



The Divine Life Society (Hong Kong Branch) Yoga Centre

聖潔生命會(香港分會)瑜珈中心



用新年桔仔製成”咸金桔”



1) 將桔仔剪下, 去梗, 先用清水潔淨一下, 放入篩子中格去水份, 待乾留用.



2) 準備潔淨的玻璃瓶加入粗鹽在底部



The Divine Life Society (Hong Kong Branch) Yoga Centre

聖潔生命會(香港分會)瑜珈中心



3. 放入第一層桔仔



4. 加入粗鹽,



5. 並將粗鹽覆蓋著第一層桔仔



6. 同上, 再加第二層桔仔, 再用粗鹽覆蓋之



8. 最尾一層要亦用粗鹽覆蓋滿粗鹽,



The Divine Life Society (Hong Kong Branch) Yoga Centre

聖潔生命會(香港分會)瑜珈中心

7. 桔仔快到頂時, 是最尾一層桔仔了,



9. 覆蓋滿粗鹽, 蓋到瓶頂



10. 玻璃瓶上蓋蓋緊



The Divine Life Society (Hong Kong Branch) Yoga Centre

聖潔生命會(香港分會)瑜伽中心



11. 放存約一年便可用. 這瓶就是上年的製作.

- 注意事項:
1. 桔仔不要破及爛, 所以剪桔的時候要小心及仔細剪去梗, 否則爛桔會發霉
 2. 見到瓶內桔仔發霉要盡快取出棄之
 3. 用粗鹽效果最佳, 需時約一年
 4. 此為醃漬食物, 屬墮性食物, 不宜多食, 不宜常食, 間中要化痰時才用