



# 海產醃醬品——泥醬與醬油



楊正義

蝦醬油

醃醬品是以魚貝類為原料所製成，不僅使用魚貝類的筋肉，也使用內臟為原料，所以營養更為豐富。

醃醬品的種類很多，上期介紹魚鮭，下面再介紹其他種類。

## 蝦泥醬

蝦泥醬、蝦醬油在我國廣東、福建等地方，及東南亞各地，普遍受愛好。原料以小蝦或毛蝦等為主，經自然發酵而成，味道極鮮美，價錢低廉，且耐久藏。全省這種製品的製造以澎湖為多，大多為廣東福建省籍人士所經營，原料蝦類的生產以夏季6~8月間最多。

取新鮮的原料，混加30%食鹽，裝入滴乾水份的陶缸內（大約300斤容量，2尺×4尺），拌合均勻，置於露天處。夜間或雨天以陶缸蓋覆，日中將蓋除却，敷紗網以防蠅虫等混入，使日光直射，增加溫度（夏季由於溫度高，熟成度快於冬季）。每日早晚攪拌2~3次，促進發酵。常加攪拌約經數日內部會發酵，此時原料粉碎而呈泥狀，這是蝦泥醬釀造方法。

## 蝦油

如繼續上部製造蝦泥醬的工程2~3年可熟成，泥狀蝦醬次第沉下甕底，澄清的淡褐色液汁漸漸浮在上面，這種液為蝦醬油。

先將上層蝦醬油汲取後，剩下的泥狀物中，尚含有多量的蝦醬油，以砂袋壓榨過濾，所留殘渣為蝦泥醬，再將所有澄清液集聚。分成煮熟與不煮熟兩種成品，煮熟者須經4~5小時，料理店喜好原味使用，經裝瓶可出售。

在蝦類盛產季節，每斤原料蝦在30~40元不等。製造每一陶缸須原料蝦300斤，可製得蝦油25斤左右（視原料蝦的種類不同有所差別）。

市價蝦醬油300CC裝的每打240元左右，成本190



元。蝦泥醬300CC瓶裝的每瓶18元，成本16元。

## 魚醬油

原料魚以小型鱷魚如青鱗仔和苦蚶仔為主。每年7~8月間為此等魚類的汛期，價格低廉時大量製造。如到漁村大量購入，每公斤可在6元以下。

因為原料魚在捕獲後以冰塊冷藏，所以不需經水洗，直接滴乾後立刻放入事先已清洗並乾燥完全的發酵池中。放入時先在池底鋪一層鹽，一層魚，上面再加層鹽。全部加鹽量約為魚重的30%，槽上加蓋，等它自然發酵。

晴天時將蓋掀開，讓日光照射，並時時攪拌，夜間及雨天再將蓋蓋上。如此經過1年左右，魚體被分解成碎片及汁液，顏色成淡土黃色時，發酵完成。

此時抽出上澄液，以布袋過濾，濾液放入釜中煮沸，同時加入白砂糖調味，添加量約為5%，每公升煮汁加1兩半的糖。然後加水調整含鹽量約為25%，裝瓶出售。此為第1次抽出油，稱為「一淋油」，品質最好，價錢最高。

將濾渣加塩水放入醱酵槽中繼續醱酵，約經2個月後，再濾出液汁，稱為「二淋油」。

如同上處理則可得到第3次抽出「三淋油」，品質較差，價格也較低。

魚醬油顏色較普通黃豆醬油色澤淺，而具有特殊的鮮甘味，價格每瓶約20元。

## 蠔油

蠔油為廣東、香港一帶的特產，是以牡蠣煮汁濃縮而成的，因它味鮮而甜，成為廣東料理中不可缺少的調味料之一。本省於光復後，由來台的廣東人或由廣東回台的台籍人士着手開拓。所以蠔油是沿用廣東及香港的製法，製法如下：

### 開蠔：

1. 先將外殼附着的泥沙去淨，然後開設取肉。
2. 蠔肉存於桶內時如海水太鹹，要加一些淡水。

### 煮蠔：

1. 煮蠔至滾即可，不要煎煮太久。蠔本身有些液

汁會分離出來，所以不必加水。（如不兼做蠔乾可煮至爛）

2. 把熟蠔撈起放入竹籬內，待餘液完全流出，把液汁貯存。

3. 液汁經1~2次連續倒入蠔肉煮滾成濃液。

### 濃縮：

1. 將乳白色的蠔湯以明火煮滾，濃縮至一半，再加新蠔湯繼續煮滾，蠔湯色漸變深，由乳白→黃→淺棕→深棕色。

2. 煮蠔湯要注意不斷攪拌，當由淺棕色而粘稠時則滅火。

### 貯存：

將煮好的蠔油存於桶內，待冷卻至30°C左右時封存，視其變化。

### 煮蠔油：

攪拌煮滾蠔油加入澱粉若干，以醬色調整顏色，加防腐劑0.1%以下的安息香酸鈉，裝瓶出售。

其他蠔油製法尚有採用魚醬油製造方法，及牡蠣直接煮爛過濾調味而成。

## 果蔬農友大福音!! 從開花、結實到豐收——儘管找台和!!

葉面施肥·亦可混合農藥使用

有標記 磷鉀肥  
魚精 開花肥  
0-10-10

促進花芽分化——果樹提早上市  
花蕾肥碩——開花旺盛——產果豐碩、結實大  
美國ALASKA農肥公司 出品

果樹·蔬菜用 花寶(HYPONeX)系列!!

花寶二號

20-20-20

促進果實肥大 糖度增加

花寶三號

10-30-20

促進開花 增加着果率 結實良好

美國The HYPONeX Co., Inc. 製造

◆詳細資料歡迎函索◆

地面撒佈  
使用方便

（最新發明 磷鉀土磷改良劑）  
——改善土壤品質的助力——  
——增加果實糖度、增加產量——  
——增加果實重量、增加產量——

鈣元 CALGEN  
C-100

高單位鈣質  
改善土壤  
控制氮肥  
防止徒長

——各種農業(園藝)肥料、藥品、器材總匯——

台灣總代理  
總經理

台和園藝企業股份有限公司

Taiwan Horticultural Co., Ltd.

台北市士林區中正路104巷1弄2號

台中連絡處：台中市三民路一段164號

郵政劃撥：101360

電話：(02) 831-3302

電話：(042) 223374