|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 方法  名稱 | **溼蔭** | **乾蔭** |
| 材料 | 黑豆 | 黑豆 |
| 製作方法 | 1.將上層鹽封剔除後，只要挖一點點深度，就可以看到汁液會插入一有洞的圓柱。2.先挖出中間黑豆，醬汁就可以方便集中從此圓柱內取出。3.此液在濕蔭釀法的廠商就將之稱為壺底油。 | 1.將上層鹽封剔除後, 必須往下一直挖到缸底部, 才可以看到汁意慢慢累積, 這就是乾蔭法的壺底油。 2.通常乾蔭取壺底油需耗時兩天，因為第一天取出後，還要等待至少半天多的時間，讓這壺底油慢慢透過上層黑豆本身重量壓力，慢慢繼續自然瀝出。 |
| 相同之處 | 將上層鹽封剔除 | 將上層鹽封剔除 |
| 相異之處 | 1. 只要挖一點點深度，就可以看到汁液會插入一有洞的圓柱。   2.顏色比較淺。 | 1. 必須往下一直挖到缸底部, 才可以看到汁液慢慢累積。   2.顏色比較深。 |

**醬油製作方式的比較**

**黃廉鈞製作**