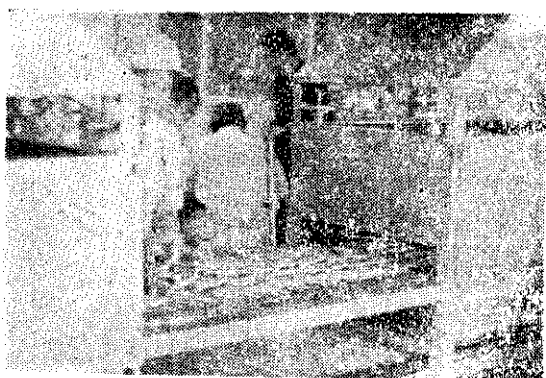




白燒鰻反轉燒烤（郭河）



白燒鰻進行秤量（分大、中、小）

筆者曾看過日製燻鰻，此產品是乾得。當然保存上是毫無問題的，但歐洲的商品形態至今尚未見過。究以何種形態為宜尚不知道。現正將樣品送請西德徵求意見，結果容後再報。

2. 油脂：

鰻肉含油量很高，燻製品在風乾中，溶出在表面，處理上不無問題。雖然鰻油比較安定，在製造中不至發生油燒現象，但實際商品油脂含量應抗製在何種程度尚待研究。

3. 燻材：

我們使用的燻材所呈現的色、香、味是否適合歐洲人的口味，亦是要研究的。

三・鰻油・骨粉的利用

鰻油及骨粉用於養鰻飼料方面（飼料油、礦物質供源）依常理推斷當無問題，但是否有更高級的用途，例如當做保健食品，醫藥等尚待進一步加強研究。

以上就鰻的加工利用提出了一個膚淺的看法，並且實地做了初步試驗，筆者希望諸先進能給我們批評指教，共同研究改善。

養 鴿
靠技術賺大錢！

豐年叢書HV #802

肉鴿飼養



本書特請農發會養鴿專家黃暉煌技正執筆介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治等技術，及肉鴿食譜。圖版多，封面彩色，25開本，全書56頁。

定價65元（郵票通用）平郵寄送免收郵資

豐年社

台北市温州街14號
郵政劃撥 5930 號

電話：(02) 3938148