

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

富士牌草刈機

37c.c.
52c.c.

輕巧：

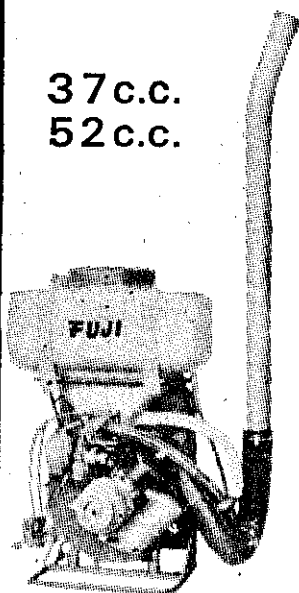
省油：

力强：

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