



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。

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接種時種麵先和小麥拌好，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，麵溫上升時應加以翻拌攤薄，等全部呈現黃綠色時即可出麪。

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，下麪種製麪，變成醬油麪，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，就可將醬油麪裝袋壓榨，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。

④將配就的食塩水過濾後，倒入醬麪內，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為高筋麵粉七〇公分，溫開水二四〇公分，奶油七〇公分，乳粉四〇公分，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	甘藍	藍
宇治一號甘藍	長岡一號甘藍	宇治一號甘藍
イナミ初夏一號	(はやどり)甘藍	宇治脫普甘藍
宇治脫普甘藍	長岡早秋甘藍	イナミ秋冬時(冬どり)甘藍
長岡四季甘藍	高冷地用豐實甘藍	長岡初秋甘藍
長岡初秋甘藍	初夏エース甘藍	天理金力甘藍
天理金力甘藍	長岡60日甘藍	耐病エース甘藍
耐病エース甘藍	長岡抱子甘藍	

交配	白菜	菜
長岡理想白菜	宇治新はやぶさ白菜	長岡理想白菜
宇治理想白菜	高砂白菜	宇治理想白菜
長岡耐病60日白菜	宇治大型春時白菜	長岡耐病60日白菜
白妙白菜	霸王白菜	坂田濱光白菜
坂田濱光白菜	霸王白菜	アサヒ45日白菜
長岡サカタ白菜	霸王白菜	

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

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