 酵母菌可購自市面販售之釀酒酵母菌，此酵母菌為粉末狀，須先將其活化後才加入果漿中。活化的方法為稱取施用量的酵母菌，加入 40°C 溫開水其量為酵母菌重量的五倍，攪拌均勻靜置 15 分鐘，俟其活化後再用。

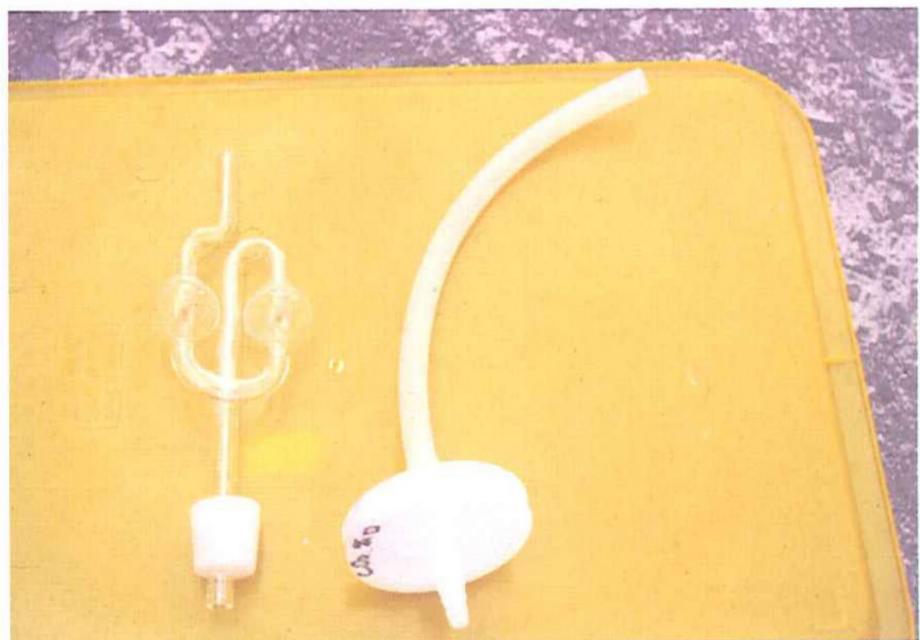
4. 酵母菌將糖轉換成酒精及二氧化碳，為排除二氧化碳可在發酵桶的蓋子上裝發酵栓或空氣

過濾器以排除二氧化碳。

5. 剛蒸餾出來的新酒，比較辛辣，口感欠佳，新酒必須貯存一段時期其風味才佳。



果肉漿及種子發酵



發酵栓及空氣過濾器