

：|的|用|實|家|農

工·加·肉·兔

——雄 宗 施——

怎樣屠

殺兔子

肉用兔的屠殺適期，普通在出生後四至六個月為最經濟。然而，若兔重在兩公斤以下，妊娠、分娩不久，病兔或病後健康恢復中的都不適宜屠殺。

屠殺的方法大略可分為兩種，一種是擊昏法，在兔的耳根或兩耳中間以刀背加以一擊，則家兔腦部因受激烈震動，失去知覺，然後再放血。另一方法是頸椎脫臼法（如圖所示），即以左手緊握兔之兩後腿，右手緊握兩耳根或頭頸間，兩手用力向兩側張開，則兔的頸椎關節脫臼，神經破壞而呈昏迷半死狀態，等待放血。

放血的方法，將兔的後肢挾在工作者的兩股間，或將其後肢用繩捆在架上，使成倒八字形，腹部朝工作者，左手把住兩耳，由下顎沿咽喉的皮層一寸五分前後切開，切斷頸動脈，放血時為避免污染皮毛，兔體必須保持逆向。

充分放血後即放在剥皮臺上，先沿後肢內側而至肢端，一直線切開剥皮，然後懸起剥皮完了的兩肢，切離尾骨，慢慢剝至腰部止，然後兩手均等持皮，向頭部拉下，則皮成布袋狀剝下。

皮剝下後，即沿腹中線切開，取出內臟，可作肉粉，做為餵豬飼料，並除去頭和四肢（關節以下），同時倒出腹內血水並稍洗淨，放入冰箱或冷藏庫中，讓它醱酵產生自家消化作用，增加風味，等到要使用時再行取出應用。如無冰箱或冷藏庫可供

冷却，可暫先放於蔭涼處一、二小時，或馬上進行加工處理，祇是成品風味較差而已。

新鮮兔肉調製

兔肉的特點是肉類中蛋白質含量最多而脂肪含量較少，新鮮兔肉の色呈淡紅色，具有特殊味道，所以鮮食的不管如何作法都要先煮沸，即將兔體大塊的分割後，放入鍋中，加冷水浸至肉面，用中火加熱，不蓋鍋蓋，至水開時即停止加熱，即可見有許多泡沫在水面上，可用漏勺把兔肉取出，放入平面容器中，讓它冷却，此時由水蒸氣蒸發中可帶走一些不快的氣味，剩餘的水則倒掉不用，冷却後的兔肉約呈黃白色，然後再進行各種鮮食的作法。下面是五種常用的作法。

(甲) 鹵兔肉

(1) 切斷和秤重：將預煮後的大肉塊切成適當大小，然後秤重。

(2) 配合調味料的百分數：醬油七，糖〇·三七，鹽百分之〇·八，薑〇·三，酒一·四，茴香〇·一四，味精〇·四。

上列配合比例，是按水量計算，水的用量是按肉量一比一的比例為準，先把各種調味料混合均勻，製成調味液備用。

(3) 調理：把肉塊排在鍋中，注入半量調味液，然後加熱，不必加蓋，任它蒸發。隨蒸發的進行，陸續加入調味液，煮到汁將乾為止，時間大約要一個半到兩小時，並時時加以攪拌，這樣香味料可深入肉的內部，特殊味道亦會消除，肉則相當柔軟，很適合鮮食和裝罐保存，更是野營旅行的上好食品。

