

芥菜加工的

鹽

酸

菜

朱仙和

鹽酸菜又叫做「鹹菜」，是用芥菜加工而成的。芥菜在冬末至春初收穫，產量極多，價格低廉，很適宜鹽酸菜的加工。鹽酸菜的製法簡單，貯藏容易，製品可供應全年食用，在蔬菜缺乏時期出售，是很有利的農家副業之一，現在將鹽酸菜的製法介紹於下：

原料

芥菜一百公斤、鹽六十八公斤。

用具

大桶或大缸、匾、重石。

做法

芥菜必須選在晴天時收穫，收穫前一星期，切切不要澆水。

芥菜收穫後，將根部及枯黃外葉和蟲害部分，一概切除不用，大株的芥菜，最好用刀剖開為兩片，使菜形大略一致，以備應用。

曝曬：芥菜採收後，放在太陽下曝曬一天，當中最好翻菜一二次。

配鹽量：視貯存時期而定。貯藏較久的，鹽量須增多。其配鹽量如後：

貯存一個月的，每百公斤芥菜用鹽六十八公斤。

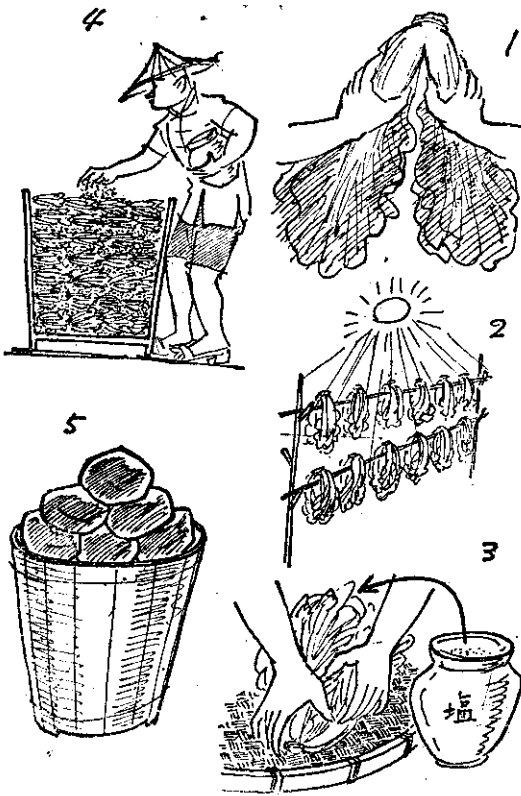
貯存三個月以上的，每百公斤芥菜用鹽六十八公斤。

貯存半年以上的，每百公斤芥菜用鹽六十八公斤。

加鹽揉搓：已曬軟之芥菜，放入大匾中，混合食鹽少許，用力揉搓，使鹽分迅速浸入菜內，使菜萎縮，變軟，然後盡力壓出菜中的青色苦汁。

醃漬：利用乾淨的大缸或木桶，按照上列配鹽量，將芥菜和食鹽混合入桶。

先將食鹽撒佈一層於桶底周圍，放芥菜一層；以後再撒鹽一層，芥菜一層，順序堆滿。最上一層多撒一些食鹽，防止空氣接觸部分之微生物繁殖。菜面敷放竹片，並加放石頭重壓之。缸上並須加蓋，貯放於冷暗地



芝蔴糖

牛奶糖

·予曼易·

方。注意：鹽酸菜不必使用防腐劑。

製造時最要緊是必須注意

防腐生水之混入，否則容易發生白霉變壞。菜上必須重壓，絕不要使菜內鬆散。

芝蔴糖

黑芝蔴一杯、白糖三分之二杯、白醋少許、橘皮糖少許、酵母粉二湯匙。

先將黑芝蔴去污洗淨，炒至香脆；然後與酵母粉、橘皮糖混合均勻備用。

將糖放入炒菜鍋內，加醋，用微火溶化。火要小，以免糖燒焦，煮成絲狀糖漿，就是用筷子挑時起絲即成。

糖煮好，即將混和後之芝蔴，傾入鍋內，一邊用抹了油的鍋鏟攪拌，一邊取鍋離火。等拌勻後，就倒在抹了油的平板上，趁熱用桿棍壓成平面，切成小片即成。

鮮母牛奶糖

砂糖一杯半、白醋少許、酵母粉二湯匙、脫脂奶粉二湯匙、奶油或豬油半湯匙、鹽半茶匙、香料少許、玻璃紙一大張、剪成三吋見方大小。

糖煎前法加醋及鹽，用微火煮成絲狀，加油，拌和均勻。鮮母粉及奶粉混篩均勻，倒入煮好之糖漿內，邊煮邊拌和至完全溶入糖漿內。離火倒入平板，趁熱壓平（方法同前），切條分段，用玻璃紙包裝即成。

水果糖

麥芽糖一杯、白糖三分之一杯、鮮檸檬一個、鹽半茶匙、檸檬皮少許（用刀括下表皮，使成細末，作香料用）。

檸檬擠水，盛杯中留用。糖加鹽及水少許，放小火上溶化，再倒入麥芽糖同煮，至將糖漿滴入冷水內立刻凝固時即離火，隨即加入檸檬汁，調和均勻，等稍冷再加入香料，攪拌均勻。倒在抹有麵粉的平板上，用麵棍壓平，再切成長條，滾成圓形，分成小段，用玻璃紙包好。

