

加工冷知識

1. 薯仔去皮處理→

用刨去皮後需用清水沖洗表面的澱粉，以增加儲存的時間，之後存放入加了水及雪之膠袋密封處理，此舉可防止薯仔肉變黑色。

2. 蓮藕去皮處理→

由於蓮藕鐵質很高，因此蓮藕去皮後需要存放入加了檸檬汁、雪及水的膠袋密封處理，此舉可防止蓮藕肉變啡。

3. 芋頭去皮處理→

處理人員必須帶上膠手套，以免引起皮膚過敏反應，再用刨去皮，再用布抹芋頭肉，然後放入膠袋密封，膠袋外加上雪，以防止芋頭肉分泌出黏液，影響儲存期。

4. 節瓜去皮處理→

節瓜去皮不可用刨，需要改用匙刮去瓜皮，才可保留淡淡的綠色於瓜肉上，使賣相更為吸引。

5. 牛蒡去皮→

牛蒡鐵質很高，而且含有豐富的水溶性纖維，去皮後需要浸在檸檬水內約 5 分鐘，再用布抹乾，然後入膠袋密封，膠袋外再加上雪，以防止鐵質變啡，切記浸水不可太久，以免流失太多水溶性纖維。

6. 翠玉瓜切片→

翠玉瓜切開後，會流出一些黏液，該黏液風乾後會把翠玉瓜片重新黏合，因此儲存時，要盡量把翠玉瓜片平放，減少重疊。

