

程度)，這種製品可久存而不致變質，氣味比較濃郁，製品顏色也比較美觀。

晚間收回鮮菜，應原樣放置，不可堆積一處，至次日上下翻換攤開晒曝，才能均勻乾燥，如晚間收回時堆放一處過夜，會引起惡臭，影響品質。

(4) 搗蒜 大蒜可事先購入，放在乾燥通風的地方，應用前取下剝去外膜，大量製造應用時，將蒜頭放於竹扁內，覆木板，用雙手一前一後繼續不斷的推磨(圖一)，使蒜瓣分離散開，隨着大蒜的外膜也可自然而脫去，然後吹去外膜。數量較少可以雙手用力壓蒜，一前一後的推磨脫膜。如果有些蒜瓣還完整如舊，就用食指與母指握在蒜瓣的兩端，用力使瓣則可見膜分裂蒜瓣，即容易剝去外膜。若專靠食指剝膜，數量多時，大蒜的汁液能刺激指甲，使人癢痛，不可不小心。蒜頭剝膜以後，放入臼中搗碎，以備應用。

(5) 調合 包心白菜晒至適當程度，以秤稱重，依照重量配合其他原料，晒至乾燥適當的乾菜一臺斤，配合剝淨搗碎的大蒜頭四臺兩，再加以精製食鹽二臺兩，三種材料充分混合拌和後可加入少許味精，或加入五香增加香味。

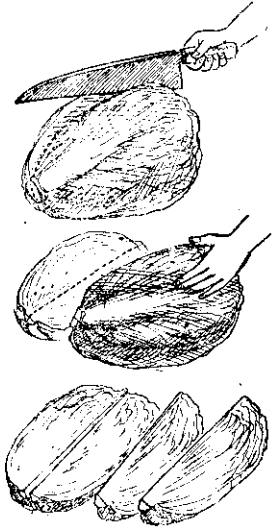
菜晒曝的程度如不十分乾，充分拌和後即可裝入罐中，晒至十分乾燥的(十臺斤鮮菜曝刺一臺斤)須用手揉和而不見水份滲出的程度而後裝罐。

裝罐與曝曬

(1) 裝罐 罐要選用廣口的，分罐裝入後，加以壓實，然後加入酒類密封，最後貼上標記。如無多量罐可裝，暫時裝入大缸內壓實加酒密封，至有小罐時再分別裝入罐中密封出售亦可。家庭自用的，可利用大小不同的廣口瓶裝菜，再加以壓實密封貯存候用。

(2) 曝曬 菜乾裝入罐後密封，每日將罐取出放置日光下晒曬，或放置空地使連續晒曬，如此連續晒曬二十天，即可移置室內，再經過二十天的後熟作用，即可開罐而供食用了。

鮮菜如晒曝不十分乾燥，於曝曬時因內部起醱酵作用的關係，多餘的茶汁可能隨晒曝醱酵而噴出，如要加酒類，須等到茶汁噴出減少後才可以加入。每瓶高粱酒(小瓶)



約可供二十臺兩乾菜應用，如你認為有增加的必要，也可多加，不過營利用的多菜如多加入酒類，成本增加，則不合算。

製品如因數量較多，銷售未完，應不時取出於日光下晒曝，以防止內部發霉，如製品晒至十分乾燥，不致發霉，可以不必多此手續。



報去走秀阿，來過行察警個一(起縛(們他)因將察警，知伊。內(監牢)仔檻入關去捉，來

通無人做，戲巴變盒(柴火)火仔番(邀，見看來頭回秀阿，利小食(可不。錢分(在正)塊(客賭)脚邀(家莊)頭

手環手，去輸(再)開了贏知那(呆想自秀阿，離離輸(指戒)指。死氣真在實想(再)開，氣運