

# 新港就是「醬」樣子

班級：

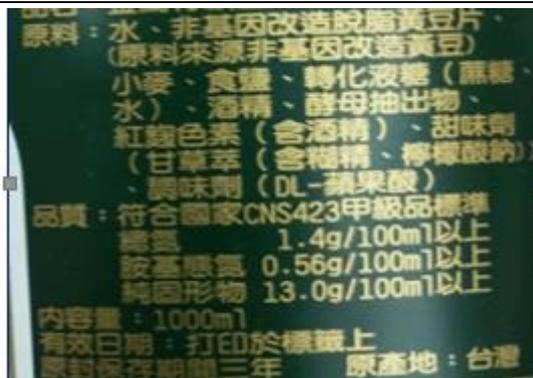
座號：

姓名：

## 來來來，看醬油

相信同學在家享用餐點時，都少不了「醬油」這一味吧！但你知道餐桌上的醬油其實可分為兩大類，風味與價錢都大不相同喔。根據以下兩類的原料圖，你能知道哪一個是較便宜的化學醬油，哪一個是較昂貴的古法釀造醬油嗎？

### 醬油大比拚



醬油種類  
(化學或古法釀造)

價位  
(低的打勾)

原料較天然的  
打勾

形成胺基酸方法  
(使用天然菌自然  
發酵或使用鹽酸快  
速水解)

製成時間長短  
(較短天數的打勾)

添加物多寡  
(添加物少的打勾)

## 去去去，做醬油

新港鄉有沿用傳統釀製方法，需半年時間才能做成的手工釀造醬油--「源發號醬油」。今天我們就要去那邊參觀，同學們，做好準備了嗎？GO！

好的醬油要做出需有發酵、製麴等多種步驟，同學們參觀完醬油製造過程後，能否把步驟與圖片正確連起來呢？試試看吧！

(A)



• (1) 發酵製麴

(B)



• (2) 曝曬 180 天

(C)



• (3) 壓榨出汁

(D)



• (4) 過濾

(E)



• (5) 裝瓶

## 坐坐坐，吃醬油

1. 古法醬油特徵：測試一下家裡的醬油，符合的打勾！〈打勾的就是古法釀造特徵喔〉

2. 你還能不能用自己發現的特徵判斷是否為古法釀造醬油呢？請把它寫在最後一欄。

種類	特徵	褐色醬汁	搖會有細緻泡沫，不易消失	開封需冷藏	你發現的特徵……
家裡醬油					