

五种调味果酱制作

一、苹果调味酱

原料：苹果1.5公斤，去皮去核。洋葱250克。香料醋500毫升。红糖400克。粗盐2茶匙。芫荽籽2茶匙。鲜姜片2片。干芥末2茶匙。

加工步骤：1.将苹果和洋葱放在一起切碎。2.放入一带柄锅中，加一半醋，文火煮至软化。3.加入糖、盐、芫荽籽、姜片和芥末，并将剩下的一半醋也加入到带柄锅中，开盖文火加热20分钟。4.将姜片移出，然后趁热注入经热杀菌的大口瓶中，用双层蜡纸盖住，然后用金属盖旋紧或用绳子扎紧口，即可食用。

二、梨调味酱

原料：梨1.5公斤。葡萄酒300毫升。柠檬汁185毫升。红糖300克。无核葡萄干250克。胡桃250克。盐2茶匙。醋适量。

加工步骤：1.将梨去皮、去核，切成小方块。2.将梨和其它所有的成分混合入一大的带柄锅中。3.加热至沸，文火煮制1小时，至混合物呈浓稠状为止。4.注入热杀菌的大口瓶中，立即用双层蜡纸和一层铝箔盖住，用绳子扎紧口即可。

三、柠檬调味酱

原料：柠檬1公斤。洋葱500克。葡萄干375克。粗盐3.5汤匙。香料醋1.25升。芥末籽60克。姜末1茶匙。糖800克。

加工步骤：1.将柠檬挤压出汁，弃去种籽。并将柠檬皮、桔络、果肉细细地切碎备用，将洋葱、葡萄干切碎，将切碎的物料都放入一个容器中。2.向上述混合物上撒上盐面，并倒入柠檬汁，混合均匀。3.向上述混合物中倒入部分香料醋，盖盖后放置一昼夜。4.将混合物注入一带柄锅中，加入芥末籽和姜末后盖盖，文火煮制1小时，直至柠檬皮变软为止。5.加入糖和剩下的香料醋，加热煮沸15分钟，至混合物变得浓稠为止，加热过程中不断搅拌。6.注入热杀菌的大口瓶中，趁热用双层蜡纸和一层铝箔盖住，用绳扎紧口。7.保存几天后方可食用。

四、薄荷调味酱

原料：褐色洋葱500克，去皮。未成熟的苹果

500克，去皮去核。绿色番茄250克，去蒂。新鲜薄荷叶500克。葡萄干500克。盐2茶匙。芥末2茶匙。苹果醋500毫升。糖500克。

加工步骤：1.将洋葱、苹果、番茄、薄荷叶和葡萄干混合在一起，在磨肉的磨床上用最粗的刀片磨碎。2.将上述混合物放入一大的带柄锅中，并放入盐、芥末和醋。3.用文火低温加热约30分钟，直至蔬菜软化。4.加糖，搅拌，直至糖完全溶化。5.加热至沸，并使其猛烈沸腾，直至液体减少到原来的一半、成为糖浆状为止。6.注入热杀菌的大口瓶中，封盖即可。

五、玉米和甘蓝调味酱

原料：去壳的嫩玉米粒1公斤。甘蓝500克，切碎备用。芹菜250克，切碎备用。大红胡椒2个，去籽备用。大绿胡椒2个，去籽备用。中等大小的洋葱2个。糖375克。粗盐1.5汤匙。干芥末1.25汤匙。醋1升。

加工步骤：1.将所有的蔬菜切碎备用。2.将蔬菜和其它成分混合入一大的带柄锅中。3.加热至沸，减少热量文火煮制使玉米粒变软，并继续煮制一会儿。4.冷却时，注入大口瓶中，变凉后用双层蜡纸和一层铝箔盖住，用绳子扎紧口即可。5.放置时间不宜过长。（河北农业技术师范学院 高海生 摘译 王爱云 校对）

日本番茄新品种—主峰

该品种具有半萎凋病和萎凋病(J₁)的复合抗性。侧枝的开张度居中，熟期略迟，单果重125克，果实坚、裂果发生率低，收获间隔长、劣果少，适于贮藏，果实糖度、酸度，色泽和“龙目77”相同、作为果汁用非常适宜，经三年实用性试验、产量较高约与“龙目77”相同，是实用品种的高产水准。前期产量比“龙目77”低些，但中期和后期高。

不需支柱栽培，以下段的花萼着果稳定，使茎叶不过分繁茂，防除病虫害是栽培的要点。向生长健苗及第1花萼着果喷撒生长素，使侧枝着果稳定，果实在收获初期果肉比果皮的着色稍迟些。采收次数少且采收始期延迟，使茎叶损伤少，收获率高。

（黑龙江齐齐哈尔园艺研究所 姚立平译）