

吳筱惠著

食品製法傳授講義



中華民國十六年八月一日初版
 中華民國十六年七月卅二日版
 中華民國十六年六月廿五日版
 中華民國十六年四月十六日號

版 權 所 有 不 准 翻 印

NO.:	
	左方格如 無著者親 自蓋章即 屬盜版， 最先檢舉 者致酬六 千元，絕 不食言。

食 品 製 法 傳 授 講 義

著 者 吳 筱 惠 先 生
 出 版 者
 發 行 人

地 址：台北縣永和市保福路二段一五八巷
 十五號一樓

電 話：(〇二)九二一四九三六
 定 價：新台幣四百元

郵政劃撥：第〇〇一九〇六二一三號帳戶周月娥收
 承印者：穎慶印刷文具有限公司

地 址：台北市雙園街一一二號
 電 話：(〇二)三〇八七三二一

本書凡例

一 重量

$$1 \text{ (台) 斤} = 16 \text{ (台) 兩} = 600 \text{ 公分} = \frac{6}{10} \text{ 公斤} = 0.6 \text{ 公斤}$$

$$1 \text{ (台) 兩} = 10 \text{ (台) 錢} = 37.5 \text{ 公克}$$

$$1 \text{ (台) 錢} = 10 \text{ (台) 分}$$

$$1 \text{ 公斤} = 10 \text{ 公兩} = 1000 \text{ 公克} = \frac{10}{6} \text{ 台斤} = 1 \text{ 台斤} 10.5 \text{ 分}$$

二 容量

$$1 \text{ 公升} = 1000 \text{ cc} = 1000 \text{ 公克} = 1 \text{ 公斤 (水)}$$

三 長度

$$1 \text{ (台) 尺} = 10 \text{ (台) 寸} = \frac{1}{3} \text{ 公尺} = 33.3 \text{ 公分}$$

$$1 \text{ (台) 寸} = 10 \text{ (台) 分}$$

$$1 \text{ 公尺} = 10 \text{ 公寸} = 3 \text{ (台) 尺} = 1000 \text{ 公分}$$

四 匙之使用

$$\text{一大匙：白糖} = 2.7 \text{ (台) 錢} \quad \text{一茶匙：白糖} = 1.1 \text{ (台) 錢}$$

$$\quad \text{細鹽} = 3.3 \text{ (台) 錢} \quad \quad \quad \text{細鹽} = 1.3 \text{ (台) 錢}$$

$$\quad \text{味精} = 2.5 \text{ (台) 錢} \quad \quad \quad \text{味精} = 1 \text{ (台) 錢}$$

$$\quad \text{醬油} = 5 \text{ (台) 錢} \quad \quad \quad \text{醬油} = 1.9 \text{ (台) 錢}$$

$$\quad \text{酵母粉} = 2.5 \text{ (台) 錢} \quad \quad \quad \text{酵母粉} = 1 \text{ (台) 錢}$$

$$\quad \text{酒} = 3.5 \text{ (台) 錢} \quad \quad \quad \text{酒} = 1 \text{ (台) 錢}$$

一 凡讀者有意開設食品廠者，生產技術及設備，著者樂意代為規劃。
二 讀者詢問問題以講義內範圍為宜，請附回郵信封，否則恕不答覆。
三 本處代售數十種食品製造機器，歡迎洽詢。

自序

古語說：「民以食爲天」；又說：「遺子千金，不如授其一藝」。兩句話合併起來，却說明了食品製造技術的重要性。

目前人口衆多，百業興旺，正是創業致富的最好機會，而食品製造，一般銷售簡便，本少利厚，是謀生、副業和發財的捷徑，不需什麼推銷費用，就能把產品推銷出去，這是和化工品、醫藥品最大不同之點。

作者從事食品製造的研究與加工，凡廿餘年，特別着重於有經濟價值食品的研鑽。自民國六十一年起，作者應「民生食品化工研究社」執事者之邀請，特將食品研究成果予以公開函授，其中並曾選過燒臘品十四種，中西點十二種，飲料五種以及沙茶醬等，分別在台北市南陽街以及台北縣永和鎮集體面授，參加者歷久不衰，參加各類函授者亦非常踴躍。

