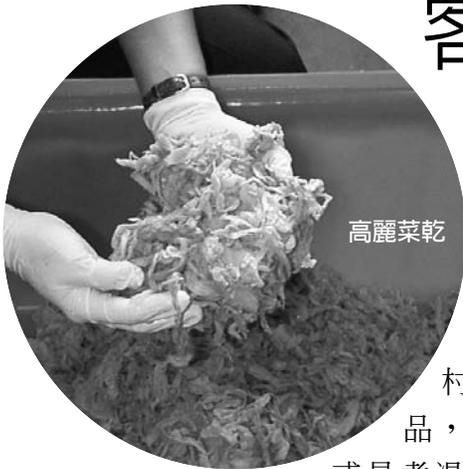


客家風味 · 高麗菜乾



高麗菜乾

醃漬高麗菜乾是南台灣傳統的農村發酵食品，不論拌炒或是煮湯皆相當適宜，酸酸清爽的口感不但具開胃效果，食後特殊芳香氣味更令人齒縫留香。但是，一般農村製造的高麗菜乾，衛生狀況及口味過鹹的情形長期為消費者所詬病，尤其傳統醃漬高麗菜的加鹽量通常在8%以上。據研究指出，食鹽過量會引起高血壓，但是鹽量添加過少又可能導致醃漬高麗菜發酵失敗。

高雄區農改場表示，目前研製高麗菜醃漬的調味料添加比例及添加量已作適當調整，可確保高麗菜醃漬後不至於過鹹，而且產酸速度快、醃漬時間也大幅縮短。另外，利用籃架盛裝或放置雙重網上曝曬高麗菜，使其前段曝曬過程中不落地，進而提升高麗菜的衛生品質。此外，也藉由控制高麗菜醃漬前的乾燥程度，改進配方，嚴格控管醃漬的發酵條件，不僅使高麗菜乾品質穩定、符合衛生要求，達到鹽量降低目的，又能讓消費者吃得安心，吃得放心！時值高麗菜盛產期，消費大眾不妨在家醃漬一甕高麗菜乾，隨時與親朋好友共享佳餚，並增添製作樂趣。🌿

農大黑綠旺 有機質肥料

◇粉狀25號、29號

環標字第3166號

(全氮1.3%、全磷酞1.1%、全氧化鉀1.2%以上，有機質50%以上) 黑綠旺採用植物性：如毛豆、酒粕、蔗渣等資材，經微生物發酵充分腐熟後，再添加胺基酸、鎂、鈣等微量元素調配而成之完全熟肥。

◇粉狀、粒狀特3號

環標字第3165號

全氮3%、全磷酞2%、全氧化鉀2%、有機質40%以上。

◇粒狀特9號、特1號

(氮磷鉀5:2:2，有機質70%以上) 係採米糠、粕類、魚粉、腐植酸生物菌、鎂、鈣等調製而成。

◇複肥肥王(13-7-6-2;30%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

◇複肥特8號(8-8-8-3;40%)

微生物科技肥料，機肥、追肥均可。

◇菜仔粕、蓖麻粕、花生粕或混合粕等銷售。

市誠
經徵
銷各
商縣



長旺生物科技股份有限公司

肥製(質)字第0462003號

(符合優良國產堆肥品質驗證及品牌推薦)

泓惠實業股份有限公司

肥製(質)字第0086001-6號

高雄縣路竹鄉甲南村大仁路520巷7-1號

電話：(07) 6972259代表號 傳真：(07) 6972263