



澳洲夏威夷果青醬

澳洲夏威夷果仁
規格

5 或 6 或 7



概念
青醬



加工方式
剪切



適用熱處理
是



堅果(生/烘焙)
烘烤



保存期限
短期、中期、長期



建議堅果使用比例(%):
7號果仁: 15-18%
5 或 6號果仁: 20-25%

澳洲夏威夷果青醬

將熟悉的羅勒、大蒜與帕瑪森起司風味，與澳洲夏威夷果的濃郁奶油質地與淡淡甜味融合，這款青醬展現出豐富的草本香氣與美味口感。羅勒帶來清新的亮度，大蒜與起司則增添鹹香的層次，而澳洲夏威夷果則自然融入整體風味中，提供其招牌般的酥脆口感。

與傳統松子相比，澳洲夏威夷果具有多項優勢。其風味溫和，能讓羅勒的香氣更加突出，同時其天然較高的油脂含量，為醬料帶來更濃郁滑順的質地。加入澳洲夏威夷果也為產品增添高端特色，無論是作為沾醬，義大利麵醬或三明治抹醬，都能讓產品在市場中更具差異化與吸引力。

掌握澳洲夏威夷果與綠色蔬菜的黃金比例，是平衡濃郁口感與清新風味的關鍵。搭配檸檬皮、辣椒或烤蒜等配料，能為產品增添更多層次，打造出兼具經典與創新風味的獨特變化，滿足不同消費者的口味偏好。