茲爲求普及大眾，便利遠地學者，以及減輕學者負擔起見，作者不惜將原函授講義一百種的技術機密，毫無保留的一次公開，此一百種食品製造講義，原函授價值高達新台幣二萬餘元，現彙訂成冊作價發行，敢說是今日社會難得的一本好書。由於本講義乃經作者千捶百鍊的經驗累積，資料句句踏實，讀者只要切實按照裡面的說明去做，成功易如反掌，學好其中任一種，均可值回書價，請把握機會。

此外，作者照常在台北縣永和鎮環河西路一段九十五卷十九弄廿三號四樓參與服務工作，併此奉告。

吳筱惠序於永和 六十二年八月

再版續自序

本講義自從出版以後，未曾由他人代銷，却在實際不到八個月之內，一千冊全部售完，而且還得到各界無數的稱讚，我想最主要的原因是本講義句句實話、樣樣成功，同時並有一個活的顧問筆者隨時為讀者解答問題，因此許多讀者都義務為本講義作宣傳，際此再版之始，謹表示我個人衷心的謝忱。也期望尚未購買的朋友，趕快下決心買一本，因為它是您創事業、發大財的最佳保證！

茲不揣冒昧將本講義發行後所收到讀者的來信，摘若干封刊登在次頁，以供參閱。

三版再自序

吳筱惠序於永和 六十三年七月

由播種、耕耘至收穫是人生最愉快之事。本講義自再版至今業經二載，在此期間，作者普遍察覺到許多其他有關書籍多有零星採擇本書之精華作為其編著之一部份，在不抄襲之情形下，本人不予追究，蓋此益顯本書之受到重視。同時讀者讚譽本講義實用之信像雪片飛來，個人在此表示崇高之謝意！

本書最與眾不同的是作者可以替讀者解答書內問題，唯書外問題限於時間與精力，本人未便全部答覆這須向讀者致歉之處，尚祈見諒。

第三版又開始發行，本版較第二版又有許多修正與補充之點，內容異見充實，仍望讀者今後多多為本書宣傳，以期普遍造福社會大眾。

四版（免序）

吳筱惠序於永和 六十六年元旦

五版簡序

第五版內頁改高級紙張，並另增新項目十五種，都是珍貴無比的一手資料，請多利用。

吳筱惠序於永和 七十四年元旦

讀者來信照登

後惠老之囑咐

英先生大鑒：前蒙惠寄... 謹此回謝...

南藥品行 ONG NAN DRUG STORE

此藥功效甚速... 凡患此症者... 宜早服之...

英先生大鑒：前蒙惠寄... 謹此回謝... 藥到病除...

英先生大鑒

一、本公司購得... 此藥功效甚速...

此藥功效甚速... 凡患此症者...

此藥功效甚速... 宜早服之...

此藥功效甚速... 藥到病除...

此藥功效甚速... 凡患此症者...

此藥功效甚速... 宜早服之...

此藥功效甚速... 藥到病除...

此藥功效甚速... 凡患此症者...

英先生大鑒

此藥功效甚速... 凡患此症者...

此藥功效甚速... 宜早服之...

此藥功效甚速... 藥到病除...

此藥功效甚速... 凡患此症者...

此藥功效甚速... 宜早服之...

此藥功效甚速... 藥到病除...

此藥功效甚速... 凡患此症者...

此藥功效甚速... 宜早服之...

此藥功效甚速... 藥到病除...

英先生大鑒：前蒙惠寄... 謹此回謝...

