



2016 恭賀新春

電子報專欄

- 本期摘要
- 校園焦點
- 陽明訊息
- 行政會報
- 課輔部落格
- 校園點滴
- 捐款芳名錄

副刊專欄

- 山腰電影院
- 閱讀生活

相簿集錦



這是什麼？

相簿適用IE6, IE7, FireFox, Safari
IE6請開啟「相容性檢視」瀏覽

快訊

【校園焦點】連正章教授榮獲「第11屆永信李天德醫藥科技獎」

閱讀生活

溫潤辛香的薑油

寒冬進補，加點老薑，感覺全身立刻暖呼呼了起來！薑的辛香勁辣，還能增添特殊的香氣和豐富的口感。你知道嗎？老薑也能做成薑油喔，拿來炒菜、拌飯、拌麵，美味至極！吃過的人都說好吃極了！以下就是用有機老薑來製作薑油的作法：



1.

老薑洗淨後，先削掉外皮。



2.

將去皮的薑塊打成泥，然後放入紗布袋裡，把薑汁擠出，讓薑末與薑汁分開。



3.

用熱油（或一般油和麻油各半）小火炒香薑末；炒至香氣濃郁後，再把薑汁倒入鍋中用小火一起熬煮，至香味出來便可熄火，待涼起鍋後再裝入瓶中。

4.

做好的薑油，辛香溫潤，可炒可拌！融合了薑汁和麻油的香味，風味更是獨特！



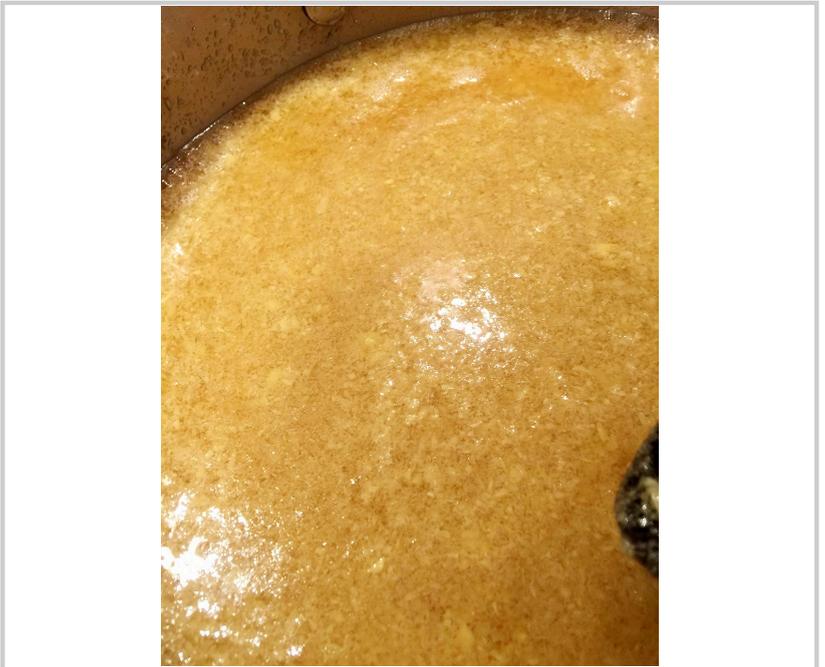
<圖、文 / 波波>



- 有機生薑的薑皮也可以留下來利用。冬天手腳容易冰冷，薑皮用熱水煮過後拿來泡手泡腳，正好祛寒。



- 俗話說「薑是老的辣」，薑越老越辛辣



- 以小火熬煮薑末和薑汁約需30-45分鐘，煮的時間越久，薑油越濃稠；水份越少，也更容易保存



煮好的薑油放冰箱保存，可放約半年之久。玻璃瓶裝油前先用熱水煮過，然後烤乾，使成真空狀態，可讓薑油保存更久

[\[←\] 回上一頁](#) [\[🏠\] 回到首頁](#) [\[↑\] 回到最上](#)

COPYRIGHT © 2010 國立陽明大學版權所有，未經同意，請勿轉載

[關於電子報](#) | [訂閱電子報](#) | [聯絡編輯小組](#) | [友站連結](#) | [上期電子報](#)

發行人：梁宸義 總編輯：王瑞瑋 執行編輯：彭琬玲 網頁維護：凱笛資訊