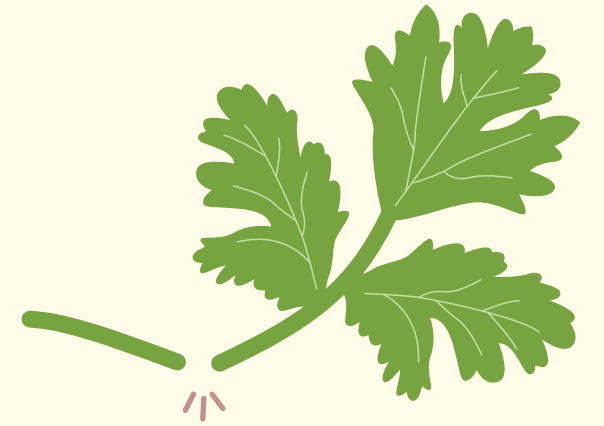


# 芫荽的採收、挑選與保存

## (1). 芫荽的採收：

- ① 建議採收的方式為全株且單棵採收；或為延長植株的生命，先採收一些莖葉，待新嫩葉長成採收。
- ② 清晨或傍晚收割並放置涼爽通風處。



## (3). 芫荽的保存：

芫荽屬於不宜久放的蔬菜，保鮮期非常短。若暫不料理，有以下參考保存方式：

- ① 冷藏：可先噴上水後瀝乾再利用白報紙包裹，避免油墨汙染，置入袋中綁緊放進冷藏室，約可冷藏保存3到5天。
- ② 冷藏：放進裝有飲用水的保鮮盒進冷藏，並留意3天換1次水，約可保存2到3週。
- ③ 冷凍：除去根部再切段，放進保鮮袋中冷凍，約可保存1個月，需要時再解凍即可。

