



五結鄉家政班員 烹調講習(簡碧柳)

必需經常轉動測試計直到完全達到77°C；煮肉最好用鋁平板鍋使溫度分佈均勻且至少煮10分鐘。

問：為什麼家禽肉在烹煮前必需洗滌？

答：因為沙門氏菌微生物經常存在於家禽肉中，即使在冷凍中也一樣。它們能導致食物中毒，這是家禽肉必需小心清洗的原因。處理過家禽肉的工作台表面和用具也應該清洗乾淨。家禽肉必需煮至74°C以上，以破壞沙門氏菌。

問：蔬菜真的需要清洗嗎？

答：蔬果必需徹底完全的清洗，這些東西可能帶有寄生蟲(蛔蟲)，它們可能先引起類似氣喘的疾病，然後再進入腸內管道。

問：在使用期間，刀子也需要泡洗嗎？

答：刀子如是用來切割家禽肉或其他肉類，必須仔細清洗，如此可避免相互污染。

問：食物從冷凍庫拿出來後或者解凍了，可以再凍結一次嗎？

答：首先應看看冷凍食品的標示是否可以再凍結，若肉類仍保有冰晶或者在兩天內溫度一直都保持在7.2°C以下，則可放心的再凍結

，但會有部份的品質流失了。

問：殘留的肉類食物可以保存多久？

答：剩下的肉類和家禽類食物必需加蓋貯放於冷藏室中，並在兩天內用完。假如要冷凍，必需用有蓋容器盛裝或緊密的包裝好。

問：有裂縫的蛋需要丟掉嗎？

答：有裂縫的蛋可能含有害細菌，它們僅能用在完全煮熟的食品。例如沸騰的或烘烤食物及砂鍋。另外，含豐富蛋類的食品如軟凍和夾滿奶油的點心類食品，必須保持在冷的狀態下供食。

問：凹陷罐頭裏的食物可食用性嗎？

答：避免食用有洩漏、彎曲或膨脹罐頭裏的食物，因為它可能含有致命的肉毒桿菌性毒素。

問：廚房需要準備一雙塑膠手套嗎？

答：廚房中必須準備一雙橡皮手套，假如調理餐點時手不小心切傷，或是手上有膿腫時，帶上手套可以防止手上的化膿菌污染食物，同時亦可避免食物中的細菌進入傷口。(摘譯自 FDA Consumer/ July-August 1983 雙月刊)。

Abion-C  
從幼苗起開始  
保護您的作物  
——高效能無毒  
展著保護劑

アピオン-C

Abion-C——  
創造草莓、蓮霧  
生產的奇蹟  
增加茶葉厚度及  
抗旱抗寒能力  
無毒土壤保護劑

アピオン-M

防止幼苗立枯  
解決連作障害，  
維持作物健康。

適用範圍：  
豆類、花卉、蔬菜、  
瓜類、果實、水稻等

製造廠  
日本アピオン化学研究所  
台灣總代理  
辰論有限公司

台北市光復南路260巷52號2樓  
TEL: (02) 7310769 · 7813539