



# 冬季蔬菜加工

張長印

每到冬季蔬菜生產旺季，蔬菜產量大增，供需失調，菜價下跌，這時農家如能將自己所生產的蔬菜予以適當的加工儲藏，一方面可調節蔬菜的供需要，又可增加農家副業收入。

## 黃蘿蔔

材料：(1) 初漬：蘿蔔一〇〇斤、食塩一六斤、乳酸二〇〇C、黃色素適量。

(2) 本漬：食塩一·五

二斤、糖一斤、米糠適量。

製造過程：原料↓處理↓

洗滌↓陰乾↓初漬↓本漬↓儲

藏↓成品。

製造要點：

(1) 原料選擇形狀細長，表面良好光滑、無病虫害的品種。

(2) 初漬：先將食塩、

黃色素、乳酸混合後，撒一層

於乾燥潔淨的桶底，次緊密排

列一層蘿蔔於其上，如此一層

一層直排至比桶口低二層爲止，最上層多撒些塩，加蓋及壓石，放置三~五天。

(3) 本漬：米糠經焙炒

冷卻後，與糖、塩混合，漬法

與初漬同，經五~十天即可食

用。

(4) 製造時塩水要淹沒

原料，否則成品品質低劣。

(5) 塩漬時不要留有空

隙。

(6) 本漬時多用糖量，

則易發酵變酸，成品軟化。

(7) 俟製品切片供食無

辣味時，即可食用。

(8) 短時間的儲藏者可

加香料如海帶、花椒、陳皮。

## 泡菜

材料：高麗菜三〇〇克、紅蘿蔔一〇〇克、蘿蔔一〇〇克、小冬瓜五〇克、花椒少許、紅辣椒一條、塩三湯匙、糖五湯匙、冷開水三杯。

作法：

(1) 將材料洗淨切段成

片。

(2) 花椒放鍋中炒香，

盛放容器中，加入全部材料醃

約兩小時，使其入味即可。

## 福神菜

配料：

(1) 蔬菜類：蘿蔔五

十公斤、茄子三~四公斤、瓜

類一~二公斤、菜豆〇·五公

斤、蓮藕一公斤、幼薑〇·五

一公斤、筍類一公斤、紅辣椒一~二粒。

(2) 調味料：醬油一

五升、糖二〇〇克、麥芽糖二

〇〇克、胡椒粉五克、桂枝粉

一克、冰醋酸二〇〇C、清酒

二〇〇毫升。

製造過程：蔬菜↓塩漬(

二〇%) ↓切片↓退塩(一夜

↓壓榨調味料移入↓入瓶(

經五~七

天) ↓成

品。

製造

要點：

(1) 將各種

初漬物切

成〇·三

公厘菜片

在流動水

中浸一二

時。二〇小

時。

(2)

以壓榨

片除去水

分及塩水

(壓榨不

充分，成

品易變質

，越乾愈

好)。

(3)

將調味

料混合，

煮沸數分

鐘，過濾

冷卻後加以調色。

(4) 將榨乾的原料置於

清淨乾燥甕中，注入調味液，

密封儲存，在陰乾處五~七天

，即可食用。

(5) 初漬物十公斤，去

塩壓水後約得二公斤半成品。



清境農場甘藍菜 (張瑞卿)