

不同砧木生長勢

因為「紅柿」或「浸柿」只是採收後的處理方法不同，吃法不同，並不是用來區分不同的品種，牛心柿可以作紅柿吃，四周柿也可以作浸柿吃，只是大家常常把牛心柿作浸柿吃，而把四周柿作紅柿吃罷了。

如果要把柿子當軟柿食用，目前最普遍而且最方便的方法是將採下來的柿子，經過整理以後，在裝箱之前，先在容器底部，置放一包或兩小包電石，注意電石不可與柿子直接接觸，每箱電石用量約40公克。然後依一般水果裝箱法，將柿子裝入箱中，封箱後，柿子便在運銷過程中後熟，等到零售商將箱子打開準備出售時，柿子至少經過3~4天，此時剛好果肉軟化，果皮轉紅，而達可食用程度。

如果要把柿子當脆柿食用，傳統的方法是在容器內裝採收下來的柿子，加水至淹蓋所有柿子為止，然後將採收時受損或病虫害或太少無經濟價值的果實打碎，或用簾板將果實作成柿子簾，再平均灑在上層，一般經過4天，柿子即可脫澀，再包裝出售，但是最近幾年來，苗栗公館地區，使用此種方法脫澀時，常有水傷發生，使失去商品價值。其病徵是在蒂端部份發生水浸狀，比正常果實腐爛快，因此在處理方式上建議改用酒精噴霧方式來脫澀。

原來柿子所以有澀味產生，是因為果肉中含有可溶性單寧，若把此單寧聚合成不溶性的較大分子構造，便無法感覺澀味，達到脫澀的目的。因此，無論傳統習慣上使用的方式或較進步的方式，大都是直接或

增訂三版

豐年叢書HV #743-3

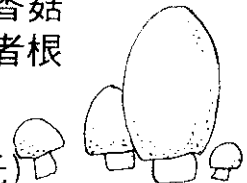
食用菇栽培技術

杜自疆 著

內容：香菇、鮑魚菇、木耳、白木耳、金針菇、真珠菇、金花菇、草菇、竹蓐、羊肚菌、靈芝等栽培法，菌類認識，菇類食用價值，藥效與保健，菇類食譜及毒菌概說。三版增加香菇太空包（鋸屑）栽培，其餘部份均由原作者根據最新資料修訂。



定價145元 (郵購另加掛號郵資9元)



豐年社

台北市溫州街14號 郵政劃撥5930號