

農發會的專家說

鮮乳加溫飲用 仍然安全衛生

行政院農發會的專家說，鮮乳在販賣或儲存期間均須冷藏，如果消費者嗜好溫飲，可將鮮乳自冰箱取出後立即加溫飲用，仍然衛生安全，絕不會發生中毒情事。

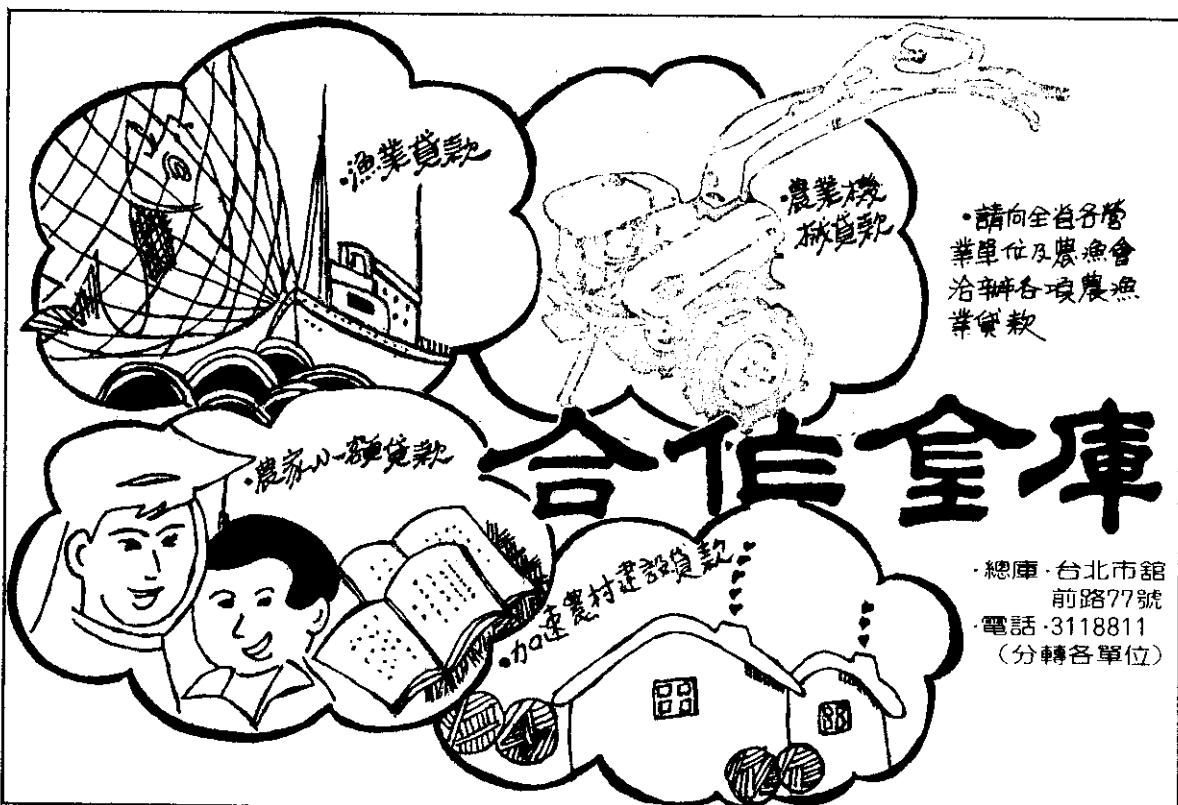
農發會的畜牧專家說，食品為兼顧鮮乳的衛生和營養，國產鮮乳在出廠前皆經過高溫瞬間殺菌或超高溫瞬間殺菌處理，但成品並非無菌狀態，出廠後儲運或販賣期間皆須冷藏，消費者購買後也應儘快存入冰箱，並在有效期限內喝完，以

免鮮乳腐敗。

農發會指出，市面上經常見到以長時間保溫方式販賣的乳品是保久乳，呈無菌狀態，所以在長時間保溫過程中不會有細菌滋生繁衍。市售保久乳可分為玻璃瓶裝和鋁箔包裝兩種，二者都經過超高溫滅菌處理，但前者在裝瓶封蓋後再一次經過高溫殺菌處理，後者是在無菌環境下裝入鋁箔包及密封，可在室溫下保存達數個月之久。

農發會說，牛奶屬於高營養易

腐食品類，無論是鮮乳、保久乳或奶粉沖泡而成的牛奶，若一次未飲用完畢，皆應儘快置入冰箱保存，以免細菌滋生而引起腐敗。



粵菜白雲豬腳

材料：兩隻前爪猪脚，約3台斤左右，白醋3碗，白砂糖2碗，鹽2大匙待用。

製法：先把醋放入鋁鍋內煮沸，加入精鹽，及糖，以湯匙調勻，拌攪使糖和鹽全部溶化，使水一煮沸即可離火，放涼後待用。隨即將猪脚用溫水洗淨，用利刀刮去黑皮污垢至清潔，再用鏟子將猪脚毛根拔起，於水中再洗刮至清潔白淨為止，待用。

然後利快菜刀將猪脚剖開兩半，剁成一塊一塊，約二寸闊左右，剁好放在鍋內，加水至浸過面的猪脚，先用旺火煮開，然後用文火燒沸至一小時，即可撈出。而後泡在冷開水中約三小時左右，但必須換水6、7次，保持水涼，將泡好的猪脚，用沙罩籬撈出瀝乾水分，再放入糖醋汁內，醃浸二小時，使其酸甜汁浸透猪脚，則吃時涼脆可口，如海蜇皮一般。

此菜為粵省名餚，凡遊廣東白雲山，莫不以一嘗白雲山猪脚為樂。聽說此菜是以白雲山清泉所製成的，是屬一種涼菜，夏日炎熱，吃這個菜涼脆可口，家居宴客，甚為適宜。

(張雲增)

蘭花、果蔬、花卉用營養劑藥品總匯

培綠素[®]
預防、治療病毒病「拜拉斯」遺傳擴散之功效。

活力源[®] (ホリゲン)
1. 粉劑：植物荷爾蒙成長調整劑，促進發根、發芽、開花。
2. 原液：純度高、用量省、最高級液體元素。使用簡便效果好。
3. 滴劑、螢光亮光劑：維他命元素，持續型活力源。

速必達劑[®] (スピターゼ)
維他命配合最新植物活性劑，是養蘭及花卉不可少的妙方。

催芽劑[®]
蘭花花卉無性繁殖的妙方。

說明書內容
總代理：
廣成園藝股份有限公司 台北市新生南路一段160巷1-1號
電話(02)3932855~6
郵政劃撥：12779號張萬力帳戶



彩色實用食譜大贈送

訂閱特惠價一年(12期)650元

贈送：中視叢書「實用食譜」或「鳳情千千萬」錄音帶或「鄭少秋專輯」錄音帶或「我是中國人」錄音帶

電話：郵政劃撥一四五〇七五九一七一〇三一二