

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。

**因製罐保存：**

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。

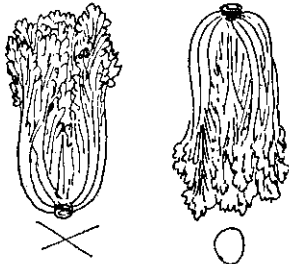
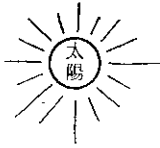
③缸口用少量乾菜葉填滿

，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。

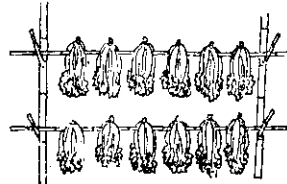
④然後將缸倒放在稻草圈上，置於乾燥的暗冷處，稻草圈附近再堆草木灰貯藏。

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



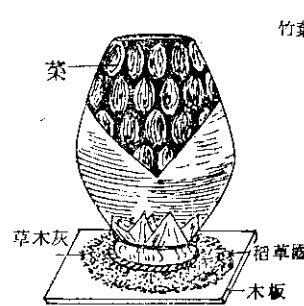
入缸前處理



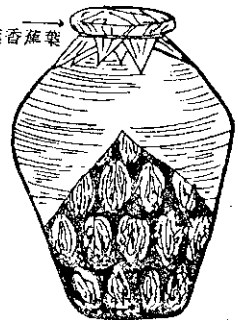
不可切斷



取出洗淨



竹葉香蕉葉



**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