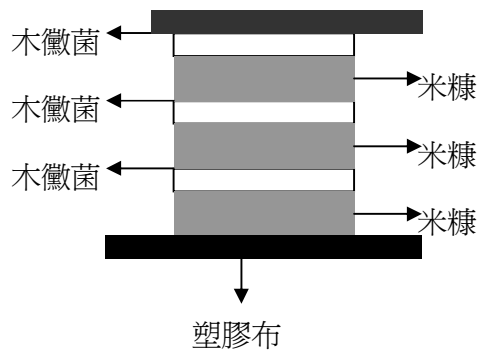


木黴菌－固體培養法



材料為米糠 **200** 公斤、木黴菌 **500** 公克

步驟一、 鋪一層塑膠布在地上或取大小適合的桶子。

步驟二、 米糠鋪在塑膠布上(使用桶子時步驟二～五相同)，一層米糠大概 15～20 公分高，米糠要加一點水份，不要太濕，一把抓起來不會滴水的程度，大概含 60%的水。

步驟三、 米糠上鋪一層薄薄的木黴菌。

步驟四、 依此類推，一層米糠、一層木黴菌，幾層都可以，看自己需要的量。

步驟五、 為避免沾到雨水，上層可輕微用東西蓋上，不要密封。

步驟六、 第一次大約隔 3～5 天，把蓋子打開通風，並充分翻動(使用桶子可拿一根長棍子，從上往下戳一戳)，幫助通氣。第二次、第三次、第四次都分別隔七天通風。

步驟七、 如果發現最上層太乾，可以潑一點水在上面，不可以太濕。

步驟八、 大約經過 4 個星期就可以用在田間了，完成時會有類似黑糖饅頭的香味。

※音檔說明在 <http://blog.xuite.net/mingbao/blog/65496924> (神農補給站部落格)