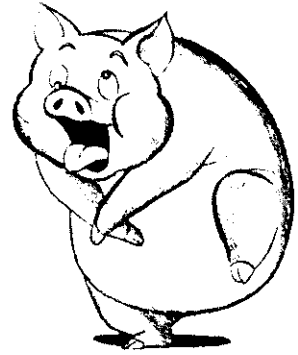


您想吃美味衛生的香腸、腊肉、火腿……嗎？
自己製做的最安全、營養！
請看本社最新出版：

畜產加工



定價230元

預約184元

郵購另加掛號郵資16元

本書由台大畜牧系林慶文教授、東海大學畜牧系主任施宗雄…等10位畜產加工專家撰稿，介紹我國傳統風味的畜產品加工製作方法，分肉品、乳品、蛋品等三大類43篇專稿，內容豐富實用。

(一)肉品篇：肉品之營養成分與保存、肉品鮮度與品質評定、腊肉、火腿、香腸、熟狗、糖色法與紅燒肉類、叉燒肉、蹄膀、摳丸、醬肘子、摳丸、肉燥、肉鬆、肉酥、豬肉乾、果汁牛肉乾、漢堡、鹹水鴨、板鴨、油雞、燻雞、凍膠肉、膽肝。

(二)乳品篇：乳製品與冷藏、牛乳檢查、鮮乳、牛乳豆腐、杏仁牛乳凍、乳油、泡沫乳油、乳酪、酸性果汁牛乳、合成濃縮酸乳飲料、酸酪乳、加糖酸乳飲料、冰淇淋、還原加糖煉乳、卡達乾酪、再製乾酪、乾酪菓糕。

(三)蛋品篇：蛋的貯藏與加工、蛋類之鮮度及品質之評定、冷凍蛋、皮蛋、鹹鴨皮蛋、水焗皮蛋、鹹蛋、燻蛋、糖蛋、味醂煮蛋醬、蛋黃沙拉醬、蛋黃酒、蛋黃醬、雞蛋飲料、煎蛋、三色煎蛋、布丁、蛋皮、茶葉蛋等。另附飛皮絲製。

- 全書240頁，每本定價230元，預定於73年12月16日出版。
- 即日起至73年12月16日預約訂購者，特價8折優待，每本售款184元。