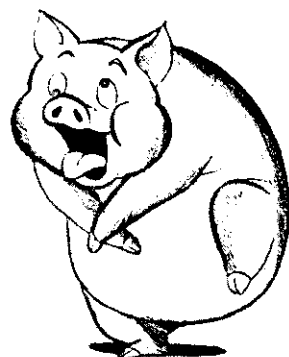


您想吃美味衛生的香腸、腊肉、火腿……嗎？  
 自己製做的最安全、營養！  
 請看本社最新出版：

# 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、摺丸、醬肘子、摺丸、肉燥、肉鬆、肉酥、猪肉乾、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、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、濃煉加糖煉乳、半凝乾酪、再製乾酪、乾酪蛋糕。

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、鹹蛋、水滷皮蛋、鹹蛋、搗蛋、糟蛋、味鹹煮蛋羹、蛋黃沙拉醬、蛋黃酒、蛋精粉、雞蛋飲料、長蛋、三色蒸蛋、布丁、蛋餃、芥末蛋等。另附蛋殼製法。

全書共40頁，每本定價230元，預定73年12月16日出版。

預約截止日期73年12月16日逾期恕不候。

預約每本收184元，每本加收16元郵資。

豐年社

中華書局  
 台北市重慶南路一段125號