(乙) 清燉兔肉

(1) 切斷：將預煮兔肉切成一寸四方，同時切一些薄片的五花肉備用。

(2) 配料：為了增加風味，必須準備芹菜、苜蓿或香菇、洋菇等配料。

(3) 調製：將兔肉排入大燉碗中，旁邊加入適量的配料，上排五花肉片，並放入冷水至淹到肉

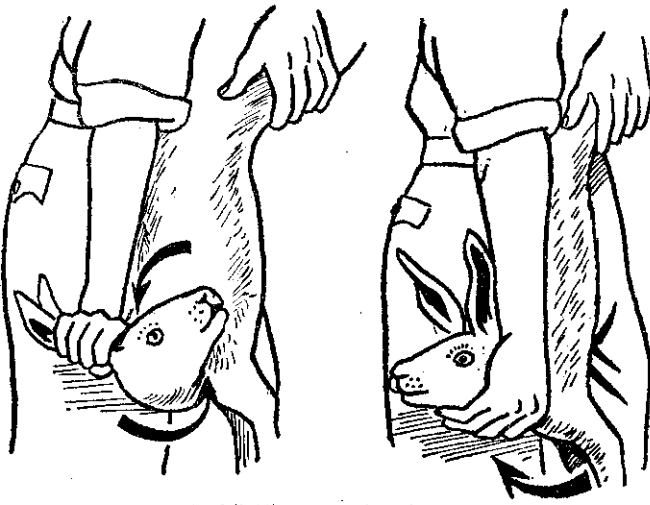
面為止，然後放入鍋中煮，用文火蒸煮四十分鐘到一小時後放入適量的食鹽（以原汁先調溶），再蒸十分鐘後取出，調入味精少許，即成清淡味美的上等湯類。至於加入五花肉的意義乃在增加脂肪量，使它香氣四溢，引人食慾。

(丙) 炸兔肉

(1) 切斷：把不加預煮的生兔肉，對肉纖維成直角切斷，並切成薄片。

(2) 加調味料：把薄片的兔肉用適量的鹽和胡椒撒在上面，使產生自家消化作用，約一小時至一小時半。

(3) 油炸：將薄片移放在小麥粉中翻轉，然後移入預先打散的雞蛋中，沾些蛋汁，再取出放在麵包屑中翻轉後即放入高溫的花生油中去炸，至表面呈微紅褐色即可撈出食用。此法製成的香味很好，不管吃飯或下酒，都是上好佳肴。



白脫推頭——之法殺屠于兔

另一種方法的切法和上述相同，但在調味時將兔肉浸在橘汁或檸檬汁中三十分鐘，把浸好後的肉片取出滴乾，放在小麥粉中翻轉一下，馬上放入高溫熱油中去炸，用醬油、醋、辣椒的混合液沾後食用，不但味美而且易於消化。

(丁) 咖哩兔肉

將預煮完成的兔肉，切成適當的大小，然後放入油鍋中炒熟取出。另以油鍋炒印度咖哩，等到冒出香味時，把完熟的兔肉放入再炒三、四分鐘，然後放少許水，並加入適量的各種調味料，可隨各人喜歡的口味而異，至水開時再放入預溶好的太白粉，見到太白粉糊化後即行取出裝盤食用，但為了增加風味，加些雞油更好。

(戊) 烤兔肉：作法亦有兩種

(1) 把新鮮兔肉切成薄片，浸入醬油、砂糖、生薑醬(生薑磨細為醬)等的混合液中，三十分鐘保存後取出，放在木炭上，以鐵絲網挾着烤熟，或放在烤箱中去烤。溫度不可過高，以免烤焦。

(2) 整隻兔子先在蒸鍋中蒸熟，然後取出由背部穿入鐵條，像烤雞一樣的燒烤，並時時在它表裏塗抹醬油、糖、鹽、味精、生薑醬等的混和汁液

花種

本刊讀者服務部代售日本進口花卉種子三十五種，每包五元，來信附郵票寄臺北市郵政信箱二九號

種類：垣根用朝顏、春車菊、千鳥草、洋種黃金蓮花、立葵、撒爾維雅、三寸石竹、スイートピース、大長へちま、おしぎ草、小輪百日草、ゴヂヤ、美女撫子、八重矢車草、帝王貝細工、ストック、大輪金蓮花、わすれな草、美女櫻、狂咲百日草、牡丹咲、アスタール、ボンボンアスタール、白花かすみ草、大輪ひまわり、康乃馨、大輪白花濱菊、大輪ひな菊、姫金魚草、西洋石竹、スイートサルタン、中輪百日草、葉雞頭、大輪パンチー、かつこうあざみ、ベチニヤ。

