



## 鮮美如肉雞的 滷火雞大餐

滷火雞是英國最大的家禽供應商巴克斯帝家禽公司 (Buxted Poultry) 的產品，商標為 Churkey (取雞 Chicken 及火雞 Turkey 合成)。這家公司判定，英國的消費者需要新的家禽肉品——足夠一家人星期天晚餐吃一頓，但不能像常見的 5 磅重烤雞那麼老。

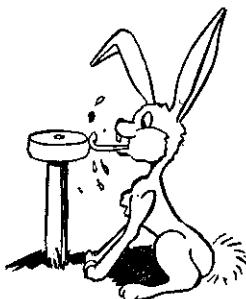
巴克斯帝的研究人員發現 1 個妙法，可以生產分量較大又比較好吃的家禽肉品：以幼齡小土雞作材料，加工後風味就和雞肉一樣鮮。

滷火雞是在雄火雞孵化後 52 天，體重達 5 磅時宰殺。並且用大

點、達到生蛋年齡的肉雞熬成滷汁，這是特殊的秘方。火雞除了注入這種滷汁外，還用它滷過。這樣製造出大小、風味和成熟肉雞一樣，但是却和幼雞一樣鮮嫩的產品。然後再快速冷凍，分銷到店裡。滷汁雞還有 1 個特色：它的肉骨比率高於肉雞。

英國現在每年食用三億八千萬隻肉雞，巴克斯帝並不認為滷火雞會取代大部分的消費額量。因為它每磅 2 元美金，幾乎比雞肉貴 2 倍。

巴斯克帝已向美國申請專利。由於美國每年消費 40 億隻雞，這項產品成不成功，不久就可以揭曉了。（劉道明譯自“時代周刊”1980 年 12 月 1 日）



## 最新雜草叢書出版

## 臺灣農地雜草

△全書 264 頁，16 開 (27×20 公分) 精裝本，  
彩色圖片 205 幀，使用銅版紙。

△內容有關雜草及除草劑之詳細資料，配合圖片說明。  
△本書係由台灣植物保護中心，洪亮吉、呂理燊先生共著。  
中華民國雜草學會出版，台北市農藥公會印行。  
△每本僅收印製工本費 500 元。

△郵政劃撥 172400 號 台北市農藥商業同業公會帳戶  
台北市松江路 38 巷 20 號四樓 電話：(02) 564-2872

## 高血壓食物預防

預防應從家庭開始，即廚房。有高血壓的機率隨着過多的體重而升高。

減少食鹽攝入量，對於預防高血壓也有幫助，應盡量少吃鹹味食物，而以清淡為宜。尤其在嬰兒期，就該建立起正確的飲食習慣。

以下提供你數種預防高血壓的方法：

- 有恒地運動：運動不僅可減肥，更有助於維持理想體重。
- 不抽煙。
- 減少膽固醇、飽和脂肪的食入量，如藍、內臟類、腦、蟹、明蝦、魚子、牛油、豬油、奶油等均應限制。
- 烹調用不飽和油脂，如沙拉油、花生油等植物油。
- 尋求減輕你生活中壓力的方法。
- 若有糖尿病，或懷孕，或服用避孕藥，則應請教醫生檢查血壓的間隔時間，且按時作檢查，遵行醫生指示。
- 最後，如果你已有高血壓，且醫生已為你開藥，那麼，每天正

確地服藥吧！當你的血壓降低時，你及早得心臟病、中風、腎衰竭的機率也隨之降低。（摘自9卷1期“今日食品”）

## 日本農村小孩 最愛看電視

農村的小孩在屋外活動的時間，竟比都市的小孩少，但看電視的時間却每天平均多13分鐘，這是日本全國餅乾公會所做的調查。

該會自日本全國的小學生，隨意抽出900名做調查對象。結果：看電視的時間，農村的小孩每天平均2小時又10分鐘，都市的小孩是1小時57分。在屋外活動，農村的是1小時41分，都市是1小時57分。（陳鳳晨節譯自日文“綠色快報”）

