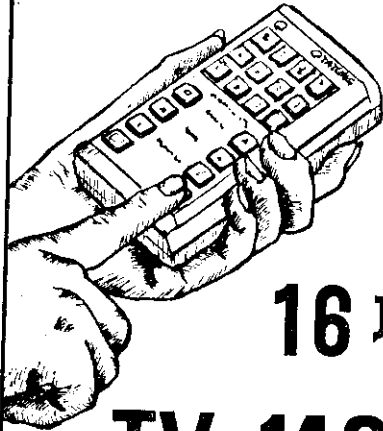
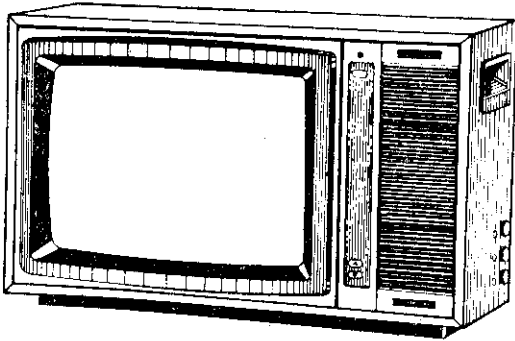


❁ 全國首創

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。自外圍向內，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。

③加塩揉搓時，塩須加入芥菜蕊內，放在圓匾上處理。

④重石的重量是原料的 $\frac{2}{3}$ 最適當，但芥菜水份減少時，請將加壓重石減輕。

田製罐保存：

①容器以窄口的太白酒缸爲佳。

②菜加（1~2%）塩，揉搓後，把整株芥菜葉部折內圈成圓塊，一塊一塊裝入缸內，每層用木棍壓緊，如此層層裝入至滿缸爲止。

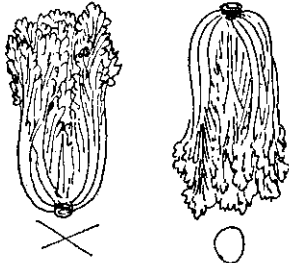
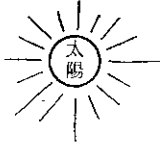
③缸口用少量乾菜葉填滿

，再用竹葉或香蕉葉封口，上面用塑膠布覆蓋，再用麻繩線縛緊。

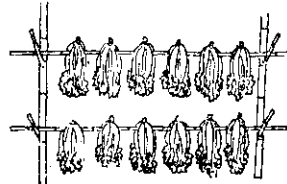
④然後將缸倒放在稻草圈上，置於乾燥的暗冷處，稻草圈附近再堆草木灰貯藏。

⑤保存四個月，有香氣放出即可食用，放置6~9個月品質最好（貯藏期間請勿移動）。

⑥濕菜含塩8%，水份約18~20%，鹹菜乾含塩6%，水份約10~12%



（倒立曬乾）



晒日



加塩揉



折成圓塊



入缸前處理



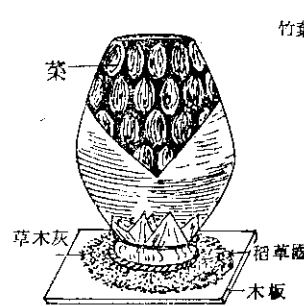
切開

不切開

不可切斷



取出洗淨



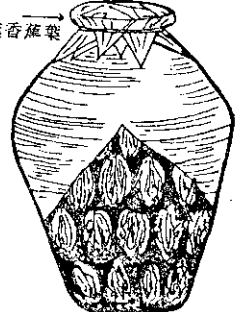
菜

草木灰

竹葉香蕉葉

稻草圈

木板



培蘭多液

LIQUID | PLANT
FOOD
10-10-10

美國原裝進口最新型濃縮液體混合肥料

農藥（水稻、果樹、茶樹、蔬菜類...）+ 培蘭多液
= 節省人工、增加產量、提高品質。

北市建三肥字第065號
農林廳肥料登記證 農肥字第0134號
經濟部中央標準局商標註冊證註冊號第95313號

您的理想就是我們的目標.....

培蘭多液 爲農友及園藝栽培愛好者
提供更完美的服務!!

原製造廠：美國培蘭多化學公司 榮譽出品
總代理：旭浩企業股份有限公司
總公司：台北市民生東路990巷百樂大廈B座205室 電話：(02)761-7221
苗栗連絡處：苗栗鎮中正路834號 電話：(037)321203 ※說明書備索