



醬油釀造

四健會職業技能訓練：

農產品加工

中視今日農村10月14日播出

技之長，利用農閒期，增加收入。尤其利用本身所生產的農產品，在簡單的設備配合自己所學習的技能，加工儲存或出售。

近年來本省由於工商業發達，農村青年男女湧向都市及工廠，造成農村勞力缺乏。同時農業收入偏低，更使農村青年不願留在農村經營農業。

政府有關機關很重視農村青年職業技能訓練，使農村青年能有一技之長，利用農閒期，增加收入。尤其利用本身所生產的農產品，在簡單的設備配合自己所學習的技能，加工儲存或出售。

台南縣麻豆鎮農會，承農林廳及台南縣政府的協助，辦理四健會農產加工職業技能訓練，為期三個月，由曾文高中蘇慧銓老師利用校內農產加工設備，一面講習，一面實際操作實習，使他們能學以致用。

農產加工訓練項目有醬油釀造，味噌及各種果醬、蜜餞、醃漬物，飲料的製造，家庭點心的做法，畜產加工等。

醬油：材料為食塩六公斤，加水二十四公斤，溶解為食塩水。黃豆十公斤，洗滌後浸漬六小時，然後蒸熟。小麥十公斤，焙炒磨碎。

把上述三項材料混合後，下麴種製麴，變成醬油麴，然後放入洗乾淨曬乾的磁缸內，下醬初期每日攪拌一次，半個月後每三日攪拌一次，至一個月後每周攪拌一次即可。

經過四、六個月，就可將醬油裝袋裝瓶，把生醬油經過調味澄清後裝瓶，然後在攝氏八〇至九〇度的鍋內殺菌三十分鐘，就可製成營養豐富，美味可口的醬油。

釀造醬油還有下列幾點須加注意：

- ①大豆必須蒸至用手指可捏爛為度，小麥先經割碎機割破，然後炒至褐色生出香氣為止。
- ②接種時種麴先和小麥拌好，然後再和大豆(黃豆)拌均勻。
- ③裝缸時，缸的厚度以六七公分為宜，麴溫上升時應加以翻拌攤薄，等全部呈現黃綠色時即可出麴。

即可出麴。

④將配就的食塩水過濾後，倒入醬麴內，缸口並且要加蓋。

⑤發酵六個月後，取出壓榨，先將醬油滲過濾得生醬油(一號醬油)，將材料粕再加入Be十九度的塩水煮沸，壓榨得二號醬油，然後第三度再加同樣的塩水壓榨得三號醬油。

⑥醬油調味劑的配合比例是生醬油三十公斤，甘草五十公克，沙糖二公斤，醬色一、一、五公斤，麥芽糖一、五公斤，味素味精三七、五公分。

⑦原料二十公斤可製造上等醬油三十公斤，中等醬油五十公斤。

麵包：材料A包括溫開水二〇公分，白糖二公分，酵母十分分。

材料B為高筋麵粉七〇〇公分，溫開水二四〇公分，奶油七〇公分，奶粉四〇公分，白糖九〇公分，食塩六公分，蛋二個。

製造法(1)A料混合後使酵母恢復活性。(2)將A料混入B料充分混揉成麵糰，然後濕布覆蓋使其發酵，經過一小時麵糰發高一倍。將麵糰重揉，再發麵三十分鐘，取出麵團做成小麵包，將烤盤擦過油，放入小麵包，保溫使其發高加倍。

在上面擦上蛋黃水，然後放進烤箱，以華氏四〇〇度烤十分即可製成香噴噴的麵包。

其他農產加工法，如果大家有興趣，可寫信到麻豆鎮農會或和曾文高中蘇慧銓老師連絡。

富農種苗信用可靠
自辦育種生產·直營出口進口
美國日本等各國優良種子到貨了!

交配藍甘
宇治一號甘藍 (長岡一號甘藍)
イナミ初夏一號 (はやどり) 甘藍
宇治脫普甘藍 (長岡早秋甘藍)
イナミ秋冬時 (冬どり) 甘藍
長岡四季種甘藍 (高冷地用豐富甘藍)
長岡初秋甘藍 (初夏エース甘藍)
天理金力甘藍 (長岡60日甘藍)
耐病エース甘藍 (長岡抱子甘藍)

交配白菜
長岡理想白菜 宇治新はやぶさ白菜
宇治理想白菜 長岡二號白菜
宇治理想60日白菜 高砂白菜
長岡耐病60日白菜 宇治大型春時白菜
坂田濱線白菜 霸王白菜
長岡サラタ白菜 霸王白菜
アサヒ45日白菜 坂田濱光白菜

富農交配
40日早夏花椰菜 45天春夏花椰菜
40日夏實花椰菜 美國交配極早青花菜杏
綠峯極早青花菜杏

交配果類
夏姬蕃茄 強力みのり蕃茄
旭姬蕃茄 耐病新實冠蕃茄
富農新一、二號西瓜 桃山蕃茄
耐病新夏冠蕃茄 豐盛青殼四號蕃茄
寶冠蕃茄 愛知桃形鮮紅蕃茄
寶冠蕃茄 新芳露香瓜
松風胡瓜 春型東線胡瓜
長綠胡瓜

日本最優良人蔘，尾張鮮紅五寸人蔘，夏播鮮紅五寸人蔘其他美國威靈葛、各種結球葛、胡蘿蔔、紅高麗菜、洋蒜、洋蔥、櫻桃蘿蔔、草花種子、三葉草、燕麥種子，應有盡有『價目表函索即寄』

富農種苗貿易公司
富農種苗行

高雄市林森一路一五〇號
電話：二二四四九・二七四四八三
郵政劃撥高字第四〇七一四號