

桃園縣復興鄉義成村二十號呂光明農友，來信詢問豆腐加工問題，本刊特請臺灣大學方祖達先生解答如下：

豆漿

材料：大豆、凝固劑（鹽滷與燒石膏）、糖。
用具：石磨或電動磨碎機、棉袋、鍋、浸豆桶、豆腐架、蔑簍。

製法：大豆淨水洗滌，除去浮豆屑物及泥沙，倒於浸豆桶中，加清水浸漬。浸漬時間看室溫而定，夏季炎熱，浸水七八小時，且須換水數次，以免發酸。冬季寒冷，約須浸漬二十四小時。浸豆以二指壓豆能將豆粒捏扁為度。

然後以石磨碾細成漿，磨時，豆粒須徐徐加入，用水宜少。一次加豆過多或水量太多，磨出的豆漿甚粗，減少成品產量。磨好後加水沖稀（每公升大豆加水沖成約十公升），移至鍋中用文火煮沸。煮沸後用棉布袋濾過，濾液即為豆漿。

過濾袋內的豆渣，可作飼料。豆漿製成後，每百公升加純淨白糖三十五斤溶化，再經加熱消毒，即為甜豆漿。甜豆漿裝瓶加蓋，再將瓶置於沸水中消毒十分鐘，即可保存供飲用。

豆腐

先照上法做好豆漿（豆乳），磨豆時應愈細愈好，蛋白質等成分易於溶出，豆腐產量較多。過粗時蛋白質不能完全溶出，豆腐產量減少。製造程序如下：

榨汁：豆漿加沸水二—三倍，經十分鐘，並加攪拌。使豆乳由濾袋的細孔濾出，用木杓取出豆乳，移盛於大鍋內。同時將濾袋移放於木桶上面的豆腐架上，輕輕揉揉，時加壓榨，使豆乳濾下。濾好後，將濾袋連豆腐渣取下置木桶中，再加沸水一倍，經十分鐘，又攪拌如前，濾出二次豆乳。再將濾袋置於壓榨床內壓榨，將二次豆乳移入大鍋中，與初次豆乳混和。袋內的豆腐渣可作家畜飼料。

煮沸凝固：豆乳置於大鍋中，加熱煮沸後，即加凝固劑。普通用鹽滷與石膏，須先溶化於水，每鹽滷一分加水四分，徐徐以小銅勺注加於豆乳中，其用量約為豆乳容量百分之二。凝固劑宜分三—四次加入，看豆乳的凝固狀態，徐徐加入。如加入過少或過快，凝固就不完全而成白色粥狀，豆腐產量減少，損失甚大。凝固劑如加入過多，製成的豆腐過於硬實，品質不良。份量適當時，凝固完全，豆腐水為澄清淺黃色，即成「豆腐花」，也可以食用。製豆腐時，要繼續壓榨。「凝固」為豆腐製造中最重要的步驟，須有熟練經驗。

壓榨：凝固狀態的豆腐花，以木杓取出，置於棉布製豆腐袋中。袋先放在豆腐架上，豆腐花

倒入後，豆腐水即由袋的細孔濾出，流入架下木桶中。起初任其濾滴，次在木板上加重壓，壓榨成塊。壓後除去木板，由架中取出，用刀劃成方塊狀，即為豆腐。

成分：豆腐中含水分八八．二%，粗蛋白質四．八七%，粗脂肪一．四六%，可溶性無氮素物四．三五%，灰分〇．四八%。

副產：製造豆腐的副產物有豆腐渣與豆腐水。豆腐渣所含蛋白質、粗脂肪及可溶性無氮素物，均豐富，為優良飼料。豆腐水除含有可溶性有機物外，並含有鹽滷燒石膏等成分，亦可加入其他雜糧，作為家畜飼料。

製造豆腐的設備，看加工場的規模大小而定。一般如用電動馬達的磨碎機，操作甚快。製作過程，全靠經驗，最好事先向附近豆腐店學習，才不致失敗。

怎樣調製漿糊？

黃田村農友詢問漿糊製法，簡製如下：

漿糊主要原料是麵粉、防腐劑及水。先將麵粉用水調成稀泥狀，在火上煮，一面攪拌，一面加熱，至內容物完全成為糊狀為止。

麵粉調成稀泥狀時，同時酌加防腐劑，防腐劑可採用〇．一%左右的草酸（Oxalic acid）或水楊酸（Salicylic acid）。（方祖達）

向鼠輩進軍·已有妙計

當可一網打盡

可馬林系安全殺鼠劑、

強力殺鼠餌固型
ライラット



老鼠為害人類，已是全世界所公認。台灣氣候炎熱，更容易給人們帶來各種傳染病，所以每個家庭多想盡辦法去消滅牠。

本藥特點

對老鼠有特殊毒性，且食時香甜可口，祇要看到即非吃不可，食下眼淚即會出血，為找尋亮光，必定走出屋外死亡，是目前唯一合乎衛生的強力殺鼠劑。

用法簡便

購買回家不需調配的材料，順手丟在陰暗的地方即可，價格便宜請試一試當可一網打盡永除後患。

日本帝國製藥株式會社榮譽出品
總經理：新瑞安行 電話23804・34152

台北市漢口街一段138號

使用簡便。人畜絕對無害。藥房均售