



(4)注意事項：

①堆積時每層加鹽量，愈上層愈多加些。

②每堆積層盡量避免留空隙。

③重石的重量是原料的 $\frac{2}{3}$ 。

④桶內鹽水增加溢出桶外時，請將重石減少，但勿減一半以上。

⑤菜不可浮出鹽水液面上（浮出部分會腐敗）。

(6)封桶保存：

①初期即一星期內，鹽水由桶口溢出。

②7~10日後鹽水量不增減時，用泥土覆於桶口封桶貯藏，但欲在一個月內食用者不需封桶。

③如需加調味料者，裝桶時就該混合。

④封桶可加速產生有機酸味，增加風味，防止生水、害虫浸入。

⑤製品呈鮮濃黃色，嫩而脆，有原料的鮮酸味發生為佳。

中國風味 佩君

圖1：上衣採用旗袍裝的如意領型，偏左開襟，綴釘盤花鈕，兩脇開叉，與偏左兩片裙相搭配，好看嗎？

圖2：採用同色系品明度不同的二種緞料剪接而成的上衣，特色為旗袍領，兩脇開叉，前襟釘飾六對花鈕，和窄裙相配搭着穿也很合適。



中視周刊第七本叢書

果菜美容

每冊135元

各地書店報攤均售

中視週刊社 郵政劃撥15539號

全書三百多頁 • 彩色插圖 • 印刷精美 • 穿線平裝
內容新穎實用 • 明星示範 • 圖解說明 • 美容巨著