

сбор и хранение

Пекинскую капусту убирают перед заморозками и прикапывают во влажном песке. Для того чтобы при хранении капуста не завяла, после прикопки ее несколько раз поливают.

Хранить пекинскую капусту рекомендуется при температуре от -5°C до +4°C.

Кочаны пекинской капусты пригодны для транспортировки и хорошо хранятся в течение 2-2,5 месяца. Для длительного хранения ее заквашивают или консервируют тем или иным способом, но вкус при этом, к сожалению, ухудшается.