

工農  
生產技術便覽

# 做辣醬油和芥喱

上海新百公司  
技術師

干文林編

687/0211  
中華書局印行

一九五〇年三月初版

工農生產技術叢書

做辣醬油和芥喱 (全一冊)

◎基價七角

(郵運匯費另加)

編者 于文林

發行者 上海河南中路二二一號  
中華書局股份有限公司

印刷者 上海澳門路四七七號  
中華書局永寧印刷廠

發行處 各埠中華書局

\*印翻得不・權作著有\*

總目編號：(一四六四〇)

印數1—10000

# 做辣醬油和芥喱

## 目錄

|       |       |
|-------|-------|
| 一 總說  | 三—四   |
| 二 辣醬油 | 四—九   |
| 1. 原料 | 四—七   |
| 2. 設備 | 七—八   |
| 3. 製法 | 八—九   |
| 三 芥喱  | 九—一二  |
| 1. 原料 | 九—一一  |
| 2. 製法 | 一一—一二 |



# 做辣醬油和芥喱

上海野百合技師 于文林編  
食品公司

## 一 總說

這兩種東西都是調味品，是外國人帶到我國來的，因為時間長了，吃的人也多了，慢慢地成爲必需品。

從前沒聽見說過，做菜用辣醬油或是芥喱粉的，要吃辣，祇是放些辣椒在菜裏就得了，要它鹹，攔些食鹽或是醬油也就得了。等到洋人們帶來了辣醬油，嘗試之下，顯然同我們單用辣與鹹的味道不同，說它辣，並不像辣椒那麼辣，說它是醬油吧，不但鮮而且帶一股辣味，這才引起了我國人的興趣，都歡喜用它，也要學着會做它。至於芥喱，又是另外一種辣，說它像芥辣（芥菜種子的粉末），沒有那麼辣得厲害，如說像胡椒，似乎不是那麼單純，芥喱雞的味道實在不是按照我國食譜上做得出來的，它該

是一種異樣地而帶有香氣的辣。

這裏告訴你它們的製法，既可以供給自己食用，也能夠作為商品。

## 二 辣醬油

辣醬油裏面混合着有幾種味道，不但辣，而且鹹、酸、甜、鮮、香。我們向來祇把一切的味道歸納在「酸甜苦辣」四個字裏，後來才發覺要鮮，沒聽人說過還要香的，誰知道外國人吃菜會講香，所以在辣醬油裏，除去苦（其實也占着些的）以外，可說是色色俱備的了。

### 1. 原料

因為它色色俱備，於是也就含有各種調味的原料。

醬油：要鹹要鮮，離不了醬油，我國的杜醬油向來為外國人稱讚，充分地發揮了又鹹又鮮的條件的，這是最理想的原料之一。這杜醬油，是經

過幾個月的時間，經自然發酵而成，含有多量的高級的蛋白質鮮酸類，不是人工能做得出，能找到完全一樣地代用品的。市上的醬油，都是偷工減料，沒有成熟的，不適宜這裏的應用，所以講做辣醬油，必需自己先做杜醬油，它的製法在這裏不必說，本叢書裏有這種製造法（醬油的釀造，雷雲生編），你可以買一本作個參考。

醋：要酸便加醋。普通吃用的醋，都從酒裏製出來；用一缸酒，不問是老酒、黃酒，甚至壞了的酒，擱在露天裏，讓天空裏的一種能夠變酒爲醋的微生物，跌進酒缸裏，便能自然地釀成醋了。也有些人爲了減輕成本，用做酒的副產品酒糟，和以一部份的水，讓它在溫暖的天氣，發酵到一個月，也就製成醋了。這種醋，不但酸，因爲它也少量地含有一部份鮮酸，所以也鮮的。

糖：便是普通的糖，用甘蔗汁水熬成的，供給辣醬油一部份的甜味。

鹽：醬油原來是鹹的，但經過攪着很多別的原料進去之後，鹹味便不夠了，得另加鹽。普通的粗子鹽，含有無機物或是金屬鹽類的雜質，不但髒，而且帶些苦味，爲此得用精製食鹽，市上有這種精鹽賣的，倒用不着自己麻煩。

辣椒粉：辣椒是辣的來源，是一種植物生成的果實，成熟的是紅色，沒成熟的帶綠色，可以把它採下，在太陽下晒乾，然後磨研成細粉，備用。這東西裏面大概含有千分之一的辣素，能够醫治消化不良的毛病，所以說吃辣椒可以開胃口，不是沒有理由的。

芥子粉：芥子粉是第二種辣的來源，與辣椒的辣顯然不同，這也就是辣醬油的辣味爲什麼不單純的原因。這種粉，是用芥菜的種子磨研成功的，裏面含有百分之一左右的芥子油，不但辣，也有一種香氣，是棕黃色粉末。



