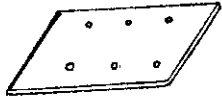


倒立晒乾



切除菜莖基部

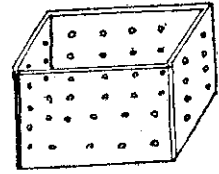


②第二次翻菜時，請極力踏揉。

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：



壓榨機

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

