

健康保鼠滅

—茅—

米醋

—陳景福—

(-)製造米醋，第一步是製成米麴，程序如下：

粗糙白米↓浸漬↓蒸熟↓攤開放冷↓加入麴種↓移竹匾區內發酵↓攪拌↓成米麴

先將粗糙白米洗淨，浸漬一夜，使充分吸收水分。在鍋中蒸熟，蒸熟後攤開，使溫度降低至攝氏三〇—三五度，即種入清酒種麴或酒母。

充分混合後，移入圓竹匾或發酵盤，堆成丘狀，並以布

覆蓋，使它發酵。經過十二—十四小時後，米粒已失去光澤，同時二氧化碳氣，積集於內部。此時須充分攪拌，使二氧化碳氣逸出，並使溫度下降至攝氏三〇—三二度，再堆積發酵。

經三—五小時後，再攪拌一次，從發酵入盤開始，經過三十小時左右，至米麴已飽滿呈潔白色，不帶濕氣，粒粒相離，輕握有彈性，具芳香而有甘味為止。

(-)製造米醋程序如下：白米↓洗淨↓浸漬↓蒸熟↓取出放冷↓將米麴、蒸米、水混合入缸↓發酵↓(種入醋菌)↓取其澄清汁↓沉澱物

過濾↓成品
原料白米蒸熟：將白米洗淨浸漬一夜後，移入鍋內蒸熟，攤開放冷，使溫度下降至攝氏三〇度左右，即可下缸。
下缸：將蒸米及米麴混合入缸中，然後加水攪拌混合，其配合比例如下。

- 第一例：蒸熟糙米四·五石，米麴一石，水二十石。
- 第二例：蒸熟糙米五石，米麴八斗，水一〇·三五石。
- 第三例：蒸熟糙米一石，米麴四斗，水三石，種醋五合。
- 第四例：蒸熟糙米三石，米麴二石，水十石，酒母一合。

發酵：下缸後最好以草席保温，包圍缸的周圍，或放入暖氣樽內，使始終保温在攝氏三十度左右。缸口須加蓋，經過三個月左右發酵終了。

發酵有種入醋酸菌的，也有不接種醋酸菌的。為了增快分解發酵作用，可接入預先培養的醋酸菌。必須選擇分解優良的菌種，才能產生質味美的米醋，否則反而不好。如不接種，可完全靠空氣中醋酸菌的介入而發酵。

過濾：發酵完成後，如缸內上層液澄清時，以虹吸法將清淨醋吸收至罐中或大瓶內。沉澱物用帆布過濾，與原汁混合，裝瓶並封蓋，再行殺菌。

殺菌以攝氏一百度的溫度，經二十分鐘即可。
註：(-)製米醋用的醋酸菌種，請向台大農學院發酵化學研究室洽詢。
(-)本刊左營讀者王芝蘭，詢問米醋製造方法，請參考。

●福神漬的製法，請參看本刊十七卷十三期。
●飄干(蒲仔干)的製法，請參看本刊十八卷三期。
(-)朴子陳文龍先生請查看)

老鼠來去自由、為害無窮。

