

台北市市場平常每天需要量約2萬公斤，批發單價可望維持每公斤7~10元，遇到節日增至2萬5千至3萬公斤，批發單價仍可在每公斤6~9元的價位，照往年平常日子，產地供應到台北市場日達3萬公斤以上時，每公斤只有3~5元的紀錄，將不敷農友的運銷成本，因此每種蔬菜，應以市場需求量的多寡，按量供貨，免因到貨太多，價錢傷農，或因數量太少，單價太高，消費者吃到高單價的蔬菜，對產銷雙方均不利。

種植大心菜應以水田裏作為佳，以提早採收應市，擇耐濕性強之品種，以砂質或粘質壤土，土地肥沃，有機質含量多的地方，PH值5.5~6.8為宜，育苗至採收需80~100天，於莖高30~60公分，直徑4公分以上，葉片未枯焦，未抽苔開花前，用刀自地面起5公分處莖端切割下來，去除粗葉，只留5張心葉，依莖株高45公分以上為大支、35~44公分為中支、未滿35公分為小支，分別以紙箱20公斤包裝，則可增加商品價值，提高拍賣單價。

或不用紙箱，按大、中、小支，分別頭尾整齊排列，用草繩或塑膠繩頭、尾、中端各綁1圈，每件30公斤淨重，可節省容費用，品質好壞一目了然。

大心菜營養豐富，常吃可促進皮膚健康，適合做

湯、做醬菜、醃漬。通常消費者將心葉丟掉不吃，甚為可惜，其實心葉（就是小葉子）營養比莖肉更高，將心葉摘下洗淨，滾水燙一下，加豆豉、肉絲、薑片，多些油，猛炒2分半鐘，食之香甜很下飯。選購時以正直不彎曲，不扁平，圓直粗長，莖皮翠綠色，長度40公分以上，直徑5公分以上為佳。

芹菜

芹菜雖不是主要菜料，而只是1種佐料品，但是炒菜或做菜湯少了它，却使菜餚乏味的很，因為芹菜含有「香芹素」，具有濃郁芳香味，可促進食慾，疏解胸悶、幫助消化，增進新陳代謝功效，細嫩的粗纖維質，常食有助減肥。

葉片含有硫、鉀、鈣、鈉、鎂等微量元素，一般人將葉片摘掉可惜，可以洗淨後，沾麵糊（打蛋加糖、塩攪泥）油炸，甚清香甜脆。芹菜切細珠粒狀，煮好菜湯食前加入芹菜珠，可使菜湯更清香可口好喝。是炒肉絲、牛肉、豬肝、魚丸、木耳、草菇等最佳的好料理。

台北市市場每天需要量是1萬公斤，批發單價每公

中央標準局認定第88958號



農作物

土地

施用

活肥源

鎂肥要素

精製蚶殼灰

超級紅苦土

功效

成果

改良酸性土壤
補充微量元素
促進土地肥力

提高品質

增加產量

提高糖分
提高香味

和春

和春化工股份有限公司
台中市文心路二段596號
TEL: (04) 3260751-3260752
說明書來函即寄

誠徵經銷商

洋菇專用鈣

輕質碳酸鈣