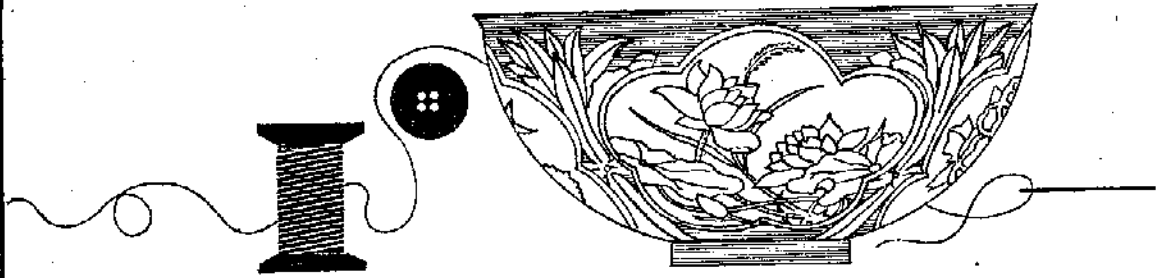


# 農 村 家 庭



## 美濃豆豉，又香又好吃！

傳傳真

豆豉是美濃客家人每戶自製白給的乾菜，具有特殊香、甘等風味，用途廣，營養價值高，人人喜愛吃。

以下介紹豆豉製造法，以供參考：

(一)原料配合：烏豆(烏皮大豆)一台斗(十二台斤)，食塩三台斤，赤糖二台斤，米酒少許。

(二)製造過程：烏豆↓洗乾淨↓煮蒸熟↓晒日↓製麴↓出麴↓洗滌↓發酵↓下缸(加食塩赤糖米酒)↓翻缸二、三次↓晒日↓製品。

法：  
(一)製造方法：

①烏豆用煮或蒸都可以，但不可煮得太爛，用手指頭壓破成兩片而口咬時無豆臭味為程度。  
②晒日：晒至半乾。



家庭製做醬油

③製麴：將晒至半乾的烏豆堆放於竹製容器內，厚度一·五寸，然後用茄子葉或龍眼樹葉密蓋上面，再用麻袋蓋好，經過十天檢查菌絲發育時施行第一次翻麴。

翻麴後堆成饅頭型，高約三台寸，促進菌絲的發育，再經過七天菌絲發育至每粒烏豆時即可出麴。

④下缸：豆麴洗滌(不可洗的太淨，要留些菌絲以免發料等。  
生製品(苦味)後盛在竹製容器上面，蓋布滴水發酵約一天，加食塩、赤糖、米酒等倒入缸內，用布封缸口放置露天，供再發酵。  
每隔七天翻缸一次連續翻缸三次約二十一天，倒出日晒表面水分乾即可食用，放二、三年時間不壞。  
(四)用途：可供做炒食、醬料(漬瓜類糖蒜等)湯料調味料等。