



文旦簡易加工之應用



作者：陳柏翰 助理研究員
作物環境課
農產加工研究室
電話：(03) 852-1108 轉 3300

1 文旦果肉製作果茶、果醬

前言

花蓮縣為全國文旦栽培面積最大的地區，文旦果農栽培經驗豐富，平均樹齡 25-30 年，果肉酸甜適中，入口回甘，加上配合本場推動多年的文旦健康管理栽培制度，整合果樹整枝修剪、合理化施肥、病蟲害整合防治、果園清園作業等栽培管理技術，文旦品質優良，值得大家細細品嚐，而文旦亦可製作為果醬、果茶、柚皮糖等加工品，在中秋佳節後也能品嚐文旦的好滋味。來看看文旦可以製作哪些簡易加工品吧！

文旦果醬

果醬的用途非常多元，其酸甜風味及果粒口感為果醬增加不少食用方法，像是塗抹麵包、調製飲品、料理佐料等等。文旦果醬建議

表 1、文旦果醬基礎配方

材料	使用量
文旦果肉	2 斤
砂糖	1 斤
檸檬汁	2 顆

基礎配方如材料表 (表 1)，糖酸比可視文旦本身酸甜度、個人口味等做適當調整。

取文旦果肉並加入砂糖、檸檬汁拌勻後，靜置約 30 分鐘等待出水，再以中大火煮滾後轉小火熬煮到濃稠狀 (圖 1)，並建議使用不銹鋼之熬煮容器進行果醬熬煮，期間需不斷攪拌以免燒焦，熬煮至濃縮終點後，趁熱裝填到洗淨的金屬蓋玻璃罐中 8-9 分滿，將瓶口殘留果醬擦拭乾淨，蓋緊瓶蓋倒扣殺菌 10 分鐘後再



※ 文旦果醬加工流程簡圖

文旦去皮 → 果肉 → 加糖及酸 → 靜置 → 熬煮 → 濃縮終點 → 裝罐 → 殺菌 → 成品

將瓶子轉正 (圖 2)，等待冷卻即完成。什麼是「濃縮終點」？簡單的判斷方式為準備一碗冷水，將熬煮之半成品果醬滴入冷水中，若呈現凝膠狀且不易分散的狀態即表示達到濃縮終點；或使用煮糖溫度計測量熬煮之果醬溫度達 104-105°C 也可當做判斷依據。

此外，自製果醬時，在初期操作時殺菌技術若還不熟練，可以將製成的果醬冷藏保存，增加果醬保存期限，且開封後務必冷藏並儘速食用完畢。



文旦果茶

文旦果茶基本作法與果醬類似，材料表如表二所示，取文旦果肉並加入約 0.5 倍果肉重量的砂糖或冰糖及適量的麥芽糖增加黏稠度，糖的種類與用量則視個人口味可作不同的選擇，待靜置出水後，以小火熬煮並收乾水份至

表 2、文旦果茶基礎配方

材料	使用量
文旦果肉	2 斤
砂糖	1 斤
麥芽糖	適量
蜂蜜	適量
檸檬汁	2 顆

濃稠狀後，加入檸檬汁及蜂蜜調味即可。熬煮好的果茶同樣建議裝在有金屬蓋的玻璃罐趁熱裝填作保存，或以電鍋或蒸籠蒸煮加熱 10-15 分鐘 (蓋子先不完全鎖緊)，再趁熱鎖緊即可。糖度與酸度足夠的裝罐果茶經過此殺菌處理，可以在常溫保存半年，但開封後要儘速食用完畢並冷藏，可取文旦果茶醬加入冰水或熱水沖泡，就是一杯好喝的文旦果茶囉！

表 3、柚皮糖基礎配方

材料	使用量
文旦果皮	1 公斤
砂糖或冰糖	1 公斤
水	500 毫升
檸檬汁	10 顆

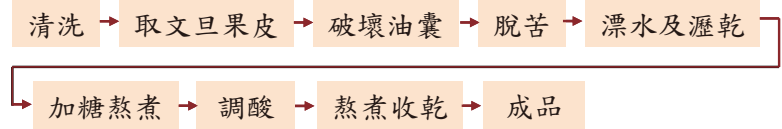
柚皮糖

取完文旦果肉剩餘的果皮也可以製作成零嘴 - 柚皮糖 (材料表如表 3)，將果皮以器具破壞其表面油囊，再切成適當大小 (圖 3)，接著以含有食鹽的水煮沸燙洗 1-2 次進行脫苦 (圖 4)，再經由漂水以減少辣味及苦味物質，苦味及辣味較強烈是文旦柚不同於其他柑橘類加工品的特性，接著將處理好的 1 公斤果皮加入 1 公斤砂糖及水熬煮收乾後，加入檸檬汁調味並熬煮收乾即可 (圖 5)，帶著文旦香氣的柚皮糖就完成囉 (圖 6)！

而糖及酸的用量則依個人口味斟酌調整，製作完成的柚皮糖建議存放於冷藏，以利於保存。或是進一步將柚皮糖進行乾燥後，因水分含量減少，可延長其保存時間。柚皮糖的製作要注意文旦果皮油囊要確實破壞，柚皮糖成品



※ 柚皮糖加工流程簡圖



的辛辣感才不會過於強烈，以增加柚皮糖的嗜口性。

文旦醋

文旦醋製作方法是以浸泡的方式即可用簡單的方式法製作出健康好喝的文旦醋(材料表如表 4)，首先準備等重之文旦果肉、米醋、糖各 1 份，而糖的用量可依個人口味做調整，將文旦果肉剝成小碎塊後加入砂糖及米醋攪拌均勻，靜置 1-2 個月後即可直接稀釋飲用(圖 7)，或是作為料理佐料等用途，享受文旦與米醋結合的酸甜滋味。



結語

文旦是營養豐富的節令水果，中秋佳節享用文旦的同時，不妨試試簡易的加工處理，進行農產品加工時注意操作環境與器具的潔淨及人員的衛生，在家也可以輕鬆動手做，讓文旦能有更多的變化以及延長保存時間，也能在非文旦產季時，享受文旦的酸甜滋味。🌿

※ 文旦醋加工流程簡圖

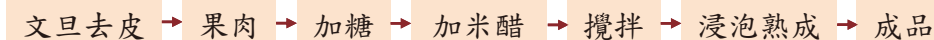


表 4、文旦醋基礎配方

材料	使用量
文旦果肉	1 公斤
米醋	1 公升
砂糖	1 公斤

- 2 文旦果醬趁熱倒扣
- 3 文旦果皮的處理流程
- 4 文旦果皮煮沸去苦
- 5 文旦果皮加糖熬煮收乾
- 6 柚皮糖成品
- 7 文旦醋浸泡熟成