

單元：醬油麴加工 醬油釀造

一、原理：醬油釀造原料為黃豆及小麥，二者均含豐富蛋白質及碳水化合物，小麥經焙炒和粉碎後與蒸熟的大豆混合，接種米麴菌(*Aspergillus oryzae*)，麴菌繁殖後的醬油麴，含有蛋白酶及澱粉酶等各種酵素，用以釀造醬油。

二、配方：

	%	每組(g)	一班(g)		
黃豆	100	400	3200		
小麥	100	400	3200		
醬油麴	1/1000~1/1500	0.8	6.4		
鹽水 (19-20 Be)	醬油麴重 1.2~1.5 倍				
合計					

三、器材：75%酒精、酒精瓶、麴盤、塑膠袋(2斤)、溫度計 8、電子秤、鹽度計、膠帶、奇異筆、

四、作法：

1. 黃豆泡水 10hr → 蒸煮(至一捏即扁) → 攤開在桌上放涼。
2. 小麥焙炒 → 粉碎
3. 每組秤量材料：小麥_____g，黃豆_____g，種麴_____g。
4. 製麴：將小麥置大鋼盆內，加入種麴拌勻，再加入黃豆拌勻，倒入麴盤進行醬油麴培養。
5. 第一天：每 4hr 記錄溫度；第二、三天：每 hr 記錄溫度
Temp < 20°C 要蓋毛巾；Temp > 36°C 要翻麴散熱。
6. 種麴培養 3-7 日後，會長成黃綠色麴餅，有大量孢子，戴口罩將麴餅粉碎。
7. 下缸：配 20 Be 鹽水_____公升。(粗鹽_____kg；水_____kg)

五、Q&A

1. 何謂「麴」？
2. 醬油的釀造需事先製作醬油麴，製作醬油麴有什麼目的？
3. 製作醬油過程中小麥經過焙炒得目的為何？

六、注意事項及心得