



初秋甘藍

。冬季球莖甘藍是便宜菜種之一，供應量不宜太多，以免賣不完。

以扁圓球型，外皮白綠色，完整光滑，無裂痕或傷疤、未落葉（葉梗尚附著球體），每球粒重約 0.4 ~ 0.8 公斤者為上品。去掉葉梗保留心葉部位後，使用紙箱包裝，每件淨重30公斤。

## 初秋甘藍

冬季甘藍已由梨山高冷地轉移至平地種植，品種以初秋種為佳。每日約需80公噸。甘藍菜的消費形態，已由以前要求結球堅實，轉變為球體稍鬆鬆但緊密，理由是球體太堅實者，炒食時風味不高，甜度低，纖維粗化。球體不宜太重太大粒，以每棵 1 公斤左右為佳。

甘藍菜採收後，外葉絕對只留 3 片當作保護葉即可，千萬不要保留太多片，以免製造市場垃圾。目前為止，均用軟竹篾包裝甘藍，為求突破，宜改用紙箱 20 公斤盛裝，以提高品價值，增進承銷者購買慾。

## 包心白菜

又稱大白菜或山東白菜，是結球白菜的代表稱呼。冬季包心白菜品種名稱，如成功白、文武、歐型、元寶、新元寶、亞蔬一號、二號、楠梓二號、白葉、明月、白陽、綠陽等等繁多，五花八門，使市場工作者或從業人員數不清，只好統以「改良種」稱之。

任何品種，均以結球緊密，葉片完全包住，不鬆開、不病斑、葉柄薄、不抽苔、不腐心、無病虫害者為佳。每球重 1 公斤以內為宜。

最適消費者喜愛品種，首推漳浦種（又名本島種），銷售單價亦較其他品種高。每日市場需求呈現氣溫高低有所差別，氣候寒冷，大眾吃火鍋機會多，大白菜銷路暢旺，台北市場最高可消費 200 公噸，如果氣溫不冷，每日只能銷 120 公噸而已。

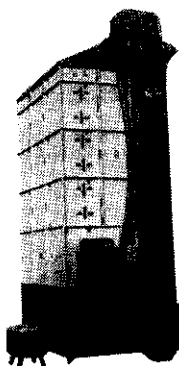
大白菜也宜紙箱包裝，每件 20 公斤，外葉只留二片保護就夠，超過則增加市場垃圾量而已。

## 大心菜

又稱菜心，是煮菜湯的好材料。以形狀正直或彎度不超過 10 度，表皮翠綠色，莖部直徑 5 公分以上，莖身正圓形不扁平，無空心或裂痕，長度 40 公分以上，心葉只留 5 ~ 7 片者為佳。

其餘粗葉削掉，使用長型紙箱包裝，或直接排放整齊，頭尾兩端用稻草繩子捆住，不用容器也可。每件 30 公斤淨重。

### 超級8槽式——<sup>稻谷</sup>干燥機



EC-505B

八槽式6大特點：

1. 高速率乾燥
2. 特殊構造耐久性
3. 自動清除、零殘留
4. 昇降機可前後對調
5. 排風方向，任您選擇
6. 安全控制構造

一次 稻谷 1500~7000 台斤  
玉米 2000~8500 台斤  
耗油量：1~6 公升/時  
(煤油或高級柴油)

### 綜合性貨櫃式干燥機

玉米、稻谷、小麥、花生

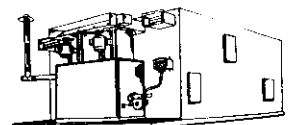
ST-500B型



ST-500B 一次 1000~5000 公斤  
每小時乾燥率：0.3~0.9  
耗油量：2~5 公升/時  
(高級柴油或煤油)

### 順光一心子

菸葉、稻殼干燥機  
BL96B



BL-96B 一次 5000 公斤  
乾燥有效面積：六坪  
吊菸層數：二層

※經測定合格甲等廠商

順光股份有限公司

台北縣土城鄉中央路三段81號  
TEL: (02) 2606111~6 (六線)