

1. **选料。**选果大、肉厚色红、含糖量高、八成成熟的柿果，去除病虫果、受损果，用清水洗净柿果。

2. **脱涩。**用浓度 4.5% 的氯化钠和 1.5% 的氧化钙混合液，浸泡柿果 24 小时，以去除涩味。

3. **脱盐。**柿果去皮后，用刀切成 4 块，放入缸内，用清水浸泡 8 ~ 12 小时，其间换水 3 至 4 次，至果块基本无咸味即可。

4. **硫处理。**将脱盐后的果块浸入浓度 0.3% 亚硫酸钠溶液中，浸至半透明状，捞出漂洗，沥干水分，放入沸水中煮 3 ~ 5 分钟。

5. **糖煮。**锅内加浓度为 45% 的糖液、0.2% 的柠檬酸，加热煮沸后，放入果块，沸腾 5 分钟后，加入 45% 的冷糖液（加

量为果块重量的 10%），再煮沸 5 分钟，如此反复 3 至 4 次，至果块变软。然后分 5 次加入白砂糖，第 1 ~ 3 次加糖时，并加入少量冷糖液，第 4 次只加糖，每次加糖间隔约 5 ~ 10 分钟。第 6 次加糖后，继续煮至糖液浓度达到 65% 以上时，

关火出锅，将果块连同糖液倒入缸中，浸渍 24 小时，沥干糖液。

6. **烘干。**将沥干糖液后的果块摊放在烘盘上，送入烘房，在 60℃ ~ 70℃ 下烘至手触果块表面不粘手，稍带弹性，呈棕黄色为宜。

7. **整形包装。**分级后，将合格果块用手捏成扁圆形，用塑料食品袋或纸盒称量包装。

来源：中国农科新闻网

## 柿脯加工方法



菠萝果酱制作要点

1. **食材准备。**准备 10 千克菠萝、1200 克白砂糖、720 克麦芽糖、适量柠檬。将菠萝切成小粒或用料理机磨碎，放入玻璃容器中，加入白砂糖腌制 10 小时左右。

2. **糖煮。**将腌制好的菠萝粒放入锅中大火煮开，调小火继续煮 20 ~ 30 分钟。加入麦芽糖，

继续煮 20 分钟左右。

3. **调味调色。**在糖煮结束之前加入适量柠檬汁，以调节果酱味道、增加果酱色泽。如果没有柠檬汁，可添加白醋。

4. **熬制。**经过以上步骤处理后的菠萝果肉会呈透明状，果酱的黏稠度逐渐形成。将淀粉放入碗中，加少许水化开，倒入锅中与菠萝果酱继续煮片刻，其间要不停搅动，防止粘锅。

5. **装瓶。**将放凉后的菠萝果酱分装入消过毒的玻璃瓶中，可长时间保存。

来源：中国农科新闻网