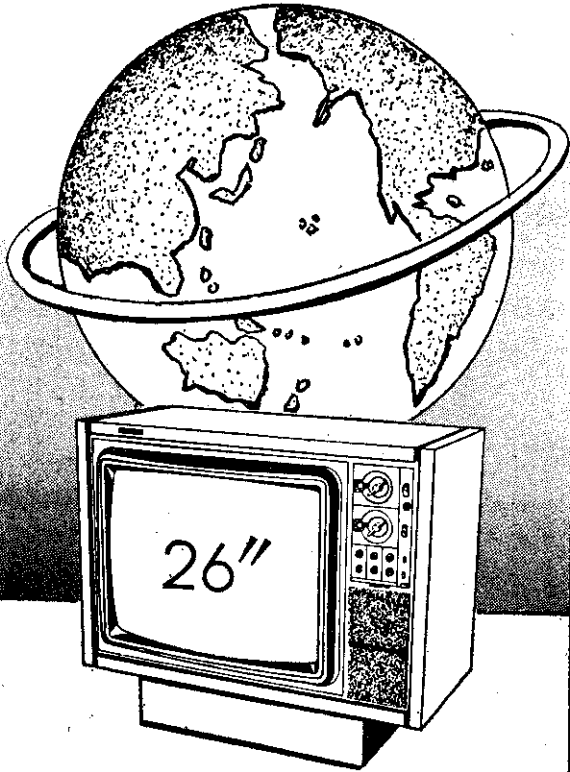


在美產銷的26"亦分享國人
暢銷全世界



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：

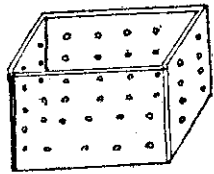
①裝榨菜的缸，請事先洗淨晒乾，缸不能有裂痕(裝水試查)。



倒立晒乾



切除菜莖基部



壓榨機

②第二次翻菜時，請極力踏揉。

③重石的重量是原料的 $\frac{2}{3}$ ，最適當，但莖瀝水分減少時，請將加壓重石減輕。

④調味料可依消費者需要變更。

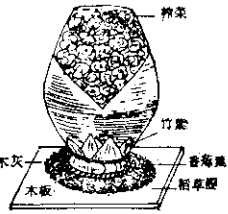
(5)裝罈：

①莖瀝加調味料後，先分幼嫩大塊，老硬中塊及過小塊三種。

②將幼嫩大塊投入缸底，用木棒加壓填密半缸，再放老硬中塊，過小塊放在缸口，以達到良好的醱酵目的。



在木盒內用木棒混合調味料



貯藏

③裝缸採用慢裝法，層層壓實，因此必須用木棒仔細壓實，即缸內空隙愈少愈佳。

④裝滿後菜缸口上鋪塩一層，再覆上乾老葉一層，再壓實，頂面用竹皮和竹葉或香蕉葉封口，上面用塑膠布覆蓋，再用麻繩縛緊。

⑤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。

⑥封口後約4個月，有香氣放出即可食用。放置6個月~9個月品質最好（貯藏期間請勿移動）。

(6)加工比率：

鮮菜2.7：成品1。



臺灣銀行

存款戶升學進修融資

凡本行各種存款戶最近六個月每日存款餘額達萬元以上者為本人或子女升入大專院校或出國留學得申請本融資：

國內升學最高四萬元

出國留學最高廿萬元

期限四年，分十六期平均償還本息

國內升學 融資請向本行 各地分行洽辦
出國留學 承辦外匯