## 糙米加黃豆

### “天下一品”

吃糙米，營養唯一不足的是蛋白質，如果配以肉、蛋、奶類的食品，則能補足這種缺憾，不過，以黃豆來和糙米搭配，以黃豆豐富的蛋白質加上糙米完全的營養素，這

兩種食物的混合，可以說是“天下一品”，對人體健康真是再理想不過的食物了。

糙米加黃豆，這東西要怎麼吃？在此介紹1種煮法，確實能夠將這兩種食物混而為一，使其發揮營養之極致。

將糙米和黃豆一起洗淨。（黃豆1/5，糙米4/5），用水浸約4、5個鐘頭（不妨利用晚上的時間浸），之後加一點鹽，以煮白米的兩倍水，用快鍋煮，水沸氣開之後，繼續煮20分鐘，這一來，不但黃豆可以像糙米一般鬆軟可口，糙米也摻有黃豆的香味。

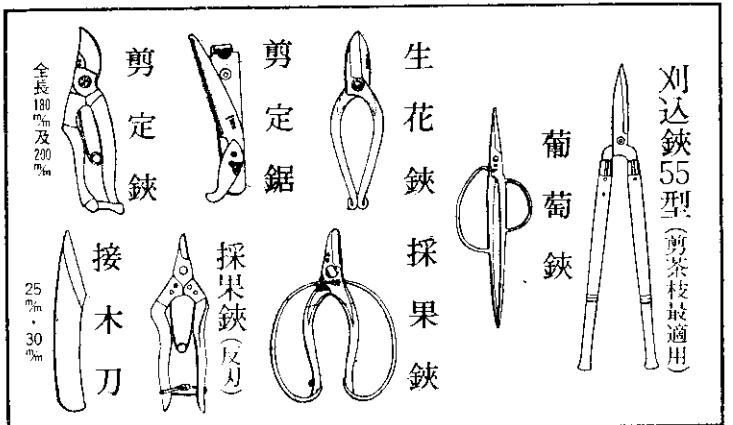
黃豆本身豐富的蛋白質之外，更有油脂——含不飽和脂肪酸——及其他養分，以黃豆加糙米作為主食，則大家的健康必然大為改善；因此主食之外的副食就可以不必太過計較，而能隨個人所好去攝食。

（摘自9卷1期“今日食品”）



## 日本廣恒牌 高級園藝工具

鋼質最優秀！  
設計最實用！  
其他：  
大梨鋸、洋蔥鋸、植木鋸、  
松葉鋸、芽切鋸。  
請認清商標，謹防假冒。  
\*原裝進口，歡迎選購\*



經銷處：新高貿易股份有限公司 台北市峨嵋街68號 電話：3314190・3713208 郵撥台北市15195號

## 超迷你紅蘿蔔

紅蘿蔔的品種，已從7寸變成5寸的短根時代！在日本的消費者對迷你型蔬菜興趣甚濃的時候，東京市面上最近出現一種超迷你的紅蘿蔔。

這名叫“卡露庫”的超迷你紅蘿蔔，直徑僅1.3公分，長11至12公分，原產荷蘭。

特徵是：①紅蘿蔔特有的味道較淡。②甘度較高。③易煮熟。目前市價為一束（約150公分重）60元日幣。（陳鳳晨節譯自日文“家之光”雜誌）

## 食鹽不宜多吃

食鹽不宜多吃！在日常生活上不能一日無它，但過量則有害。日本北部人民喜歡吃鹹魚，患高血壓者比日本南部人民少吃鹹魚者多出1倍。

據調查，一般日本人素亦喜吃各種塩漬物，每日所吃各種食物含有食鹽20克（一克等於一千mg）以上，顯屬過多，對於老人尤為不宜。實際上每人每日吃四克食鹽已足夠。（陳鳳晨節譯自日文“綠色快報”）