

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)		

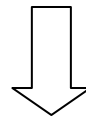
去去去，做醬油

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！

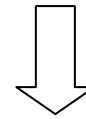
好的醬油要做出需有發酵、製麴等多種步驟，同學們參觀完醬油製造過程後，能否把步驟與圖片正確連起來呢？試試看吧！



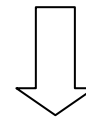
• (1) 發酵製麴



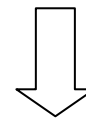
• (2) 曝曬 180 天



• (3) 壓榨出汁



• (4) 過濾



• (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					