

# 醬油製法問題簡答

## 李秀

本社贈送醬油種，並介紹醬油簡便製法以來，連日收到很多讀者的來信，詢問製造技術上的細節。本社特請李秀技正給各位做簡單的解答。

問：大豆是黃豆或是烏豆？

答：這裡所說的大豆是黃豆，不是烏豆。

問：原料米可以用麥子代替嗎？可以用糙米嗎？

答：都可以。

問：什麼時候製造醬油最好？

答：春天最適於製造醬油。

問：大豆和米可以混合起來蒸嗎？

答：大豆和米要分開泡，分開蒸，不可混合。

問：一臺斗水有幾臺斤？

答：一斗水約二十公斤（約三十三臺斤）

問：種麵可以直接和米豆混合嗎？

答：不可以。

問：可以用麥粉代替米糠嗎？

答：可以。

問：製醬時，竹匾在室內堆積於木箱上，請問可不可以堆積在板凳上？

答：不放在地下就可以。因為地會傳熱，不易保溫，而且不清潔。

問：量醬麵溫度時，溫度計是不是放在醬麵上面？

答：要放在醬麵內量才對。

問：下醬時所用的水，需要先經煮沸嗎？

答：用煮沸過的水比較好，但必須冷後才下醬。如果水清潔，也可以不煮沸。

問：下醬前，醬麵上的黴要不要洗淨？

答：醬油醱酵，是利用醬麵上的黃綠色黴菌孢子，因此，黴菌不必洗去，下醬時還要注意慢慢將醬麵加入鹽水中，不使孢子飛揚損失。這與舊法作豆豉不同。

問：下醬初期每日中午攪拌一次，所謂「初期」，應為若干日？

答：冬季約二十五至三十日，夏天約十五至十五日。

問：露天醱酵，雨水易侵入，可以移入室內醱酵嗎？

答：缸上加瓦蓋，就可防止雨水侵入。

問：下醬後，缸口為什麼要用布覆蓋？

答：恐怕蒼蠅進入，不衛生，所以要用布覆蓋。

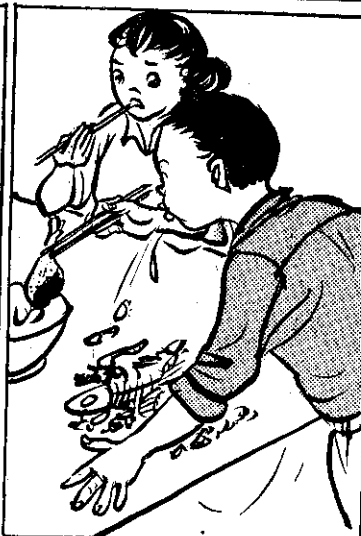
問：榨醬油時所需的水是開水或冷水？

答：生醬油還要經過煮沸，所以可用清潔的冷鹽水。

問：醱酵後拿出部分原料來榨醬油，請問剩下的原料可以保存多久？

答：剩下的原料，可保持三個月不壞。

### 迷信實在真害人 有病收魂無形工



火皇文  
壬西圖

①阿毛表兄牽手，阿毛參加喜宴，阿毛去返了食，阿毛力無手，阿毛手無。

②外媽（婆外）聽見一着驚，阿毛仔（小仔）放得真大，阿毛仔（小仔）命來救。

③阿毛老母真愁氣，阿毛日冥（夜）收魂，阿毛聲聲去返魂，阿毛金（紙）燒香。

## 介紹幾種 栽培有利的種子

- ◎夏季的蕃茄最有利  
適於夏季栽培的優良一代交配種  
①大紅色品種 大型赤福  
赤福三號
- ◎桃紅色品種 福壽二號  
晚化二號 榮冠
- ◎夏季農村最有利的副業  
栽培容易的食用菇『草菇』日名  
フクロタケ(四月中旬送種菌預  
約辦法函索即寄)
- ◎夏季的栽培簡單、有利的生食用的瓜類：  
白雪メロン ニューメロン
- ◎夏季的各種蔬菜種子既入貨
- ◎正日本原封裝 三共、北興、  
日產、石原等商社出品的農藥  
トランスプラントン等ホルモン  
劑廉售  
目錄附郵票一元函索即寄

**臺灣農產企業公司**  
**臺灣農業資材公司**  
台北市迪化街一段八六號  
電話四四二五三 四二二六五  
劃儲臺灣一二七九九號

新種麵放在黑暗、乾燥、低濕的地方，約可保存三個月。  
如果留一點醬麵，乾燥後保存在低溫、乾燥、黑暗處，在數月內可代替麵使用。

問：酸酵期間假使發生腐敗，應如何處理  
答：如能按照方法製造，注重攪拌，不致發生腐敗情形。

問：酸酵時間能不能縮短？

答：可以，但是需要保持醬的溫度在攝氏三十五至三十八度之間，這不是一般家庭所能做到的。

問：甚麼叫做醬色？

答：醬色是用糖製成的，就是「糖烏」或「糖色」，醬油廠可買到。

問：甘草是不是中藥？

答：是。

問：甘草與醬色應在甚麼時候加入？比例如何？可用甘草粉嗎？

答：甘草及醬色可於生醬油加熱前或加熱時加入。甘草粉可用。每一百公斤生醬油中約加白糖九公斤，甘草粉五十五公分，醬色隨意。

問：榨出的醬油，裝在瓶內，日久液面會

不會生霉，有甚麼方法預防？

答：使用清潔的瓶，殺菌後可保持較長時間不生霉。在家庭，最好不要一次榨過多的醬油。

醬油貯藏法如下：①洗淨瓶，用熱水沖洗，乾後備用。②醬油煮沸後，即倒入瓶中，瓶頭約留空隙一英寸以下。③用清潔瓶蓋或瓶塞塞緊，放冷，貯藏在低溫處。

問：榨過生醬油的渣，有甚麼用途？

答：榨一次醬油的醬渣可作醬菜，如不作醬菜，可榨二次，醬渣做飼料或肥料。

問：貴刊所介紹的方法，是不是和日本龜甲萬醬油的製法一樣？

答：這是專為家庭製造醬油設計的方法，不是工廠製法。

問：醬油在露天酸酵二至三個月後，是不是可以繼續放在露天酸酵？

答：可以。

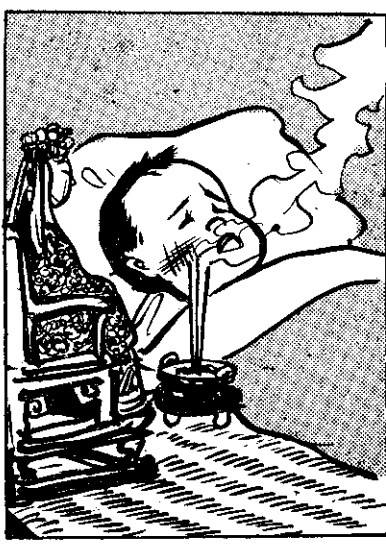
問：以後再做醬油，可以不用種麵嗎？  
答：以後再做醬油，最好還是用新種麵。



⑥ 醫生看診著正，  
診脈是果結腸炎，  
趕緊食藥打針。  
佳哉（幸虧）緊醫無危險。



⑤ 阿日一日起講起，  
迷信害人，燒香收魂，  
代驚魂（事案）。  
趕緊請醫生來。



④ 魂收果無，日一病重，  
迷信在實，燒發真無，  
阿毛發真，望人害。