英先生大鑒

作者簡歷



作者之影

省立屏東農校畢業
省立農學院畢業

考試院特種考試農產製造科及格

「台灣農產食品工藝製造法」編著者
「民生食品化工研究社」食品部主講

曾任台灣勝堡股份有限公司技術顧問
曾任頂好食品股份有限公司技術顧問
現任台糖公司化學工程師





作者在某處集體傳授時講解



作者親自示範製作並答復問題



作者及家小與參加面授者合影



作者及家小和另組學員
在研習場所留影

三、食品製造傳授廣告剪輯

食品百種
 三元水和(7) 55價每箱2459月
 誠徵

十餘年製研秘法大開
 康慶工廠一本萬利。
 專門製、研製食品化工品：如瓜子、木瓜、荔枝、花生、沙茶、花生油、油、麵粉、麵粉、牛肉干、福州肉鬆、肉鬆、豆花、五香豆干、油炸臭豆腐、燒餅、油條、太陽餅、各式麵包、彰化肉丸、新港粉、沙包糖、香油、化學油、豆腐、蝦油、味粉、甜酒釀、鹽梅、色帶、果汁、木瓜茶、豆豉麵粉、風伯精、植物性便秘、生髮油等數百種。
 電話：台北區九二四九三六、南港五元區
 地址：臺北縣永和鎮西門路一段九五巷一九號二樓(洽理坊區路第四斜地下即通)
 信箱：臺北縣永和郵局第一六一九號信箱
 訓練：郵政特種營業戶第一九〇一號 每月收費
 創案則應對負擔。

發財
 良機面面俱到百種食品製造小本
 三元水和(7) 55價每箱2459月
 誠徵

食品
 新法製成
 法製成
 法製成
 法製成

燒腊麵點
 水餃、水餃、水餃、水餃
 水餃、水餃、水餃、水餃
 水餃、水餃、水餃、水餃

燒臘
 燒臘、燒臘、燒臘、燒臘
 燒臘、燒臘、燒臘、燒臘
 燒臘、燒臘、燒臘、燒臘

麵點燒臘
 麵點、麵點、麵點、麵點
 麵點、麵點、麵點、麵點
 麵點、麵點、麵點、麵點

中西
 中西、中西、中西、中西
 中西、中西、中西、中西
 中西、中西、中西、中西

招生
 招生、招生、招生、招生
 招生、招生、招生、招生
 招生、招生、招生、招生

招生
 招生、招生、招生、招生
 招生、招生、招生、招生
 招生、招生、招生、招生

飲料
 飲料、飲料、飲料、飲料
 飲料、飲料、飲料、飲料
 飲料、飲料、飲料、飲料

好消息！

謀生、副業、發財最好機會——食品製造技術面授

全省獨一無二之最新食品及化工製造技術傳授：如木瓜糖、瓜子、陳皮梅、冬菜、沙茶醬、醬瓜、油鷄、鹽水鴨、牛肉干、福州肉鬆、皮蛋、茶葉蛋、豆花、五香豆、腐乾片、油炸臭豆腐、杏仁豆腐、燒餅、油條、煎包、太陽餅、各式餛飩、海綿蛋糕、彰化肉丸、新港餛飩、沙拉醬(白醋)、綠豆醬油、化學醬油、豆瓣醬、辣椒醬、蝦油、味噌(日本豆瓣)、鮑酒釀、冬瓜茶、酸梅湯、豆漿漿瓶、乳酸飲料、風油精、植物性蠟燭、生髮劑……等等上百種，歡迎詢洽。簡章五元備索。

傳授地點：台北縣永和鎮環河西路一段95巷19弄23號4樓
 (中正橋遠安路第四個行城下即往，在安福
 公司對面) 臺北公共汽車5、45、55路，欣欣
 客17、18路，中興巴士1、2路，臺北客運7
 、12、20路，公路局臺北至中和、板橋等，於
 「頭海站」下車後回頭走一百餘公尺即達。
 電話：九二四九三六號，周小姐洽。

本講義初版時之廣告剪影

發財靠實力、本書就是實力、

食品製法傳授講義徵求函購

研製二十年秘法一次大公開
 是創業副業謀生致富的寶典
 吳俊惠著

本書係作者自研自製之秘法，內容豐富，包括：鹹水鴨、五香豆、油條、煎包、太陽餅、各式餛飩、海綿蛋糕、彰化肉丸、新港餛飩、沙拉醬(白醋)、綠豆醬油、化學醬油、豆瓣醬、辣椒醬、蝦油、味噌(日本豆瓣)、鮑酒釀、冬瓜茶、酸梅湯、豆漿漿瓶、乳酸飲料、風油精、植物性蠟燭、生髮劑……等等上百種，歡迎詢洽。簡章五元備索。