，如是烤成的兔肉頗具原始的風味。

三種保存方法

這是為了增加兔肉的利用價值，作長期保存，以備隨時可以食用。

(甲) 醃兔肉：首先將兔體切成四大塊，以百分之五至七的鹽和少量硝石，塗抹在肉表面，醃製二、三天，使血水流盡，稍乾後可分兩法處理。

(1) 再次的秤量肉重，按肉重計算下列所開的調味料量，以百分率為準：鹽四至五，糖二，硝石〇・二，味精〇・六，白胡椒〇・一。秤好的調味料，充分混合後，塗抹在肉的各部分；每磅重以一天計算而醃製之。此法做成的成品耐久保存，等到要吃前才拿水稍洗，然後風乾即成製品。

(2) 第一次醃製後的半成品，取出待乾，然後醃藏於白味噌(日本豆醬)、酒糟和米酒的混合物中，用量至正好可醃到兔肉，上面用玻璃紙蓋起來，以免和空氣接觸而變化。等到要吃的時候即取出蒸煮或在火上烤。用此法約可保存四個月之久。

(乙) 香腸：香腸由於所用的材料、肉の種類、香辛料、調味料的差異而風味各不相同，製法種類很多，保存的日數亦各有差異。通常兔肉很少單獨使用，而是和猪肉、牛肉等共用，加入兔肉是利用它的黏性有連接作用，可以收到緊縮的效果。一般家庭製造兔肉香腸是先切肉刀切碎來代替挽肉機，然後加入調味料，百分比如下：香料〇・八，砂糖〇・五至〇・八，食鹽一・五至二・五，硝石〇・一五至〇・二，味精〇・一至〇・五，填充料如小麥粉或玉米粉等二以下。

但上述配合比例，因各人口味不同，可自行在這範圍之內加減。切碎後的肉加入上述的調味料攪拌均勻後，再用醬油小漏斗裝入腸衣中，經日曬一、二天，以手觸摸表面呈粗燥感覺後即可食用，為長久保存起見，尚須燻煙，由於煙中有許多防腐性物質可深入香腸中，不但保持長久且具有良好的風味，尤其是二份兔肉，二份瘦猪肉，一份猪脂肪相拌而成的香腸，更是風味特佳。

，以大木箱覆蓋其上即可，但最好木箱內部加釘鐵皮，燻煙的材料最好是甘蔗柏木屑或粗糠。燻煙時間大約是三、四小時，燻過的香腸呈茶褐色的美麗色澤，味道近於西洋式的燻肉，同時保存的時間也可延長到普通的一倍以上。

(丙) 罐頭

(1) 原料：兔肉。

(2) 切斷：每隻分斷切成四大塊。

(3) 煮沸：投入預先煮沸的熱湯中，煮到兔肉內部淡紅色消失為止。

(4) 細切：煮沸後的兔肉取出冷卻後，切成適當大小，厚約二分。

(5) 調味液的調製：調味液視各人口味情形而定，普通較濃厚些為宜，下面是舉一個例子供參考：

原料兔肉十公斤，醬油二公斤，砂糖四百至八百克，麥芽糖一百五十至三百克，煮肉汁四百克，生薑五十克。

醬油的好壞差異很大，所以必須使用優良的醬油，加入麥芽糖可使製品增加光澤，因此，一定要加，另外，如能加入二百克的味精則更好。

(6) 調味液添加和加溫：添加調味料後，加熱並充分混合，待一小時使調味料滲入肉中，再煮，使肉不至堅硬為度，調味液被肉吸收為止。

(7) 裝罐：裝罐並無任何規定，按照普通肉罐頭規格裝入即可。

(8) 排氣及封罐：以四號罐為例，排氣用攝氏一百度三十分鐘，排氣後立即以封罐機密封。

(9) 殺菌：四號罐殺菌為攝氏一百零六度，一小時至一小時半殺菌，如以五磅的壓力，則五十分鐘即可。

(10) 冷卻和裝璜：殺菌後的罐頭，放入冷流水中冷卻，約四十分鐘，取出擦乾，並貼上各種彩色商標，便成為耐於久存的兔肉罐頭了！(本稿曾刊載於臺灣畜牧旬刊社印行養兔淺說內，內容實用，特由本社重新整理在此刊出，以供本刊讀者參考。)