

具有發展潛力！

蔣院長巡視米谷生產（中央社）



台灣盛產稻米，過去不但可以自給，而且可外銷日本，後為要配合國家政策，停止外銷。最近政府提倡稻谷增產，且每年豐收，糧食局無限制收購稻米，現在所有糧食倉庫已滿，又正再趕建集中型糧食倉庫，以加強對農民的服務。

蔣院長與謝主席均指示，糧食局要研究如何將米的儲藏時間延長，並研究如何利用米做各種新產品或加工品。

糧食局擬委託本所（食品工業發展研究所）研究，袋裝白米充氮及二氧化碳密封長期儲存的研究，及調味糯米乳與白米粉加工研究。

有關白米粉加工的研究由我主持，擬研究白米粉的製造方法，並試驗添加於麵粉，做成麵包、饅頭等的可行性，及研究速食調味乳製造方法及其儲藏性。

在台灣，除了以米作主食外，尚可作成各種點心。這種點心，有些為日常食用，但

有些是作為年節之用。因此米食點心的種類繁多。

主要米食點心有如米果（阿樂力、煎餅等）、米香（爆米）、糯薯、各種米糕類（雲片糕、綠豆糕、鳳眼糕、優稜糕），米粉（即食米粉），米節目（粗的米粉條），碗糕、年糕、粽子、黃鹼糕、發糕、紅龜糕，擠壓米點心（如乖乖等）……。

在這些點心中，已有外銷的只有米粉（包括即食米粉）及米果（阿樂力）。在製造方面，也只有這兩種擠壓米點心有企業化生產。米粉除了日本等東方人食用外，歐美人很少食用。

以前台灣不准米及米製品外銷，在美國的中國雜貨店僅能買到香港及大陸的米粉，那些米粉都加了米以外的澱粉，所以並不好吃。

現在政府已解除部分米外銷的禁令，我認為米粉外銷很有前途。即食米粉在國內一直無法打開銷路，因其用油炸方法製造，無法長期儲藏，不適合外銷，如能改善其儲藏性，並在品質方面多加研究，也是很有前途的產品，值得加以進一步的研究。

此種產品因係既有食品，如多加宣傳，相信歐美人士也會接受。

阿樂力是米果的一種，它起源於日本的米點心，由於日本人的善於推廣，已在歐美打開了市場。

在日本，由於米的價錢高，再加上人工昂貴，所以紛紛到台灣來訂貨。這幾年來，有幾家工廠因製造阿樂力而大賺錢。

我因在食品工業發展研究所服務，所以回答了很多向本所詢問如何製造阿樂力的詢問信。由此可見很多人對阿樂力製造有興趣，也表示大家看好這種行業，認為這種行業有發展前途。

在台灣幾家較大的阿樂力工廠，均自日本引進自動化機械。

我曾去參觀一家頗具規模的工廠，在此作一簡單的介紹。

米果為日本特有的糕餅點心，其生產量在一九六七年為十四萬八千噸，約占日本所有米糕餅類總產量的一二·一%，其中，阿樂力與煎餅的生產量比例為一〇〇：四十四·五。

米果可分為以糯米為原料的「阿樂力」，及以粳米為原料的煎餅。米果的特徵是如麵粉製作的蘇打餅干等為鹹味，而非甜味。



——米食點心真好吃！——

李錦楓：米食點心

餅。

茲將米果製作方法簡介如下：

原料：

米：決定米果的品質是米，所以在選擇米時，不管是粳米、糯米，都要品質均勻（吸水率、產地、精白度等一樣），以不含夾雜物（異物、別種米的混入）、無異味、臭味者為最好。

醬油：米果調味時，要以醬油洒在上面，所以醬油要以外觀上色調好且鹽分低者為佳（風味好是必需條件）。

其他原料：為了改善米果風味，增加嗜好性，可使用海藻、芝麻、紅椒辣、沙糖、香辛料等。

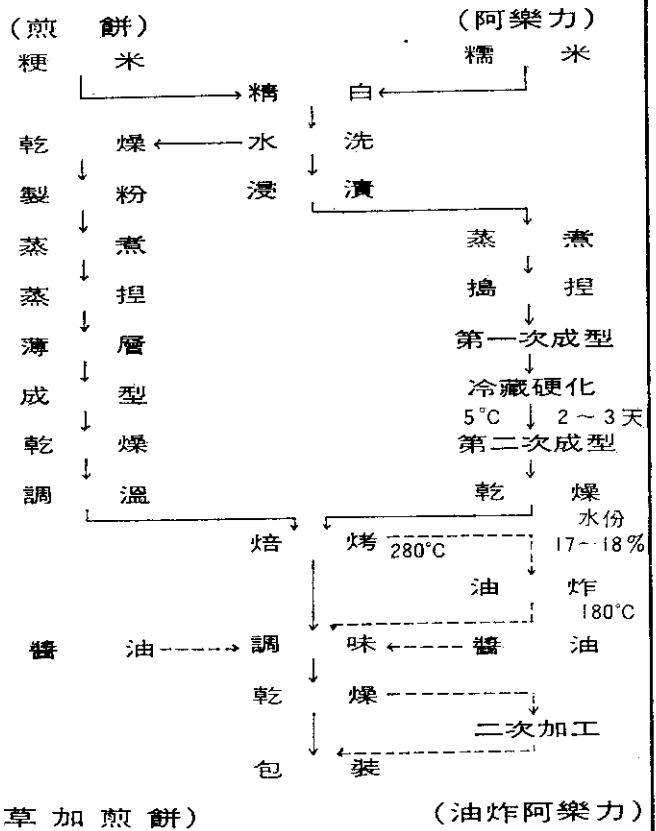
又，油炸「阿樂力」製造時，需使用品質好且無異味的食用油去炸，以提高「阿樂力」的品質和風味。

製造方法：將米精白，洗淨，浸漬水中一晝夜。



晒園仔脆

米果的製造過程



撈出的米滴乾後，在約一二〇度C中蒸煮十五分鐘，以搗捏機搗捏。然後作成塊狀，放在冰庫內冷凍一天，第二天以切片機切為短矩形、方形、圓形等，以熱風吹乾，最後以焙烤機在二八五度C中，焙烤七分鐘。

焙烤前的原料，所含水分約以一七%為準。

焙烤的程度是以外表有適度的黃褐色，而不留蕊（硬塊）為度。

焙烤好的半製品再放在回轉釜中，一邊轉動，一邊洒上醬油等調味料，然後再在一〇〇度C中乾燥約十分鐘，最後將其包裝即可出售。

煎餅製法大同小異，請參閱右下圖中可明了。

仔公豬去勢

仔公豬作為肉豬而去勢，時間不宜太早或太遲，普通出生後三、四周最適宜，最遲不得超過三五天。不然對以後發育生長都有影響。

仔母豬，如是洋品種豬（包括洋品種間的雜交），不必割除卵巢，如是桃園血統的豬（包括他的一代雜種）因發情期間長，發情徵候很明顯，發情期中食慾減少，動作不穩，對發育有很大的影響。所以必需在三〇公斤左右時割除卵巢，不然對肥育不利，生長增重慢。（張聯欣）