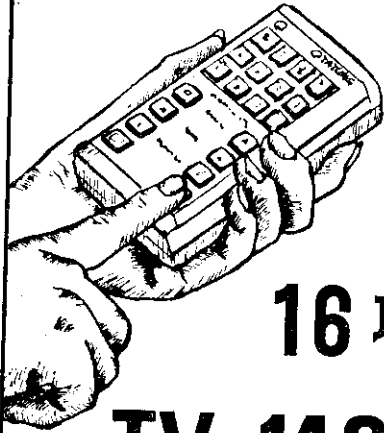
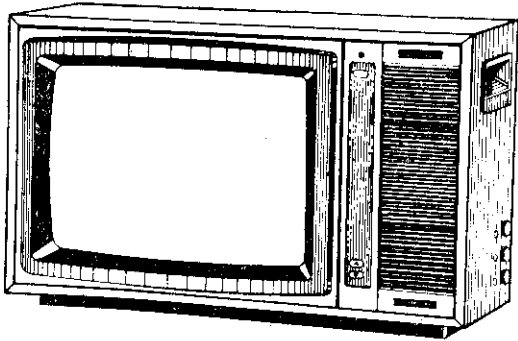


❁ 全國首創

# 微電腦 紅外線遙控



## 16項機能 TV-14CTBR

- 首創16項機能微電腦紅外線遙控。
- 双向性觸控與遙控，可控制選台、色彩、色相及音量。
- 自動亮度與對比控制。



**Audiocolor®**  
**大同彩視**

請駕臨大同之店、服務站洽購



## 福菜加工

郭正鑑

用具：木桶、草袋、小口缸、圓匾、竹架、麻繩、木棒、橡膠靴、重石。

材料：芥菜、塩、稻草、草木灰。

製作方法：(1)芥菜→倒立田中晒半天→塩醃3~5天→洗淨→調理→晒乾(1天)→塩醃(1~2天)→晒乾(1天)→加鹽揉搓入缸→封口→醱酵(缸倒放，儲藏4~6月)→成品(分級包裝)。

### (一)收菜：

- ①採收前15天不可施肥噴藥。
- ②秋作生育日數50~55天，裡作60~65天收菜。
- ③選晴天上午刈菜，菜倒立田中晒至下午，運回加工廠(不要水洗)。

### (二)醃製：

- ①木桶(水泥池)底鋪塩(1%)後將葉向上正立。自外圈向內，於桶底按圈排列。
- ②然後上部撒塩(5%)，後全面踏實再排芥菜。
- ③芥菜積至桶口高一層爲止。
- ④上面鋪一層塩後加鋪一層晒乾老葉(老葉不足請鋪草袋)，再鋪上石頭鎮壓。
- ⑤4~5日後菜水蓋覆菜上時，菜色已變黃就可晒菜。

### (三)晒菜：

- ①選晴天將菜取出，用清水洗淨，切開菜心留意撕到菜蕊部，但葉部份連在一起。
- ②然後將菜倒掛在竹桿或麻繩上，自晨至晚約晒1天。
- ③將菜就地加少許塩(3%)收在大木桶內，上面以石頭鎮壓並加蓋。
- ④次日如天晴再取出晒乾。收桶時須加塩(3%)揉搓，塩須加入芥菜蕊部。
- ⑤如此晒又覆，覆又晒，晒至菜相當乾時(菜萎凋後用手指壓時水分不易流出程度)，即可裝罈收藏。

### (四)注意事項：

- ①堆積時每層加塩量，愈上層愈多加些。
- ②每堆積層請儘量避免遺留空隙。