



自己製作蘿蔔乾

桃園區農業改良場 郭正鑑

蘿蔔乾是本省古老普遍的加工食品，加工法簡單，成品具有獨特的中國風味。

茲將蘿蔔乾的製作方法介紹如下：

材料：

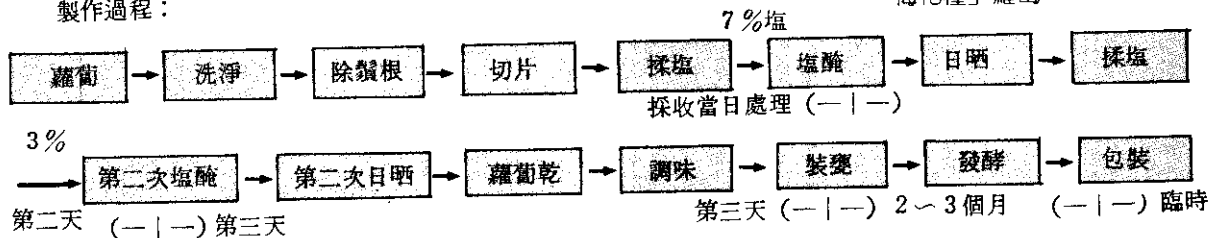
蘿蔔 100公斤

塩 10公斤

用具：

竹匾、木桶或塑膠桶、小鏟刀、塑膠網、晒架、木棒、橡膠靴、重石、木板、甕。

製作過程：



加工說明：

採收：

1. 採收前15天不可施肥、噴藥。採收前5天不可灌水。

2. 品種請採用梅花種，在9~12月播種，即秋裏作栽培，生育日數85~90天採收最好。過晚即95天以後開始抽苔，纖維粗多，肉質硬化，影响品質。

3. 選晴天上午先用小刀自首部砍去綠葉，等搬運車進田時才將蘿蔔拔起，用手掌除去附在外皮的土壤後立即扔上車，速搬往加工站。拔出的蘿蔔不要放在田裏晒。

加工：

1. 送進的原料蘿蔔先用強力清水洗淨後除鬚根，



「梅花種」蘿蔔

後再洗淨一次。

2. 大量加工時，用削條機切片，但機切時小塊很多，影响加工比率及品質。一般用小鏟刀，先將蘿蔔縱切數刀，成6~8片長圓型片，將一半伏置後再切成長條，最後橫切2~3次成短條原料（1公分×2公分×10公分），大小齊一，使晒乾後含水量每條相近。

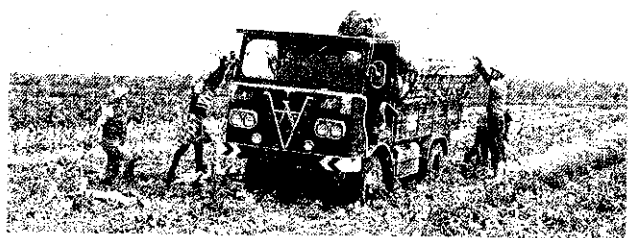
3. 切好的短條原料加塩3%（3公斤）輕輕揉搓後，放入塩醃桶內，再撒塩4%（4公斤），層層壓實（穿橡膠靴入桶內踏搓）。

4. 最上面鋪一層塩後加鋪塑膠布、木板、加上壓石、壓石重量35公斤（鮮原料的35%）。

5. 加塩量及壓石重量，必須照標準，如果塩過多



①蘿蔔採收



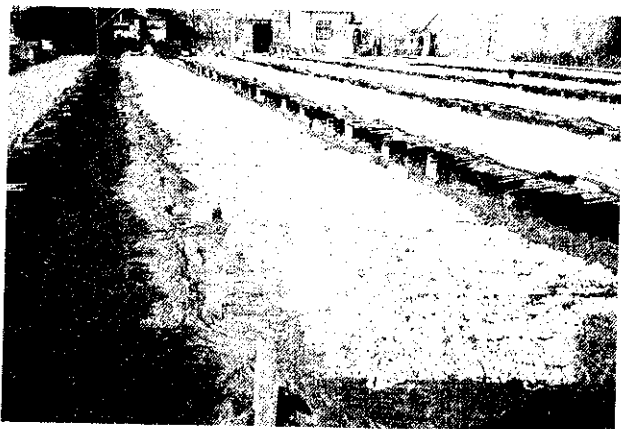
②蘿蔔搬運



③蘿蔔用強力清水洗淨



④蘿蔔切塊



⑤晒蘿蔔乾

，重量過重，脫水作用過強，即脫水過快，蘿蔔的甜、辣、苦、香味會減少，如果鹽過少，重石過輕，脫水會過慢，會影響製造時間、脆度、顏色。

6. 鹽醃一晚蘿蔔原料重量減到50~55公斤（鮮蘿蔔50~55%），將醃好的蘿蔔取出，放在竹架上塑膠網頂，每小時翻拌一次，使各部份晒到均勻。

7. 晒半天後收起原料，再加鹽3公斤（3%）揉搓，再放入鹽漬桶內，壓實，最上面輕鋪一層鹽後加鋪塑膠布，木板，加上壓石，壓石重量20公斤（原料的25%左右）。

8. 第二次鹽醃一晚，蘿蔔原料減到24~28公斤（鮮蘿蔔24~28%）將醃好的蘿蔔取出，放在竹架上的塑膠網頂，晒乾每小時翻拌一次，使各部份均勻晒到，蘿蔔原料減到19~20公斤時，轉入室內陰乾，等候涼後包裝放進冷藏庫或加調味裝入甕。

9. 陰乾好的蘿蔔乾呈黃色，很脆，很鹹，帶有辣味及鮮的陽光滋味，如果放入口中咬起來「嗆崩」作響。

發酵：

1. 一般家庭製成蘿蔔乾再拌入糖、辣椒粉、大蒜和五香粉，充分揉搓後裝入甕內，裝入時採用慢裝法層層壓實，最好用木棒仔細壓實，即甕內空隙愈小愈好，頂面用竹皮和竹葉封口，再用塑膠布覆蓋，外用麻繩縛緊甕口。

2. 將甕倒置，靜置2~3個月，待充分發酵，產生濃厚的蘿蔔芳香風味後提出食用或用真空袋包裝出售。

加工比率：

鮮蘿蔔 100公斤：成品19~20公斤，加工比率為19~20%

註：加工比率依品種稍有差異，如同一加工法梅花種加工比率為18%，美濃早生種為21%。