傳授地點：台北縣永和鎮環河西路一段95巷19弄23號4樓
 (中正橋遠安路第四個行城下即往，在安福公司對面) 臺北公共汽車5、45、55路，欣欣客17、18路，中興巴士1、2路，臺北客運7、12、20路，公路局臺北至中和、板橋等，於「頭海站」下車後回頭走一百餘公尺即達。
 電話：九二四九三六號，周小姐洽。

登在現代食品廣告——

發財靠實力、本書就是實力、

食品製法傳授講義

研製二十年秘法一次大公開
 是創業副業謀生致富的寶典
 吳俊惠著

本書係作者自研自製之秘法，內容豐富，包括：鹹水鴨、五香豆、油條、煎包、太陽餅、各式餛飩、海綿蛋糕、彰化肉丸、新港餛飩、沙拉醬(白醋)、綠豆醬油、化學醬油、豆瓣醬、辣椒醬、蝦油、味噌(日本豆瓣)、鮑酒釀、冬瓜茶、酸梅湯、豆漿漿瓶、乳酸飲料、風油精、植物性蠟燭、生髮劑……等等上百種，歡迎詢洽。簡章五元備索。

傳授地點：台北縣永和鎮環河西路一段95巷19弄23號4樓
 (中正橋遠安路第四個行城下即往，在安福公司對面) 臺北公共汽車5、45、55路，欣欣客17、18路，中興巴士1、2路，臺北客運7、12、20路，公路局臺北至中和、板橋等，於「頭海站」下車後回頭走一百餘公尺即達。
 電話：九二四九三六號，周小姐洽。

登在現代食品廣告——

通訊函授情形

此項傳單寄款人與帳戶通訊之用，惟所作傳單應以關於該次劃撥事項為限，並請勿粘附帳簿或文件。

一、麥習香粉 豬肉桂、福州肉
 二、清粉竹排 三種清蒸魚片
 以便去冬習。

此項傳單寄款人與帳戶通訊之用，惟所作傳單應以關於該次劃撥事項為限，並請勿粘附帳簿或文件。

敬啟者：
 函授：(一) 豆油皮 (100)
 (二) 五香豆片腐干片 (200)
 前一律打七折計，故共計
 幣上 210 元正

此項傳單寄款人與帳戶通訊之用，惟所作傳單應以關於該次劃撥事項為限，並請勿粘附帳簿或文件。

一、并豆棧豆鼓 (陰乾) 對發
 法 (六折)
 二、散清將清蒸魚片以便
 研家

此項傳單寄款人與帳戶通訊之用，惟所作傳單應以關於該次劃撥事項為限，並請勿粘附帳簿或文件。

敬啟者：
 函授：(一) 并豆棧豆鼓 (陰乾) 對發
 法 (六折)
 (二) 散清將清蒸魚片以便
 研家

8716043

福州大學
圖書館



豆麥釀造

牌士學

風味優良

醬油

品名：豆麥釀造醬油
出品：光緒三十三年



古法釀造

牌士學

風味優良

蝦油

品名：古法釀造蝦油
出品：光緒三十三年

作者曾主持生產醬油及蝦油之兩幅商標
(商標內之肖像即係作者)

食品製法傳授講義目錄

品名		產	品	說	明	生	產	展	望	頁次
果蔬製品類										
木瓜糖	木瓜餛	木瓜餛	木瓜餛	耐久藏，製造無季節性，有特佳風味。	耐久藏，製造無季節性，有特佳風味。	原為屏東名產包裝出售為優良禮品。				27
木瓜餛	木瓜餛	木瓜餛	木瓜餛	耐久藏，製造無季節性，有特佳風味。	為木瓜糖之革新產品，市面生產少，出售甚有利。					29
木瓜餛	木瓜餛	木瓜餛	木瓜餛	耐久藏，屬木瓜蜜餛之一種。	製法簡單，可以蜜餛產品出售。					31
柚皮糖	柚皮糖	柚皮糖	柚皮糖	別具風味，且有却痰之效，為本處獨特研製產品。	柚皮糖在我國為極有名禮品，在本地製造出售，前途似錦，但須廣加宣傳					32
福州李鹹	福州李鹹	福州李鹹	福州李鹹	風味歷久不散，為蜜餛中之佳品	市面成品不多，可製造出售。					33
楊桃蜜餛	楊桃蜜餛	楊桃蜜餛	楊桃蜜餛	成品風味極佳，但須製造得法，方耐久藏。	以新技術製造，清潔衛生，必能暢銷					34

