

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——果樹提早結實
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）
——改善土壤品質的良方——
——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