

將帶殼牡蠣送入四週保溫的凍結道，在凍結道中承載牡蠣的不銹鋼帶，由於底下受從不凍液槽送來—40°C的不凍液（Brine）的噴洒及上受送風式凍結裝置（air-blast freezing）的作用，使得凍結道中的溫度達到零下40度，牡蠣在此凍結道中，同時受到接觸式凍結法及送風式凍結法的双重作用，使溫度急遽下降。吾人再由控制輸送帶速度而調節凍結時間。

開殼的作業方式

牡蠣經由漁民採收後稱重，直接送到剝殼場（附有 I. Q. F. 凍結設備）或指定的冷凍工廠，用歐美、日本向來慣用的滾筒式洗滌機，洗滌牡蠣外殼所附著的污泥，並藉其滾動撞擊使互相附著在一起的牡蠣分開而個體化，再以人工或機器將個個分開的牡蠣送入輸送帶，調節輸送帶速度，使牡蠣在凍結道中大約以6分鐘的時間凍結，出了凍結道的牡蠣在等待剝殼的當中自然解凍而張開其殼，便利工人剝殼，剝得的蚵肉分大小分裝於容器，並不得浸水以保持品質，剝殼工人待剝得一定數量的蚵肉後，送交剝殼場漁會人員稱重，以利計酬。

此時漁會人員將收集得的蚵肉送入清洗槽中，以

10°C 以下的冰水沖攪洗滌10分鐘，分離雜質碎殼，再以1.6~2.2%鹽水浸漬攪拌10分鐘後，濾水，以5公斤容器包裝，冰藏式以冷凍車冷藏運交各地漁市場出售或直接用塑膠袋包裝，急速凍結，以—30°C溫度貯藏。此作業的方式實有助於牡蠣的共同運銷作業，免除中間商人的剝削，增進漁民的利益。

目前，牡蠣剝殼皆由漁民於自家，將帶殼牡蠣堆放於蚵桌上，每桌數人圍坐，利用蚵刀剝殼，剝出的肉即置於淡水中浸泡，經幾小時後才交與蚵販，蚵販則裝配運出趕於翌日早晨出售，這其中所經的時間幾達24小時，因此牡蠣鮮度自然地降低，尤其於夏季盛產期間更不容易保持鮮度。

以 I. Q. F. 方法實施牡蠣開殼取肉作業，不但能夠加速開殼時間，並且對於蚵肉有預冷的效果，在鮮度保持上有相當的助益。同時可消除小型牡蠣難剖或丟棄等浪費情形，且對一般生手的操作及徵集上皆較以往方便。如果採行 I. Q. F. 方法實施牡蠣開殼作業，因為必須於剝殼場或冷凍廠內實施，則牡蠣因集中管理與一貫作業，不但品質，衛生條件易於控制，而且對鮮度，品質的維持有相當大的改進，實有助於目前牡蠣共同運銷的推行。

豐年社 台北市溫州街14號		新書介紹		每次郵購另收掛號郵資 9 元 郵政劃撥儲金 5930 號
書名	內容			
中國孩子的疑問	人類的好奇心，與生具來，可是如果發現問題而難以解決，這種好奇心便會日漸冷淡，乃至於變得漠不關心。為了讓孩子對種種事物都覺得新鮮而入迷，並引發其他問題，本書為中小學生提出對自然界存在奧秘的問答，是最佳的課外參考書籍。 楊平世著 • 14.5×21(公分) / 193頁 / 100元			
台灣藥草 (一)	介紹台灣的藥草，依照各藥草之藥材名、學名、科名、俗名、英名、形態、分布用途、性味、成分、效用、處方等作詳述，附精美彩色圖。（銅版精印） 鄭炳全 / 吳進錫著 • 20×27(公分) / 224頁 / 720元			
台灣藥草 (二)	介紹96種台灣區出產的藥草名，及性狀、分布、用途、成分、效用、處方等，附精美彩色圖。（銅版印刷） 20×27(公分) / 240頁 / 800元			
實用食譜	拼盤、肉類、海鮮、蛋及豆腐類、湯類、素菜、蔬菜類、燒臘類、麵飯類、西菜類、點心類之製作，有彩色圖片參考，中英文對照。 中視公司出版 / 馬均權著 • 14×19.5(公分) • 317頁 / 245元			