



農家自製豆腐

……和仙朱……

豆腐是一般家庭三餐常用的食品，每日消費量很多，製造方法簡單容易，農村家庭自己製造的也很普遍。農友們如果需要多量豆腐時，不妨自己試一試。有幾位本刊讀者來函詢問，特將製法詳細說明如下，供各地農友們參考。

(一)材料：大豆(黃豆)十公斤，石膏約一磅，豆腐定型木箱一個，過濾用白布一塊，大石塊一塊，小刀一把。

(二)製造程序及注意事項

(1)大豆浸水：大豆先經洗滌後，放入大木桶內浸漬清水中一夜，使豆粒含水飽滿，磨碎時較為容易。

(2)磨漿：農家可用手動式石磨，商業用可採用電動化的石磨機，豆子磨漿時，應加點清水調節磨碎，磨漿要愈細愈好，加水不宜過多。

(3)加熱煮沸：磨好的生豆漿要加水二—三倍，放入鍋內加熱煮沸。煮到沸騰時因容易發生泡沫，所以沸騰時應時攪拌阻止溢出。加熱時間約三十分鐘就可以。

(4)過濾豆漿：加熱煮沸的豆漿原液，要用乾淨的白布過濾，濾液即為造豆腐原料。殘留的豆渣，俗稱「豆頭」，可調味後食用或作飼料用。

(5)加石膏凝固劑：石膏的主要成分為硫酸鈣，市售品有石膏塊，事先以硬石頭加點水用力磨成石膏漿液後應用。



所需配合用量，為大豆一公斤約用石膏五十公分，看製成豆腐所需硬度，酌量加減。石膏使用過多時豆腐太硬，有時會發生苦味；過少時製成的豆腐太軟，不易凝固。

還有一點應注意的是，加石膏凝固劑時，上記豆漿溫度要在攝氏七十度左右才好。溫度過高或太低均不適宜。溫度降下很多時應再加熱。

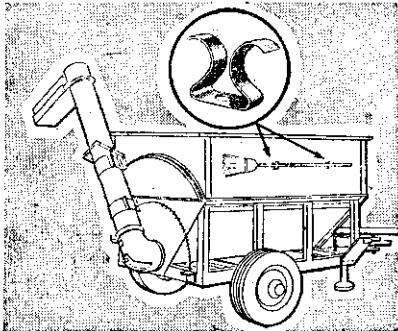
石膏必須慢慢混入，並時時攪拌，這一點很重要。石膏加入量是否適當，可憑經驗判斷，通常以豆漿上面呈白濁變糊狀時為適度。

(6)榨水定型操作：準備一有側孔及底之四方壓榨定型木箱，內鋪一張白布，將凝固中豆腐放入木箱內，上加木蓋壓以重石，使多餘水分排出就成豆腐。

(7)製品：製成的豆腐品質緻密，軟硬適度，白色而不帶苦味的為優良品。定型後的豆腐，以小刀切為小塊，食用或出售。製成率「一步留」為原料大豆的三倍。

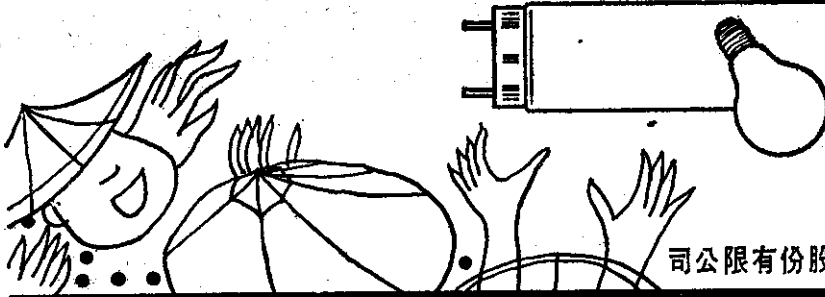
訂正：十四卷二十二期四十一頁「孺生慣養種洋蘭」插圖，「卡多利亞蘭」與「拖鞋蘭」名稱排錯，應相互對調。

碾米機之類
的機械，需要常常
常清潔內部的，
應該經常準備一
把新掃帚。如怕
臨時找不到，最
好在適當的地方
，釘兩個有彈性的
的夾釘(如圖)
，掃帚可以放在
夾釘裏。(末)



東亞日光燈泡

榮獲 經濟部金像獎 品質第一



中日合資



中國電器股份有限公司

中國電器公司