脆 菜	辣 椒 醬	小黃瓜醃製	冬 菜	調 味 蕃 茄 醬	含 糖 蕃 茄 醬	瓜 子	五 味 陳 皮 梅	棗 子 蜜 餠
成品嫩脆，裝瓶出售為早餐極佳小菜。	製造無季節性，耐久藏，罐裝或散裝出售。	成品呈綠色甚脆。	同市售。	風味優良，為中外食品調味理想佐料，耐久藏。	成品鮮紅，久藏不壞。	外表美觀，風味優良。	特殊配方，能耐久藏。	鹹酸甜俱全，特殊製造法，但有季節性。
市面已有產品出現極受歡迎，原料充足低廉，裝瓶出售，可獲高利。	銷路廣泛，製造出售甚有利。	適宜零售及裝瓶出售。	耐久藏，在原料生產季節製造，本少利多，銷路穩定。	供西餐、日本料理等使用，每瓶售價甚高。	裝瓶出售，頗受歡迎，塗麵包最佳。	大量製造出售，可形成家庭工業。	製售可賺大錢。	為全省獨一無二之棗子蜜餠加工，製造出售有利。
51	49	47	45	43	41	39	36	35

豆腐乾及	豆類製品		蘿蔔絲	台灣紅棗	筍乾	蘿蔔乾	泡菜	(花瓜)瓜
濕豆腐乾即俗稱「豆乾」。			香辣蘿蔔絲裝瓶為佐餐聖品，又耐貯藏。	棗型較大，風味略遜舶來品，新品種則不輸外來品。	成品風味優良，顏色美觀，能耐貯藏。	成品香醇且脆，頗耐久藏。	酸辣而脆，佐餐食品。	成品脆，為早點優良小菜。
大量製造能成家庭工業。			製造迅速，設備簡單又適合家庭需要製售，利益可觀。	以本地價廉青棗加以製造，利益必當優厚。	在靠近原料生產地區製造最為適宜。	原料便宜時製造，利益優厚。	家庭、餐館、醬菜，應適宜製造，本少利用銷路穩定。	裝瓶出售可耐久藏，但原料須向產地約定購買。
62			61	60	59	57	55	53

杏仁豆腐	涼點心。	呈乳白色塊狀，爲四季咸宜之清涼點心。	77
甘納豆	製造簡便，利益優厚，製造批發，致富在望。	甘納豆，秘法首次公開。	75
五香鹹酥花生	銷路沒問題。	爲又香又酥之鹹硬花生，極爲可口。	73
油炸臭豆腐	賣臭豆腐的攤子不多，如果地點好，絕對輕鬆地賺大錢。	特製臭豆腐，油炸後供顧客享用，有特別風味。	71
甜黃豆（蜜豆）	零售或裝袋出售，很受歡迎。	呈濕性黃色或紅色之甜蜜豆，本地人喜歡的早點小菜。	70
五香筍豆	製法簡單，如能用美麗塑膠袋包裝銷路必佳，利益優厚。	五香口味愈嚼愈香，可耐久藏。	69
豆油皮	多量製造，能維持一家溫飽。	係厚的一種，供煮菜用。	68
水晶豆花	適宜散裝零售，又宜裝塑膠小盒，冷藏出售。	色澤透明，味道細膩，最新產品	67
桶裝豆花	爲極受大眾歡迎食品，除零售外，尚可裝梯批發。	以最新之方法製造豆花，穩當易成功。	64