

如何分辨好醬油



原稿

中興社區發展協會製作



蔗一家設研所

好的醬油如何分辨-眼看

- 看瓶身
化學醬油-塑膠瓶
手工醬油-玻璃瓶
- 看瓶底
化學醬油-無殘渣
手工醬油-有豆渣
- 看氣泡
化學醬油-無氣泡
手工醬油-有氣泡
- 看醬色
化學醬油-死黑色
手工醬油-琥珀色



好的醬油如何分辨-眼看

- 鼻聞-聞醬油味道

化學醬油-嗆鼻化學味

手工醬油-有豆香味及發酵的酒香味



好的醬油如何分辨-吃嚙

- 吃看看
 化學醬油-死鹹
 手工醬油-回甘

醬油種類	純釀醬油	混合醬油	化學醬油
製造方式	傳統純釀造	混合釀造	速成快速釀造
原料	黃豆、黑豆 小麥	速成醬油 純釀醬油	黃豆脫脂粉 大豆酸水解物 調味劑
製造時間	120~180天	30~90天	3~7天
特色	琥珀深紅色● 豆香味 鹹甜回甘	黑褐色● 味道鹹酸 市面上最多	深黑色● 死鹹 味道刺鼻