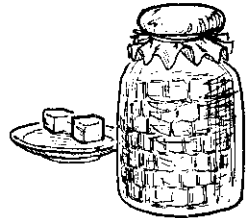


豆腐乳的做法

李伯年



(續上期)

各種豆

乳的做法

豆腐乳因腐乳胚浸漬時

配料之不同

而不同的

豆腐乳，現

分述如下：

(1) 醉方

腐乳：俗稱

白腐乳或酒

腐乳，主要

配料為高粱

酒或紹興酒，

加少量花椒。

製法是把腐乳胚

層疊於罐內至

八分滿為止，用

手輕輕壓實，

然後在酒內加百

分之五的食鹽，

溶解後倒入罐中。

一百塊腐乳胚，約加酒半

全部倒入，密封罐口即成。

(3) 白糟腐乳：俗稱糟方腐

乳，就是用普通製酒剩餘的糟

粕。白糟六百公分和米酒四百

公分，加食鹽五十公分，混合

調和，照上法做就成。

(4) 醬腐乳：用甜醬，豆瓣

醬或普通用之上等醬油都可。

一百塊腐乳胚，加醬六百公分

，無須加鹽，先在罐底薄鋪醬

一層，再把腐乳胚排列於其上

，一層胚上加醬一層，罐裝八

分滿為止，最上層加醬一層，

密封罐口即成。

(5) 青方腐乳：俗稱臭腐乳

，為成本最低方法最簡單之一

種。製豆乾時不須特別壓乾

，惟菌絲極難生長，操作亦不

方便。腐乳胚醱成熟後，用

百分之二十食鹽醱漬，排列於

罐中，就在罐中成熟，亦不必

另加配料，密封罐口，約經二

十天後，即成臭腐乳，如溫度

較高，可縮短其成熟期，成熟

十公分，混合調和拌成粥狀，次將腐乳胚二百塊放入混和液中，然後，一塊一塊的從混合液中取出，層疊於罐中，每鋪完一層加入混合液少許，最後把剩餘之混合液全部倒入，密封罐口即成。

後顏色發青，故稱青方腐乳，有強臭味，味仍鮮美。

(6) 香糟腐乳：俗稱酒釀腐

乳，配料為甜酒釀，八角、肉

桂、花椒、丁香等香料少許。

先將香料各十公分研成粉末，

混合於已經成熟之甜酒釀八百

公分，再照前法將腐乳胚排列

一層，加配料一層密封於罐內

即成。甜酒釀及香料都有香氣

兩個月就可食用了。

，故有香糟腐乳之稱。

(7) 其他腐乳：所謂五香腐

乳中加入五香粉，辣椒腐乳加

入辣椒粉，蝦子腐乳加入蝦子

粉，南腿腐乳加入火腿絲，其

製法和上述同，不另詳說。

腐乳胚照以上任何方法做

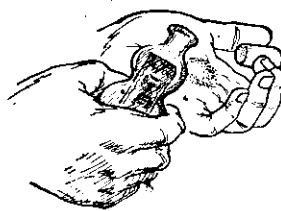
好後，罐口用油紙或玻璃布紮

緊，使不透氣，移於陰涼處，

即成。

農友們注意

很多成藥不可靠



許多藥商只顧自己的利益，就將藥品效果吹噓得是多麼靈驗，使病人相信購買服用；有的更甚至於出售偽藥或是不合格的藥品，使服者不但健康沒有益處甚至有生命危險。

我們要特別注意那些政府通令取締的成藥，因為這些成藥在都市中不易銷售，藥商們就將這些成藥送到偏僻的鄉村去騙農民，以減少他們的損失。這裡特別報告兩件最近報端發表取締的成藥，請農友們注意。

中央日報十一月廿四日：「衛生處通令各衛生所，對臺南市勇三藥房所製熱必退，靈胃丹，痢必止，小兒寶四種藥品，未經許可，擅自製售，服後有中毒情事，嚴予取締」。這是幾種吃了可能中毒的藥。

小 試 試 看
新買來的鐵鍋，煮食物時總有一種鐵味，除去的方法，是將蕃薯皮，牛蒡皮，柿皮及果皮等放在鍋中煮一會，然後倒掉這些水，洗淨就沒有鐵味了。這是因為這些皮的滋味，可以除掉鐵味。

新生報十一月四日：「臺灣省衛生處頃公告註銷廿六種成藥許可證，茲探錄如次：太正膏藥，太正感冒散，建胃鎮痛散，補壽助血液，太正目藥，太正咳嗽散，大英補脾丸，太正皮膚膏，太正頭痛丹，太正薄荷玉，太正胃散，甘瀾下蟲藥，太正鹽規丸，龍虎油，太正止瀉散，太正補血液，太正寶丹，太正鐵拐膏，太正胃腸藥，太正如意油，太正眼藥，太正眼明藥，行血丹，參茸衛生丸，風濕丸，太正鎮咳喘息散。」這廿六種藥從前雖會向衛生處領有許可證，但最近却又被取締，就是表示這些藥，當申請許可證時，所送去檢驗的樣品，成份與效果也許不錯，但過相當時期以後却發生了可疑的地方，於是衛生處將許可證註銷。

筆者特別一再尊重的請農友們注意，成藥不可亂吃，無論廣告上說得多麼有效，多麼靈驗，服用時要與醫師洽商，別上了廣告的當。