



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。

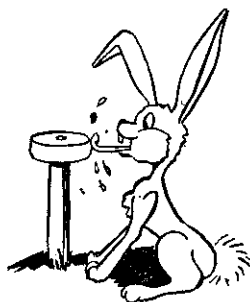
巴克斯帝的研究人員發現1個妙法，可以生產分量較大又比較好吃的家禽肉品：以幼齡小土雞作材料，加工後風味就和雞肉一樣棒。

滷火雞是在雄火雞孵化後52天，體重達5磅時宰殺。並且用大一

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一大部分的消費額量。因為它每磅2元美金，幾乎比雞肉貴2倍。

巴克斯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)



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。尤其在嬰幼兒期，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：

- 有恆地運動：運動不僅可減胖，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

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