

鹽薑

—陳景福—

鹽薑加工方法共有五種，分述如次：

鹽漬薑：普通多用原形鮮薑。原薑刮皮後，浸於預先準備的鹽液中，鹽液是用精鹽及少許白礬或明礬，溶於熱水並過濾。浸二日後，撈出晾乾。再用少許精鹽拌勻，晒於烈日中。等薑上塩分結霜後，放進預先配製的鹽梅水中。

如製成品紅色，可於鹽梅水製成後，逐日採取去蒂的牽牛花，加入水中，到水色消濃時，即可撈去花朵應用。本省各工廠製法不一樣，有的保持薑塊黃色，有的做成淡紅色。大約每一百公斤原料，可得製成品七十五公斤。

鹽酸薑：刮皮後原形鮮薑，浸入三〇%塩水中，或用五%精鹽拌勻，浸漬二至七日後取出，再浸於二〇%冰醋酸 (Glacial acetic acid) 溶液中。兩日後撈出裝桶，補充一三%以上的食塩水，然後密封。

也可以先將刮皮處理後的鮮嫩薑，混入食塩，醃漬二十四小時後取出，然後用塩漬與米醋煮沸數次，盛入瓷罐中。冷後入薑，酌加白砂糖少許，密封到吃時才打開，即我國大陸上有名的醋薑。

糟薑：新鮮嫩薑洗淨，陰乾四至

五日，然後刮去外皮。處理後的鮮薑，每合斤約用精鹽二兩，酒糟三合斤，醃漬一星期後，取出洗淨。另用食塩二兩，酒糟五合斤拌勻，盛入洗淨的瓷罐內密封貯藏。

我國大陸糟薑的做法，常用核桃 (即胡桃) 兩枚，搗碎後放在罐底，然後將酒糟盛入，再以薑置於糟內壓平，最後用炒熱的粟粉散布表面，密封罐口貯藏。據說胡桃能減除辣味，粟粉有化筋之效。

醬薑：塩漬處理後的嫩薑，取出洗淨，晾乾後移入容器內，灌注預先製備好的「醬粥」。然後用石頭壓蓋，使薑沉浸醬粥中，上加木蓋。貯藏室內約一個月，便可打開食用。

通常十公斤薑約用一公斤醬粥，醬粥有的用糜爛的豆瓣醬，也有用的糯米一公斤，加水約三、六公升，煮成稀粥後，再加十八公升水，混和三公升食塩，及少量 (約四公克) 明礬，繼續煮成六公斤全量的醬粥，然後使用。

伏薑：伏薑是我國古法，供作家庭藥用。目前本省只有少數來自大陸的家庭，自製食用。

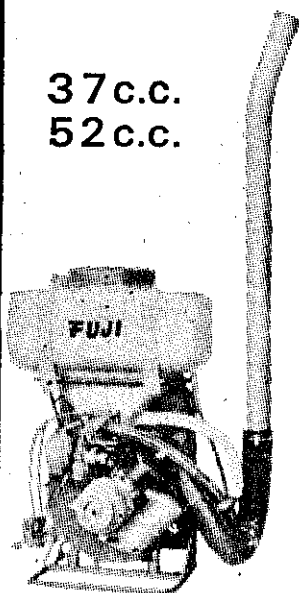
嫩薑四公斤，刮皮洗淨晒乾後，移入瓷罐內。加白砂糖一公斤，醬油二公斤，桂皮、大茴香、陳皮、紫蘇葉等各二公兩，均細拌勻。瓷罐外覆蓋紗罩。在日光下晒一個月即成。

通常在農曆七月初晒至七月底，俗稱初伏至三伏，所以也叫做三伏薑。我國中藥 (漢藥) 內常用。

附註：本省目前尚無專門製造塩薑的工廠，但兼製塩薑的有下列數家

日本原裝進口 富士牌動力噴霧機

37c.c.
52c.c.



