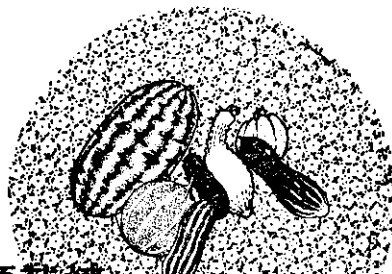




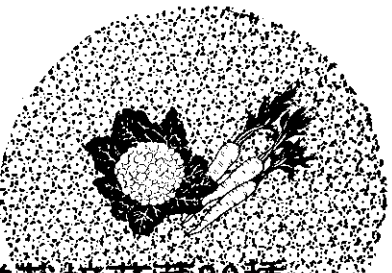
莖菜栽培

定價108元 (含掛號郵資)
本書約請十五位專家撰寫，園藝家蔡致謨先生校閱，內容包括洋葱等24種食用莖部之蔬菜。



瓜類栽培

定價88元 (含掛號郵資)
介紹瓜類十五種之栽培法、病虫害防治、西瓜嫁接栽培。



專業栽培蔬菜30種

定價88元 (含掛號郵資)
蔬菜權威王進生與鄒永雄先生策畫，十四位專家執筆，介紹三十種蔬菜栽培外，並附蔬菜無土栽培法。

◎以上三本如一次郵購 僅收250元 (含掛號郵資) 替您節省34元

豐年社 台北市温州街14號 郵政劃撥5930號

動物性食品冷藏

空氣(或瓦斯)貯藏(C Controlled Atmosphere Storage)，因此，除冷凍機及冷藏室之外，有時可利用空氣調節(Air conditioner)或其他變更空氣成分的設備。
因為適當的空氣條件依植物種類而異，所以，貯藏植物性食品的冷藏庫，宜設多數小室，便利個別管理。
又因冷藏中的食品仍在繼續呼吸，為排除呼吸熱和呼氣中的二氧化碳或乙烯，應在食品與食品之間留空隙，不可密疊堆積。

冷凍貯藏

度亦不可大幅上升。
動物死後如不立刻施行冷卻，貯藏時間便會縮短，尤以漁產品為然。例如剝壳後的鮮蚶，立刻施行冷卻及冷藏者，於一星期後並未腐敗。剝壳後經數小時才冷卻者，貯藏期間即縮短至兩日而已。
因為「死物」已不能呼吸，不發生呼吸熱與呼氣，所以經充分冷卻並有適當包裝保護者，不妨密疊堆積，亦不妨把不同動物食品混在一室冷藏。
各種獸肉、禽肉，和魚介類的適當冷藏溫度，均在0度C左右，但貯藏時間長短因種類而異。
為使動物性食品得以貯藏更長的時間，必須先把食品施行適當處理(如殺青等)後，急速冷凍，然後利用冷凍點以下的溫度，進行冷凍貯藏。
零下三度C至零下一〇度C範圍內的溫度，不

適合於冷凍食品的貯藏，應盡量不採用，而宜採用零下五度C以下的溫度。
冷凍食品只要有妥當的包裝或其他表面保護，維持溫度越低，保持品質的效果越好，貯藏期間也越長，但成本難免升高。
目前在國際貿易上，0度F(即零下一八度C)被認為是冷凍食品的標準溫度。在0度F時，除酵素之外，微生物已經難以發育繁殖，概可保持生鮮時的品質。但為避免酵素的影響，零下三〇度C以下才是貯藏冷凍食品的安全溫度。
