

鹹菜醃漬所需鹽量

問

1. “鹹菜”需經三次的鹽漬，於第三次方加蓋，以待發酵，且所加之鹽大約為菜重之10%—15%，請問在此三次中分別鹽量之比例如何？或是每次均需10%—15%，而在第二次所放鹽量之比例是以新鮮菜重為比例，或以第一次後取出之菜重為比例？所加之石頭之重量有否一定之比例或重量？

2. 若想擴大為商業性質，可否蓋水泥池醃製？否則以那種方式較好？

3. 請問台灣“鹹菜”的產地？是否有較具規模之生產工廠？（斯里蘭卡王昌洋）



醃好的鹹菜

答

1. 鹹菜是指肥大成熟的包心大芥菜，以食鹽醃漬發酵而成的一種加工品，味鹹且酸，一般菜農自己也有做鹹菜加工，所加之食鹽大約菜重之10~15%。先準備醃漬的容器，如一個大木桶或是一個大水缸，大量加工可用大水泥池，當上午採收的大芥菜，經一天日曬，至傍晚時，則用食鹽醃入大水缸中，食鹽如使用菜重的12%為例，第一次菜醃入缸是60公斤重，則食鹽用7.2公斤，約1~2天，菜被鹽醃出菜水，缸內菜水淹沒菜上，這時缸內可以再加入約40公斤的菜，則用4.8公斤的食鹽加入，共二次加鹽則可。如果是水池，一次可醃五千公斤的菜，則菜與食鹽可分三次醃入，依每次菜重計算加入食鹽重量，但是最後食鹽的加入總重是全部菜重的10~15%。

所加之石頭重量是足夠可以鎮壓蔬菜使鹽水蓋滿（指1~2天後）為止，一般大約是菜重的15~20%則可以了。

2. 擴大商業經營，應該採用大水泥池，每池可醃菜20~30公噸，不過水泥池的壁上，應貼上磁片磚或馬賽克，並用一種防鹽水泥叫做epoci塗縫。

3. 台灣以雲林的大埤鄉加工鹹菜最多，規模也最大。

（台大園藝系 方祖達）



用大木桶醃漬鹹菜