

放一層冰塊，冰塊處理與菜豆相同，加放冰塊才能保住空心菜新鮮，不枯黃萎軟，賣得好價錢。

以上提供農友種植選種、採收調理，及消費者選購參考，促進產銷雙方觀念一致，為果菜運銷溝通意見。

竹筍

夏季竹筍類有麻竹筍、綠竹筍、烏殼綠竹筍等三種，都適宜在炎熱夏天，煮菜湯、炒食，或做涼筍拌沙拉。麻竹筍塊頭大，一支重達2~3公斤。纖維略粗，只要外壳乳白色，不出青，筍尖未展開，品質仍很細嫩，竹筍味濃厚。

綠竹筍塊頭小，每支0.3~0.6公斤左右，纖維最細嫩。

烏壳綠竹筍外壳有褐色絨毛，每支1~1.5公斤之間，質地中等細嫩。

種植竹筍每3年都需更新一次母竹頭，留新竹子，成竹愈細小，長出竹筍愈粗大，品質更佳。在筍尖未出土前，即需採收，品質細嫩，若出土超過3公分，即為格外品，只宜製罐頭筍。

在筍頭第一節處切齊，切口沾下食鹽水，防止變

赤紅色，不用洗水，擦掉泥巴，用紙箱20公斤包裝。筍壳乳白色、不出青、筍身略為彎曲、筍尖緊密包着未展開，品質最細嫩、甜脆清香。

甘藍

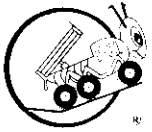
又稱高麗菜、玻璃菜，以初秋種最佳，夏天產地轉移至梨山、南山等地，因白天熱，夜晚涼，日夜溫差大的關係，長得像仙桃型，市場稱為仙桃牌的初秋甘藍，品質最細嫩好吃。

採收後，莖柄朝上，葉面向下，讓陽光略為照射1~1.5小時，水滴消失時，再裝入竹籃，葉片保留三片保護即可，籃底與籃面，用八片清潔葉片墊底，加籃蓋後，草繩上下直繞三圈，再橫繞一圈，細綁緊緊的，才能保護籃框內的甘藍品質。

包心白菜

俗稱大白菜，以漳浦種（又稱本島種）品質最佳，形體圓圓的，結球緊密，葉片完全包過頭，葉脈不明顯而平滑，質地細嫩好吃。

葉片保留三片，使用紙箱30公斤包裝。箱子每邊



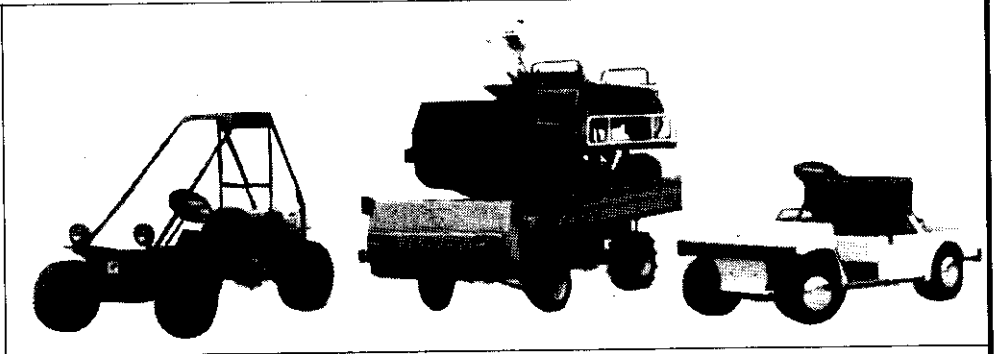
全國唯一機種最多的搬運車製造廠

• 經政府檢定合格 •

必翔搬運車

好車就是好車！

操作簡易
乘坐舒適
鋼板避震
轉彎最小
性能最優
安全性高
外型美觀
用途最廣
機型最多



* 徵求全省經銷商

本公司專業生產適合各行業使用之搬運車，各種大小機型均有生產
必翔實業有限公司 電話：(035)516797-8 · 516258
新竹縣新豐鄉上坑村坑子口169號