



## 胡萝卜果丹皮制作方法

用胡萝卜制作果丹皮，工艺简单，适合家庭制作。

**1. 原料配比。**胡萝卜 10 千克、糖 1.5 千克、琼脂 0.15 千克、柠檬酸 6 克、香精 5 克、苯甲酸钠 6 克。

**2. 原料分级。**将洗净的胡萝卜按大、中、小三级分开，目的是在软化时分类处理，以免因大小不均造成软化度不同，降低软化效果。

**3. 软化处理。**用蒸汽软化效果较好，按胡萝卜原料大小分级处理。处理时间：一级蒸 35 分钟；二级蒸 25 分钟；三级蒸 20 分钟。

**4. 磨浆。**将去皮的胡萝卜纵向切成长条，再切成丁，放入料理机中打磨成细腻的胡萝卜泥。也可水煮软烂后，用勺子按成泥状，加入适量开水，再过滤即可。

**5. 添加辅料。**因胡萝卜含糖分较少，要比制作一般果丹皮适当多加 15% 的糖。如果要增加胡萝卜果丹皮的黏性，需加入 1.5% 的琼脂（也可加入适量苹果肉）。具体方法：先将琼脂团成小块，放入 15 倍量的水中，加热溶化（温度勿超过 90℃），再依次按配比加入柠檬酸、香精、苯甲酸钠。

**6. 装盘烘烤。**将配好的胡萝卜泥摊薄在铺有粗布的烘盘上，厚度约 0.5 厘米，开始以 50℃ 烘烤 15 小时，烘至呈皮状且不易撕断时，将布连同果丹皮一起揭起，在布的反面喷少许温水，即可从布上揭下果丹皮。再放到烘盘上，在 90℃ 温度条件下烘烤 1 小时，彻底杀菌消毒。趁热揭起果丹皮切片后，用玻璃纸包装即可。

龚霞

摘编自《农业科技报》

## 草莓果脯加工要点

**1. 原料选择。**选色泽深红、果实质地硬度高、果形完整、具有韧性、耐煮及汁液少的草莓品种。

**2. 清洗。**去掉草莓果柄和萼片，加入食盐浸泡几分钟，再用流动清水

反复冲洗后，沥干备用。

**3. 护色硬化处理。**将沥干的果实放进浓度为 0.1% ~ 0.7% 的钙盐和亚硫酸盐溶液中，浸泡 5 ~ 8 小时，浸泡时间根据草莓品种和成熟度灵活掌