本應用指南中的建議，適用於所有加入烘焙澳洲夏威夷果的青醬類產品，前提是這些澳洲夏威夷果在製程中未直接暴露於乾熱環境中，而是透過混合或烹煮過程間接受熱。

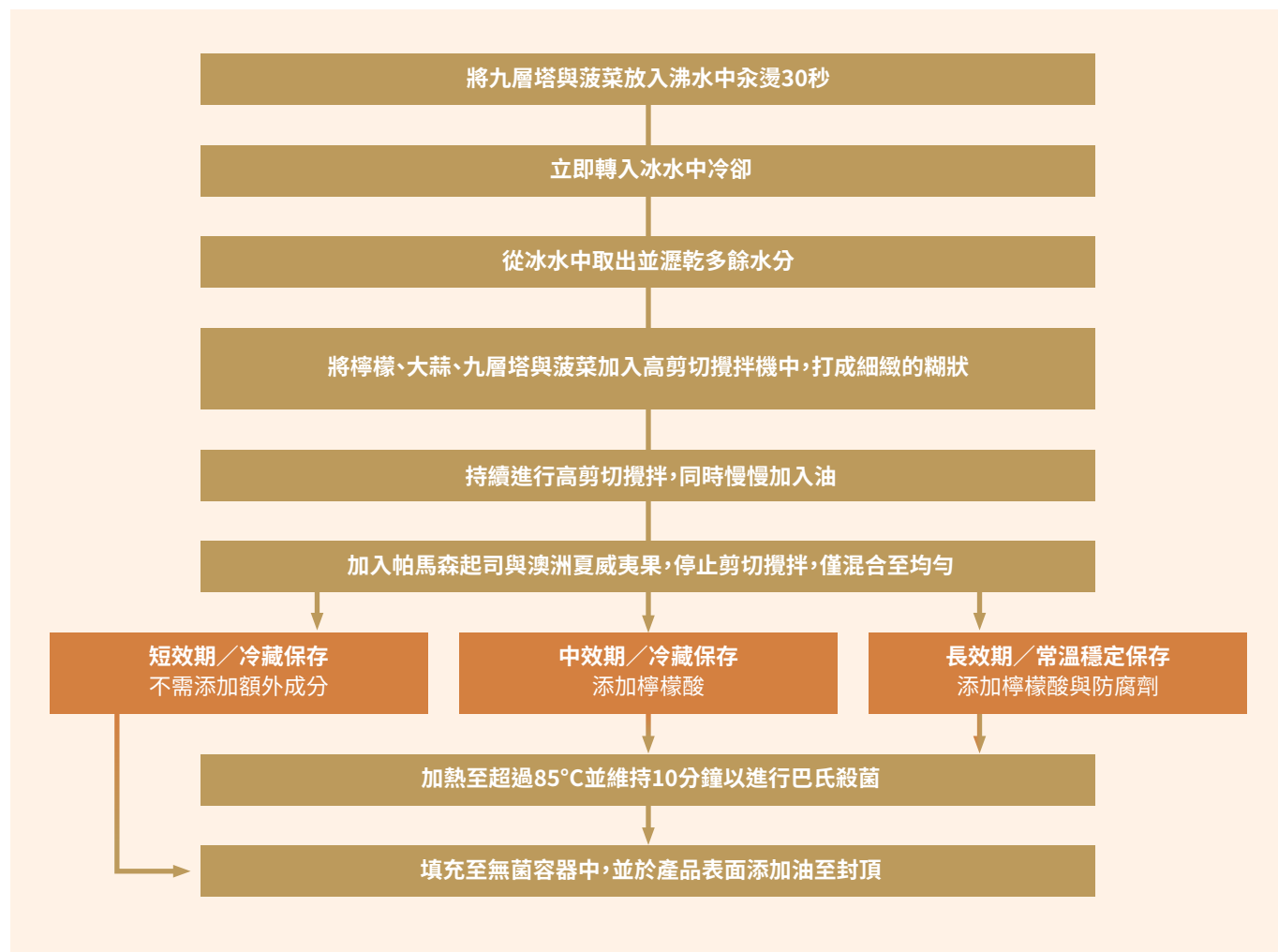


配方

材料	敘述	添加比例		
		短保值期	中保值期	常保值期
羅勒	新鮮或急速冷凍 ¹ (燙漂過)	21.90	21.90	21.90
菠菜	新鮮或急速冷凍 ¹ (燙漂過)	7.80	7.60	7.50
大蒜	新鮮絞碎	9.40	9.40	9.40
芥花油	高品質, 100% 芥花油	31.30	31.30	31.30
檸檬汁	巴氏殺菌或冷凍	3.80	3.80	3.80
鹽	細食用鹽	0.60	0.60	0.60
胡椒	磨碎黑胡椒	0.10	0.10	0.10
帕瑪森起司	味道溫和, 細磨	9.40	9.40	9.40
澳洲夏威夷果	澳洲夏威夷果規格7號, 烘烤	15.70	15.50	15.40
檸檬酸	檸檬酸顆粒	—	0.40	0.40
苯甲酸鈉	苯甲酸鈉顆粒	—	—	0.10
山梨酸鉀	山梨酸鉀顆粒	—	—	0.10
總計		100.00	100.00	100.00

¹IQF – 個別快速冷凍

製程流程圖



保存期限

短期保存期限(最多可保存 7 天，存放於 1-5°C)

- 新鮮「自製風格」青醬
- 無加熱處理
- 未進行酸化
- 添加防腐劑無

中期保存期限 (最多可保存 30 天，存放於 1-5°C)

- pH 值低於 4.2
- 產品經巴氏殺菌處理：85°C 以上加熱 10 分鐘
- 使用檸檬酸 (或其他合適酸劑) 進行酸化
- 無添加防腐劑
- 建議以 70°C 以上熱充填 (Hot fill)

長期保存期限 (最多可保存 6 個月，存放於 20-25°C)

- pH 值低於 4.2
- 產品經巴殺菌處理：85°C 以上加熱 10 分鐘
- 添加防腐劑
- 使用檸檬酸 (或其他適當酸劑) 進行酸化
- 建議以 70°C 以上熱充填 (Hot fill)



備註：以上所有指引僅供研究參考，所提供的資料為根據配方、包裝與製程條件可達成之產品保存期限的預估資訊。商業製造商應依據自身設備與操作條件，進行產品保存期限與製程參數的驗證。

建議使用的澳洲夏威夷果形式

- 規格 7號 的澳洲夏威夷果仁在風味呈現、視覺吸引力與口感之間提供了理想的平衡，並具備令人滿意的酥脆感。視個人口味偏好而定，較大的規格5號 或規格6號 也適用。
- 不建議使用澳洲夏威夷果粉，因為缺乏果仁的酥脆口感，會讓醬料的整體風味效果減弱，風味呈現也會受到影響。
- 經過烘烤的澳洲夏威夷果碎片則能增強酥脆感與風味表現。

建議的澳洲夏威夷果添加量

- 添加 15–18% 規格7號的澳洲夏威夷果，可在整體青醬中帶來一致的酥脆口感，提供令人滿意的質地。
- 若想打造更高級的產品，可使用 20–25% 的規格5號或規格6號澳洲夏威夷果。

澳洲夏威夷果的處理與評估

- 酸或防腐劑的添加不會影響青醬的風味或口感。
- 用於中期與長期保存版本的巴氏殺菌過程，對澳洲夏威夷果的口感沒有明顯影響。

製造注意事項

- 使用預先處理好的原料（如冷凍羅勒與菠菜）可以簡化製程。
- 製程中的操作條件，例如管道的孔徑與泵浦的型式，應謹慎考量，以確保在加工過程中維持澳洲夏威夷果碎片的完整性。
- 在製程初期，進行高剪切混合是必要的。為避免破壞澳洲夏威夷果的結構，應於此階段之後再加入澳洲夏威夷果。
- 將瓶子密封，並在表面加入一層保護用油，可在產品保存期間維持青醬鮮明的色澤與新鮮度。
- 配方指南中列出的防腐劑僅為範例；其他替代選項亦可使用，需經過驗證後方可採用。

其他風味建議

- 番茄乾與羅勒青醬搭配澳洲夏威夷果
- 薄荷與豌豆青醬搭配澳洲夏威夷果
- 烤花椰菜與佩科里諾起司青醬搭配澳洲夏威夷果
- 花椰菜與煙燻起司青醬搭配澳洲夏威夷果
- 櫛瓜與檸檬青醬搭配澳洲夏威夷果
- 煙燻香菇青醬搭配澳洲夏威夷果

法規遵循檢查

所有配料在澳洲的建議使用量下皆為允許使用。針對特定的國際市場，請參考當地相關的法規標準，以確保符合規範，並對所使用的添加劑進行必要的調整。



正在尋找澳洲夏威夷果的大宗供應商嗎？

請前往澳洲夏威夷果供應商目錄

trade.australian-macadamias.org/tw/suppliers/

想為下一款澳洲夏威夷果產品獲得更多技術支援嗎？

歡迎下載「澳洲夏威夷果技術指南」

trade.australian-macadamias.org/tw/technical-resources/technical-guide/