

# 鹹菜加工

郭正鑑

**用具：**大桶（五千斤裝）、重石（三千斤）。

**材料：**芥菜、粗鹽。

**製作方法：**

(1)過程：

芥菜倒立田中晒半天→塩醃（3~5天）→加新菜（4~5天）→再加新菜（7~10天）→封桶→醱酵（1個月~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，運到加工廠（不要水洗）。

(2)醃製：

①桶底的周圍舖塩。

②將晒軟的芥菜，葉向上正立，自外圈向內全桶底按圈排列。

③然後上部撒塩，留意撒到菜蕊部，然後全面分層再排芥菜。

④芥菜積至桶口高一層爲止。

⑤上面舖一層塩後加舖一層晒乾老葉（老葉不足請舖竹皮），再舖上石頭鎮壓。

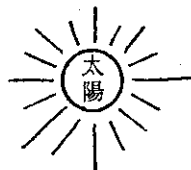
(3)加新芥菜醃製：

①經過3~5天，菜水滲出，菜變黃，菜量縮小時，加新菜及塩（請按照上記方法塩醃）。

②再經過4~6天，其容量同樣減少時，再加新芥菜及塩，上面舖3公分厚的塩，防止腐爛。

③加塩量：醃藏期與塩量的關係如下表：

醃藏期間	鮮菜塩比率
1個月內	7%
1~3個月	9~11%
3~5個月	11~13%
5個月以上	15%以上



## 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爲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

