

阿甘油的制作过程

1. 采集—图片：妇女在阿甘树下采集阿甘果
2. 晾晒—图片：晒干后的阿甘果
3. 砸碎坚果，取出果核—图片：坚果、果核和杏仁状的果仁
4. 压碎果核，取出其中富含油脂的果仁—图片：一位妇女坐在地上，在一块大石头上用小锤子砸碎果核，取出果仁
5. 如制作食用油，需对果仁进行烘烤—图片：一位妇女在大锅中烘烤杏仁状果仁。
6. 使用手磨机将果仁研磨至出油的团状—图片：一位妇女用手磨机在地上研磨种子至挤出浓稠油脂。
7. 加水，揉捏油团数小时—图片：一位妇女揉捏加水后的油团。
8. 从加水油团中过滤阿甘油—图片：两名妇女正在往塑料瓶中过滤阿甘油。
9. 将过滤后的液体静置，形成分层后进行净化，最后上市—图片：一小瓶阿甘油，周围是阿甘果的果肉、果核和果仁。