

豆芽菜

原料：大豆、綠豆或其他的豆類如青皮豆、豌豆等。

用具：麻袋（或草袋）、木桶、竹簍、譚氏自動澆水器或發芽桶。

(一)原料應選擇乾燥，豆粒整齊，發芽率八五%以上的新鮮豆子。除去豆中夾雜物及不整齊或虫蛀的豆粒。

(二)豆子用清水洗淨後放入桶中，浸水，經二至三小時後，以牙齒咬緊時不發生聲音為度。

(三)豆子發芽須要充分的水分與空氣，及適當的溫度，所以要澆水促進發芽生長，澆水法有下列二種：

(1)浸過水大豆放入有假底的發芽桶（或竹簍）中，覆蓋麻袋，放於暗處，隔一至二小時澆水一次，品溫維持攝氏二四至三〇度，不要超過攝氏三二度。水的溫度，大豆（黃豆）芽為攝氏一四度，綠豆芽攝氏二四度，經過約一星期就製成。

澆水日的一方面供給水分，另一方面降低溫度，使不超過攝氏三二度，否則不能獲得優良製品。

室溫宜維持攝氏二四至二五度，濕度以八七至八八%為理想。大豆芽製造的危險期，即為三至四日後，它的品溫容易上升至最高峯，此時應特別注意。

(2)用自動澆水器發芽的，將浸漬大豆放入麻袋內再放入桶中，調節澆水器上面的貯水桶開關，約一小時澆水一次。

經二十四小時後，再調節貯水桶的開關，約二



小時自動澆水一次。這樣經過五至七日，就可得製品。

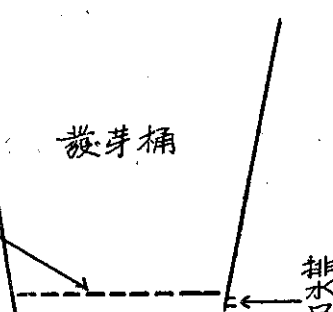
(四)製品為乳白色，肥嫩，長約六至七公分，子葉帶微黃色，沒有本葉生成者為優良品。普通新鮮豆子二公斤，可得豆芽菜約十一公斤。

(五)夏天酷熱，豆類澆水時易生粘質，最好在水中加少量石灰防止。

澆水最好用井水或河水。

註：本刊台南市讀者林伯揚，問

菜問 題， 陳景 福根 據蔣 天降 若一 大豆 之營 養與 加工 一解 答， 考請 參。



三共農藥



速效性殺蟲劑：水稻飛蟲類・浮塵子之剋星

効サイド

水和劑

農藥登記證0412號

絕滅 飛 蟲

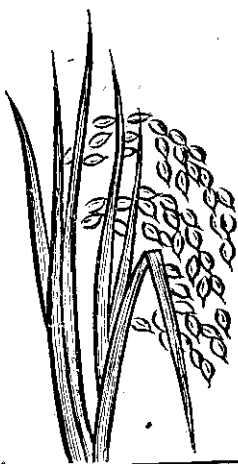
水稻紋枯病之剋星

モンガレ

水和劑

農藥登記證652號

紋 殺



三共株式会社

日本東京都中央區銀座3丁目10番17號

台灣總代理：

中國化學製藥股份有限公司

台北市襄陽路23號