

# 農業生產



## 山羊飼養

黃嘉

農復會及農林廳願到山羊可能因啃嚼樹皮、草根、危害造林及水土保持，因此不鼓勵飼養山羊。常有農友來函詢問山羊問題，在此綜合答復。

(一)在造林地內不宜放飼山羊，尤其不可在國有公有林地從事牧養。

(二)台灣多雨多濕的山地，不宜養羊，因寄生蟲為害劇烈，因此台灣的山羊多產自雲林的海邊及恆春、鹿港、嘉義等地區。

(三)自有的山地及海埔地，可種植下列牧草養羊：  
①銀合歡，②天竺草，③狼尾草。種子種苗的供應，請洽詢各地區的農業改良場畜牧課。

(四)山羊的銷路日見廣大，各大都市冬季的山羊肉需要量不少，如養有小羊，自有商販上門洽購，每公斤活重在二十元以上。

屏東市楠樹里振興巷二十一號萬源生農友來函問山羊飼養問題，請參考。

## 兔肉加工

曾弘智

(一)兔皮和兔毛的收購與價格：目前本省養兔事業尚為家庭副業式，因此無固定的市場與市價。收購仍是零星方式，商販至飼戶直接洽購。

(二)兔肉香腸製法：以兔肉代替部分豬肉製香腸，可降低成本，增加香腸風味及結着力。  
通常以兔肉四分加豬肉四分及肥肉二分作原料，再添加香料、鹽、發色劑，灌入豬或羊腸衣。

(三)兔肉乾製法：將兔肉水分蒸發製成兔肉乾，可使兔肉特有的腥味減少。除去脂肪的兔肉塊，先浸泡在醬油渣液(置於攝氏五度)一至二天，若能更換渣液，可使腥味更減少。

浸泡後的肉塊置於二重鍋煮沸至血紅色消失，切成薄片，再與調味料等放入二重鍋中煮沸至乾，取出肉片在乾燥器中乾燥至三〇—三五%即可。

### 紅燒罐頭製法：

(1)選肉：選擇精肉(去除橫隔膜、脂肪及腎臟附近的肉)，切成肉塊。

(2)預煮：肉塊置於二重鍋煮沸十五—二十分鐘，至血紅色消失，煮沸中可更換水液，以去除臭味。

(3)細切：預煮後的肉塊切成小塊。

(4)調味裝罐：定量小塊肉先裝入空罐內，預煮的湯加調味料等在二重鍋中煮沸，而後趁沸將湯液加入罐內，只可裝約九成滿。

(5)假封、脫氣(若使用真空封罐機則不必經此程序)假封後在攝氏九十五—一百度中脫氣十五—二十分鐘。

(6)真封。

(7)殺菌：真封後的罐頭以參差式置於高壓殺菌釜(攝氏一百二十一度，十五磅)殺菌，其所需時間因罐頭大小種類而異。

(8)冷卻：殺菌後即刻以冷水冷卻，並以乾布拭去罐皮的水膜，以防生銹。

(九)肉鬆製法：兔肉去除脂肪，順肌紋切成長細條狀(如1.5×0.5×0.5)，加鹽與水煮沸至乾潤，取肉至台上以棒(或壓搾器)敲壓至肉纖維分離成絲狀。  
鍋中放豬油及少量植物油，置入絲狀兔肉，以溫火慢慢加熱(不可燒焦)，在加熱時可加入調味料。加熱至全乾，而後將肉置於台上加以擴張成稀鬆狀(上可略加壓力或使用壓搾器)。

(十)火鍋：兔肉由於腥味重，不宜做火鍋材料。  
(十一)火腿製法：市上販賣的火腿種類甚多，兔肉只可供製法國式火腿(如壓搾式火腿 Pressed Ham)，其製法大致如下：

(1)肉塊以鹽及發色劑預先醃，溫度攝氏二至三度(攝氏五度)。

(2)調味，灌入大腸衣(玻璃紙腸衣，或化學腸衣)。

(3)用布包裹並以麻繩捆緊。  
(4)燻烟後，以攝氏七十一—七十五度熱水浸泡。

(5)冷卻並冷藏於攝氏五度的冰箱中。  
宜蘭縣蘇澳鎮聖湖路陳文化農友來信詢問有關兔肉加工問題，請參考。

## 種蛋貯存

唐清岑

種蛋收集：種雞場的管理員應每天收集種蛋四五次，可使種蛋移開種雞舍的環境，以減少污染蛋數並避免破損蛋的發生。如經過運輸的種蛋，在孵化前應先靜放數小時，以免因受搬運時的震動而影響孵化率。

種蛋消毒：集蛋後在種蛋溫度未下降前，即予燻蒸消毒，因種蛋的溫度漸漸冷卻而收縮時，有把外殼細菌納入裏面的作用，所以要在冷卻以前施行燻蒸消毒。如可能的話，應以雞舍為單位實行。燻蒸的溫度為華氏七十五度，濕度七五%，每千立方尺使用福爾馬林一千五百CC，過錳酸鉀七百五十公分，如此能預防球蟲病、白血病、雞白痢、慢性呼吸器病及新城雞瘟等介卵傳染病，業者應該特別注意種蛋的消毒。

如採藥液浸漬法，可將卵浸入二%苛性氫達，或三—四%甲酚肥皂液中約二—三分鐘後，再以清水洗淨，軟乾布輕輕將水分拭去。

種蛋選擇：選擇孵化卵其標準重量約五十五—六十公分，凡卵壳的組織腐薄卵壳、硬卵壳、畸形卵、卵壳上黏有硬塊、或被水沖洗過的卵均不可供留孵化。當收集的種卵經過秤量及卵型選擇合於規格標準者，留作種卵儲存在於特別選擇的清潔場所，不合標準者作為食卵出售。

防止污染：污蛋不外是巢外蛋及糞箱污穢，染污的種卵在孵化中會妨害胚胎的發育，故應用砂紙或軟刷子擦拭乾淨為宜。

貯存法：種蛋愈新鮮愈好，存放時間以不超過一週，貯存時間愈短孵化成績愈好。貯放位置宜鈍端向上或平放，溫度華氏五十一—五十五度，濕度八〇—九〇%，每日翻卵一次，貯存處所應通風良好。