

→ 屑、秘子等夾雜物。

(2)洗滌：以洗滌桶或水流法洗去大豆表面之塵土或其他夾雜物。

(3)浸漬：因大豆之品種、乾燥度、形狀、大小、水溫之不同而異，一般夏季為6小時，春秋8-10小時，冬季12小時，浸漬至大豆膨脹到以小刀橫切無間隙者。此時，膨脹率約為原料大豆之2.2倍。

(4)蒸熟或煮熟：以直火高壓釜（鍋）蒸熟是最佳之方法，亦可放於鍋中加水煮熟，但如採取後者之方法則易使大豆之部分營養成分流失。大豆蒸煮水可留存備用，放入冰箱中，每隔3-4日取出煮沸一次。

(5)發酵：趁熱自鍋中撈出已熟之大豆，以布袋裝妥，紮緊並略滴乾，放入紙箱中（或桶中）。紙箱低層先鋪一層新鮮米糠，布袋放入後再在紙箱四周及上部蓋滿新鮮米糠。如有需要，可在紙箱外圍再裹以舊棉被，

以保持溫度。

(6)調味：經發酵約1-2個月即可取出，這時會產生黏稠物，並有特殊之嗆鼻豆臭味。此時，可視口味酌量加入辣椒、花椒、八角、高粱酒等並加入「大豆蒸煮水」拌勻後裝入瓶中，上層並倒入麻油。

(7)熟成：再經約一個月之熟成，即可食用。

(8)大豆鼓可直接食用，亦可煮湯，煮菜或煮麵條，味道皆極鮮美。

3.大豆鼓製造參考配方

| | |
|-------|--------|
| 1.大豆 | 100% |
| 2.食鹽 | 0.05% |
| 3.高粱酒 | 0.06% |
| 4.辣椒 | 0.01% |
| 5.生薑 | 0.005% |
| 6.花椒 | 0.005% |
| 7.八角 | 0.005% |



阿里山名產



不要讓日本人吃光台灣的金線蓮

金線蓮 養健茶

金線蓮之醫學研究報告均以台灣之特有種為對象。其地理分佈甚為狹窄，主要分佈本島高海拔山區濕潤地。大陸地區及東南亞雖有出產，唯其品種不同、且不具療效。

台灣特有國寶一金線蓮在日本人大量採插、收購下幾乎絕跡…使國人反而無法享受這種奇的植物，實為可惜。

葛億出品之金線蓮養健茶，採自阿里山野生金線蓮特優種，從播種、栽培一直到採收、加工、一貫作業。本公司並備有鮮品供應，讓您的健康看得見，買得安心、吃的開心。

〈全方位~天然養健飲品〉



葛億珍品
實健有益

推廣期間

原價〈1盒〉1600

特價〈1盒〉1360

整箱(十盒)訂購再送 農業雜誌一年份

內容量：

衛生鋁箔

包30包



(全圖註冊禁止部份或全部翻印、轉載)

葛億企業誠信出品

劃撥帳號：31094079 戶名 侯東慶