輕巧：

省油：

力强：

富士牌草刈機

用途：
割稻、割麥、割草、鋤木、中耕等

- 特點：
- ①本機構造堅實，重量輕，操作容易，長時間工作不疲勞
 - ②換裝各種作業設備，即能使用上述中耕除草等各種工作
 - ③本機構造簡單，換裝容易
 - ④引擎堅固，馬力大，可長時間使用



徵求全省各地經銷商

台灣總代理：文裕貿易有限公司 台北市八德路二段 237 號

洋菜

—陳景福—

外銷製品多為塩漬薑。
瑞隆食品工廠（台南縣永康鄉永康村六三之十號），永豐食品工廠（台南縣永康鄉南大灣二〇〇號），福南農產加工廠（台南縣永康鄉網寮村四十五號之二），聯茂食品工廠（高雄市民區寶獅里建興街四四之四號）。

），新順德蔬菜加工廠（高雄市苓雅區永福路二號），明發農產加工廠（高雄縣大寮鄉上寮村一一之三號），旭泰食品工廠（台南市竹篙厝二〇〇號），喜真果食品廠（台南縣永康鄉永康村六三之十號）。

製造洋菜的原料有 *Ahnfeltia*, *Acanthopeltis*, *Ceramium*, *Eucheuma*, *Gelidium*, *Gracilaria*, *Hypnea*, *Iridaea*, *Phyllophora*, *Pterocladia* 及 *Yatabella* 等。在上述藻類中，本省出產的有 *Gelidium* (石花菜)，*Gracilaria* (龍鬚菜) 及 *Pterocladia* (翼枝菜) 等。此等原料可用為單獨製造，或摻和一起使用。

此可將原藻晒白。晒白後再充分乾燥，以利貯藏。原藻常附有貝壳及夾雜物，須將貝壳搗碎，並以水沖洗除去。

抽膠：原藻七十五公斤投入一八〇公升的沸騰水中。如使用各種混合藻類，應將硬質的先行投入，俟鍋內水內沸騰時，再將軟質的投入。然後加酸少許（酸的使用：硫酸為〇・三三%，如使用醋酸則為〇・六%，均以原藻量為計算標準）。

加酸後水再沸騰時，將火力控制至文火程度，鍋蓋密封，經七、十小時後，將煮液及原藻注入預先敷上濾布的過濾器內過濾，再將殘渣加入清水及酸（分量較第一次減少些），實施第二次抽膠。第一次抽出液和第二次抽出液可以單獨或混合後，注入凝固箱凝固。

凍結融解及乾燥：上述凝固的洋菜，依製品的種類或適當形狀，置竹屏上移入冷凍室。冷凍溫度以攝氏零下四度至十二度（負四度至負十二度C）為宜，使它能在一夜中完全凍結為最好。將凍結後的洋菜膠，連竹屏移出外面融解（晒日光即可）。

融解溫度需在攝氏十度（一〇度C）以下。融解後的洋菜再由日光及風力乾燥。注意日光不宜過強，否則會影響成品的色澤。

成品的製成率，通成約為原藻的三成左右。
台南白河鎮讀者張顯承詢問洋菜製造問題，請參考。

* * *

大同農藥

好年冬！慶豐收！謹向農友們致最高賀忱！

異軍突出超時代新產品，功效卓著

治蜘蛛 乳劑……柑桔：紅蜘蛛
(Nissol)

大克蟎 乳劑……柑桔、茶樹：紅蜘蛛
(ケルセン)

美達多 乳劑……柑桔害蟲、蚜蟲、潛蛾
(Metasystox II)

美樂淨 乳劑……菜蟲類、青蟲、吊絲蟲
(Thiodan)

殺也特 可濕性硫黃粉劑……西瓜、煙草：白粉病
柑桔、茶樹：紅蜘蛛

防治水稻病蟲害新貢獻！

■水稻二、三化螟蟲，稻苞蟲特效藥！

萬靈松 乳劑·特攻殺乳劑

一品松 乳劑·新快滅乳劑

■專為防治飛蟲、浮塵子類超特級藥劑！

大克蝨 乳劑·飛蝨滅水和劑

■防治稻熱病、紋枯病最新特效藥！

稻熱仁 乳劑·紋敵液劑

勃拉益斯 水和劑（口製）

大同農藥股份有限公司

電話：豐原3732·台中縣神岡鄉社口村中山路184-4號