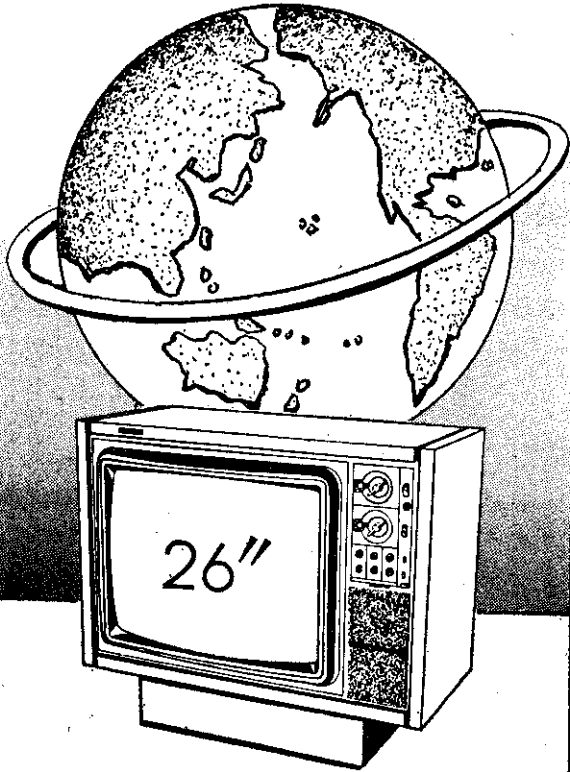


在美產銷的26"亦分享國人
暢銷全世界



TV-26CTA

- 最新天然色彩 TATUNG Color Picture Tube。
- 創新靜音開關裝置，能瞬間控制音量大小。
- Audio 插座，可將電視音頻訊號引接電音，使音響達到更純真效果。



Audiocolor
大同彩視

請駕臨大同之店、服務站洽購

公館榨菜加工

——郭正鑑——

用具：太白酒罈、壓榨機、晒盤、重石。

材料：芥菜莖瘤、鹽、五香等。

製造方法：

(1)過程：

芥菜→倒立田中晒半天→洗滌→陰乾(1~2天)→調理→塩醃(7~10天)→翻菜塩醃(第一次翻菜6~7天)→翻菜塩醃(第二次翻菜7天)→調理→壓出水份(用壓榨機或加重石壓出水份)→加塩揉搓→加調味料(五香、辣椒粉等)→入缸(幼嫩投入缸底，老硬放在上面，過小放在缸口)→封口→醱酵(缸倒放貯藏，4~6個月。)→成品分級包裝。

(2)收菜：

- ①採收前15天不可施肥噴藥。
- ②裡作生育日數65~70天收菜。
- ③選晴天上午刈菜，菜倒立田中晒到下午，運回加工廠。

④用小刀自葉莖基部向上切去葉莖，同時將過硬的基部剝除、洗滌。

(3)醃製：

①洗淨的莖瘤舖在竹盤或水泥土上陰晒1~2天後塩醃。

②菜頭放入水泥醃菜池加塩6~7%，充分踏揉，再放一層，堆積至池邊滿為止，頂面再舖上木板加石頭鎮壓。

③經過7~10天後第一次翻菜，即將菜頭翻起換池，再加塩5~6%，每層充分踏揉，再經過6~7天後作第二次翻菜，加塩3~4%，再經過7天後起池調理。

④起池後用小刀，將菜頭基部粗硬部份表皮層剝去，放入壓榨機木框內，舖平後，慢慢加壓排除水分後充分揉搓。

⑤然後在木盆內，用木棒混合調味料及1~5%精塩，每百公斤榨菜頭所需調味料如下：

辣椒粉1.5公斤，花椒粉200公克，大茴香粉50公克，桂皮粉50公克，甘草40公克，高粱酒150公克，砂糖2公斤。

(4)注意事項：

①裝榨菜的缸，請事先洗淨晒乾，缸不能有裂痕(裝水試查)。