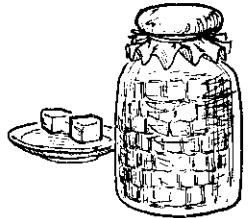


豆腐乳的做法

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成不同的豆腐乳，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，米酒，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，約加酒半公升，以腐乳胚完全浸入酒中為度，然後封口即成。

(2) 紅糟腐乳：俗稱紅腐乳或紅醬腐乳。先將紅糟四百公分和高粱酒五百公分，加鹽五

十分分，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。

(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。

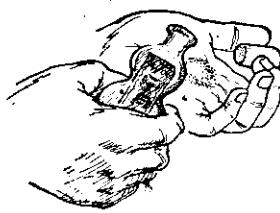
(5) 青方腐乳：俗稱臭腐乳，為成本最低方法最簡單之一種。製豆乾時不須特別壓乾，惟菌絲極難生長，操作亦不方便。腐乳胚醱成熟後，用百分之二十食鹽醱漬，排列於罐中，就在罐中成熟，亦不必另加配料，密封罐口，約經二十天後，即成臭腐乳，如溫度較高，可縮短其成熟期，成熟

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。先將香料各十分分研成粉末，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，兩個月就可食用了。



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。」這廿六種藥從前雖曾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。