

## 2008 樂活社子島『生活美學』系列講座

社子島美學會秋季課程記錄：謝梅華

時 間：97 年 10 月 22 日(星期五) PM 2：30

地 點：中洲活動中心(延平北路 9 段 80 號號)

主 題：【古早味的醬油】

講 師：李吳滿

與會人員：李美紅、曾美芳、黃麗貞、林素貞、李寶猜、謝梅華、  
楊麗桑、李文玲、王碧娥

---

### 製作醬油的步驟：

- 一、將生的黑豆洗淨後，以一分豆、二分水的計量，放入鍋中悶煮 2 小時。(請記得攪拌)
- 二、將黑豆撈起後擺放在網布上以大太陽晒 2 個小時(太陽較弱時約需 2-3 小時)，直至豆子瀝乾。
- 三、使黑豆自然發酵一個星期，室溫 26-27 度為最佳，溫度不足可蓋布或以碳火促進增溫，一星期後將霉洗去，再以三碗豆、一碗粗鹽、二碗生水計量，進入醬油釀造階段(封期達半年以上)
- 四、過濾雜質後，以中火煮 2-3 小時(注意：以杓底捻黏沾起雜質)。
- 五、煮好後要再過濾一次。
- 六、醬油膏則是要再加糯米粉。