

發麵做饅頭

阿花

上期本刊曾經介紹幾種麵粉最簡單的吃法，現在再介紹做饅頭的方法。

發麵

到饅頭店裡，化五毛錢買一塊發麵，拿回來放在碗裡，用微溫水把它泡開。也可以用手把發麵捏開，使它成一碗漿水。（如圖1）

麵板上撒一些乾麵粉，將麵糰放在麵板上儘量揉勻，揉成一塊很光滑的麵糰（如圖3）

麵粉二斤，除留很少一部分以外，都放在麵盆或麵板上，把發麵泡成的漿水慢慢倒入，將麵揉和。如果這漿水不夠，還可再加一些冷水，到能將麵

氣發好，並且用鍋蓋蓋住，放在廚房裡靠近爐灶的地方，或者放在比較溫暖的地方，放在日光下，這樣可以使它發得快些（如圖4、5）。

發酵所需的時間，要看天氣的冷熱而定。天氣熱的時候，將發好的麵放在麵板上，用手輕輕擦

加碱

在雜貨店裡買一小塊碱，只要用不到四分之一塊就夠了。把碱放在碗裡，用兩湯匙水把它溶解成碱水（如圖7）。

或者向西藥房買三毛錢蘇打粉，同樣把它化成水備用。

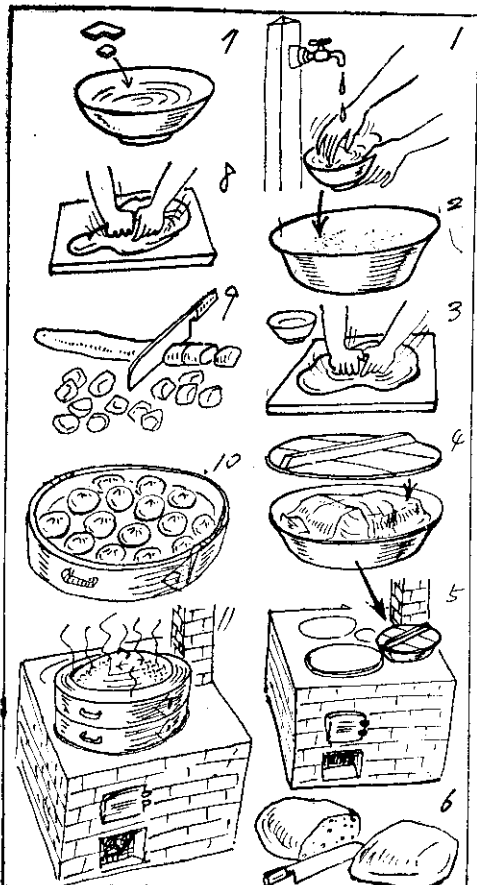
蒸饅頭

要完全用完，用的多少，看你所發麵的程度而定，如果太酸，就要多加一些，不很酸就少加一些。在揉麵時，可以時常拿起來聞一下，到完全沒有酸味而略帶碱香時為止。如果發麵發到剛剛好的程度，也可以完全不加碱。碱也不能加太多，否則不容易發好，而且蒸好的饅頭會發黃。

放好了碱，揉勻了以後，要再放十多分鐘，你一手輕輕拉着麵的一端，用刀子很快地切一下，如不粘刀，就可把發麵分成或切成許多小塊。把這許多小塊，揉成一塊塊底部圓形上面略尖的形狀，就可上籠蒸了（如圖9）。

蒸籠洗淨，鋪好籠布，放在鍋中。爐灶中火要大，待鍋中水滾了以後，把小發麵塊一個個放入籠中，每一個之間要留三、四公分的空隙。放好了，就可放在鍋上去蒸。大火蒸約十五分鐘就熟了（如圖10、11）

初做沒經驗時，在蒸了十五分鐘以後，可以開開蓋子，用手擦一下試試看。擦到饅頭上，如果不粘手，並且一擦下去，



好醬油·味香道

立刻回復原狀，一點也沒有擦過的手印留著，就是熟了；但是不能時常去開籠看。

做饅頭並不算難，但初做的人，往往做得不太理想，不是酸了，就是硬了。這全靠多次經驗，才能做得好。注意這一次做的有什麼不對，下一次再改就好。

本刊讀者來信
問到有關醬油好壞的問題，經請農復會李秀先生答覆如下：

好的醬油，應當有很好的，令人愉快的香氣；吃起來沒有刺激的味，鹽度適中。

有時瓶口有發霉的現象，是因為殺菌不良，或封蓋不緊密，或軟木不清潔的緣故。有的化學醬油如中和不良，或有渣滓上浮，與瓶口空氣接觸，也會生霉。

把瓶口的微過濾掉以後，如果醬油並未腐敗，仍舊可以用。