桂皮粉：桂皮是桂樹的皮，可以做藥料，含有桂皮油的香氣。我國最好的桂皮，出產在廣西，把桂皮研成粉末，就可供給辣醬油做香料。

蒲桃粉：這是外國貨，出產在中美洲，也是一種植物的果實。這果實含有漿，把它採下，在太陽裏曬乾，然後研成粉末。它主要的成份，也是一種香的揮發油，含量在百分之三到四·五之間。

大蒜：大蒜用根與莖部份，葉子不要，主要的成份，也是揮發油，是既臭而又有些香的揮發香料，使辣醬油的香氣不單純而又濃厚，同時它也有健脾強胃的作用，北方人歡喜生吃，食慾可以大進，便是這個道理。

安息香酸鈉：用在食物裏面，以防止那種食物的腐敗，安息香酸鈉是時常採用着的。這是一種有機化學藥品，白色結晶，西藥原料行裏有賣。

## 2. 設備

這裏的設備最簡單，祇是些最普通的東西，譬如秤，盛液體用的缸或

是罈，過濾用的布，研磨用的磨，以及研床等等，至於普通用具自不在話下。

### 3. 製法

下面是一個通常的配方，但爲着各地方習慣的不同，或是人們對於嗜好的不同，可以隨便取捨的，

下面的數字，你可以隨便裝上一個同樣的重量單位，少做些，算它用兩或用斤都可；如果要大量生產，可以用担來做單位。

|       |        |     |      |
|-------|--------|-----|------|
| 醬油    | 二百份    | 醋   | 二百份  |
| 糖     | 一百二十五份 | 冷開水 | 一百份  |
| 鹽     | 四十份    | 辣椒粉 | 二十五份 |
| 芥子粉   | 五份     | 桂皮粉 | 一份   |
| 蒲桃粉   | 一份     | 大蒜  | 一份   |
| 安息香酸鈉 | 一份     |     |      |

把糖與鹽溶解在水裏，攪勻它，慢慢地加入醬油及醋。拿過大蒜，把它搗爛，與辣椒粉、芥子粉、桂皮粉、蒲桃粉，混合研和，擱在缸裏，然後拿混和好的攪勻了的液體原料，慢慢地倒進去，讓它浸二、三天，甚至四、五天，再用濾布濾去渣，加上安息香酸鈉，防止腐敗，便成功了。

如果做成商品，還要裝瓶，貼好悅目的商標紙，甚至宣傳品，便可應市。

### 三 芥喱

芥喱是老黃色的粉末，也稱為芥喱粉，用以拌在菜裏，帶有一種異樣的辣味，主要的是胡椒，次之是茴香的刺舌頭的香氣與辣味，吃在嘴裏另有風味，用在少數的特種菜裏。

#### 1. 原料

做辣醬油和芥喱

白胡椒粉：這是我國的出產。中藥舖裏出售的胡椒粉計分兩種，一種白色，一種灰黑色。白色的是好貨，我們得用這種貨色。胡椒也是一種植物的果實，等它成熟了以後，採下來，在水裏洗掉它的外壳，再把它曬乾，磨研成細粉，有一股香氣，也有一股辣味。我們有時受着涼了，或是身體不舒服，吃些胡椒麵，使全身出汗，可以恢復健康。這在中藥裏講，算是發汗劑，對於身體是有益的。

八角茴香粉：它有茴香的香氣，也有刺舌的辣味，用它的目的在使胡椒的辣味不單純。這東西也是植物的果實，曬乾研細而成。

茴香油：爲了供給濃厚的香氣，除了應用八角茴香之外，還得採用這種茴香油。它是從八角茴香裏，用蒸汽蒸餾的方法，提煉出來的一種芬芳的揮發性油，香氣甜美，口味刺舌頭。

這種香油要到西藥行或是工業原料行裏才買得到，中藥店裏只買到八

角茴香，因為提煉各種香精的工業，還是外國人發明的哩！

蒲桃粉：在辣醬油的原料項下已經說過了。

薑黃粉：這是使芥喱着色的色料。薑黃出產在我國的東南部，並不是生薑，口味沒有生薑辣，顏色則比生薑黃，而且含有黃色的色素，能够染着別的東西，使成薑黃色。它也與生薑一樣，是一種類似的植物，長成的根莖，我們只要把它採來，晒乾了，磨研成細末就得了。

## 2. 製法

預備一個研鉢，攪棒，及一面銅絲篩子。

下面這個配方也只寫着份數，你隨便加上一個適當的重量單位吧！

白胡椒粉

五十份

八角茴香粉

一份

蒲桃粉

一份

薑黃粉

七十份

八角茴香油

二份

做辣醬油和芥喱

把白胡椒粉、八角茴香粉、蒲桃粉、薑黃粉等，攪在研鉢裏，一方面研得再細些，另一方面拌得再勻些，取過茴香油，一滴滴地慢慢加入，同時仍不斷地攪拌，使它拌得勻，用篩子過篩就成。

商品的芥鹽粉得用鐵罐裝着，也有用玻璃瓶裝的。罐外或瓶外還印着五彩的商標、用法及說明書。如果說鐵罐或玻璃瓶的成本太高，可以改用紙匣，不過裝璜的好壞，是有影響於銷路的。