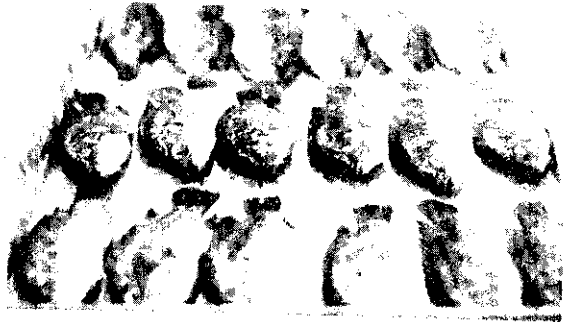


消毒情形



凍結情形

深溫冷藏法

本法適用於大型吳郭魚（每尾約1公斤），而以生吃為對象的加工法，其處理方法如後：

1. 原料魚的處理與凍魚加工所列1.~3.相同。
2. 將消毒後的魚裝入塑膠魚箱，並蓋上碎冰後移入 -30°C 的冷藏庫冷藏即可。如此處理的魚可在20天內仍保持生食品質。如為省內運輸，可利用冷藏車（車庫內溫度應調整至 -3°C ），到達目的地後也應冷藏於 -3°C ，冷庫始可保持品質在20天內不至變壞。如為外銷，可利用冷藏貨艙航運，注意冷藏期間不超過20天。

注意事項

外銷凍魚應注重衛生，所以處理場地應經常保持清潔，以免魚肉帶有泥土味，流水密蓋應切實實施。為求商品外觀劃一，剖魚的方向要相同，排列時並將剖開的一面向下，當然排列時不能頭尾方向不同。

原料如以漁牧綜合經營者，應特別留意有人畜共害寄生蟲的寄蟲。

農業知識的寶庫 · 豐年叢書

書名	定價 (元)	書名	定價 (元)
台灣觀賞植物集	(精) 300	專業栽培蔬菜30種 (增訂三版)	(平) 140
台灣的蝴蝶	(精) 250 (平) 220	經濟果樹(上)	(精) 230
台灣的海水觀賞魚	(精) 300	經濟果樹(下)*上、下冊合購 僅收430元	(精) 250
台灣鄉土引	(平) 100	觀賞植物 (增訂再版)	(平) 80
台灣的野生蘭 (增訂再版)	(精) 180 (平) 150	九重葛盆景藝術	(平) 40
瓜類栽培 (增訂再版)	(平) 100	水產養殖 (增訂再版)	(平) 150
莖菜栽培	(平) 120	肉鴿飼養	(平) 65
豆類蔬菜	(精) 150 (平) 120	家畜家禽衛生 (增訂六版)	(精) 160

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥5930號

* 國內郵購每次請另加掛號郵資9元。

* 國外郵購請先通知書名及數量以便報價。