

# 酵母和發粉

——陳運造



二氧化碳氣體，使麵團膨脹。有一種特殊的香味。

通常都使用乾燥酵母，時間數量較易控制。即是以生酵母的液體和玉米粉混和，在低溫狀態下乾燥製成。

新鮮酵母或乾燥酵母，都具有生命力，對溫度的反應十分敏感。超過攝氏五〇度以上，即失去生命力而死滅；在攝氏〇度左右即不活動。所以使用時要先以溫水浸軟活化，並且麵團的溫度要維持在攝氏二五—三〇度之間。備藏時，以放於冰箱，維持在攝氏〇—四度之間較為適宜。

發粉是小蘇打（碳酸鈉或稱重曹）與酸性塩類混合而成。小蘇打加水遇熱，即分解產生二氧化碳氣體，可使麵粉膨脹。酸性塩類可以中和分解後生成的鹼味。

發粉的種類很多，以發得快，製成食品無不良氣味為上品。利用酵母發麵較為理想，因為除了膨化以外，並增加食品的营养和味道。發粉雖然沒有這種優點，但儲藏和使用比較方便。

麵粉發酵膨化以後，經過蒸、烤、烙或炸的方法，做成麵包、饅頭、花卷、包子、油條等，都是我們常吃的發麵食品。

常用的膨化劑，有酵母和發粉。酵母是單細胞植物，體內分泌酵素分解醣類。調麵時，加入酵母後，即在麵粉中大量的增殖，生成大量的



——溪畔春游（呂福和）——

## 清除雜草

## 馬上除

乳劑  
粒劑

- 馬上除是水稻田及陸稻田最優良的除草劑。
- 馬上除對消除貓毛草、散稗仔、搵酸仔等雜草特別有效果。
- 馬上除的除草效果，不受土性影響，沙土、黏土、無水田均可適用。
- 馬上除的除草效果相當長，自施用後至水稻分蘗極期，一直留在土壤中。但至水稻成熟期，土壤中已無留其殘毒。
- 施用馬上除除雜草，比僱人工還合算。

\* 美國孟山都公司註冊商標

美國孟山都公司台灣分公司 台北市中山北路二段23號7樓  
總經銷：欣興貿易有限公司 彰化縣和美鎮彰新路5號