

## 單元：醋釀番茄

一、原理：

二、配方：

		%	g
小番茄			1200
糖 醋 液	水		840
	糖		840
	話梅		15 粒
	糯米醋		504

三、器材：玻璃瓶、漏勺

四、作法：

1. 糖醋液：水煮滾，加糖、話梅煮沸 → 熄火 → 加醋拌勻 → 冷卻。
2. 煮一鍋熱水，放入小番茄川燙，使果皮裂開後，將小番茄放入冰水中冰鎮 → 冷卻 → 去皮。
3. 醃漬：將剝好的番茄放入容器內，充填糖醋液，封蓋。  
冷藏 2 天後即可食用。

五、注意事項

1. 小番茄川燙時間需掌控好，勿使番茄軟爛。

六、Q&A

1. 番茄去皮用什麼方法？
2. 辣椒去皮用什麼方法？
3. 洋蔥去皮用什麼方法？

七、心得