

## 蒸汽開殼方便取肉

經過蒸汽加熱開殼的牡蠣必須儘快將蚶肉取出，以防止微生物繁殖，此點是蒸汽開殼最重要措施。由於加熱後外殼已經張開，很容易就可以把蚶肉取出，改進了傳統煩複的剝殼取肉方式，增加剝殼速度，而且不必再為僱請熟練工人而煩惱。

經蒸汽開殼的牡蠣，即使是毫無經驗的人都可以順利完成取肉工作，對於豐收季節找不到熟練剝殼工人的事故，應該可以大大的改善。

## 牡蠣肉洗滌

牡蠣在剝殼取肉時，常常都會混入少許的泥沙或貝殼，對於消費者的食感有非常不好的影响，所以牡蠣在剝殼取肉後必須加以充分清洗。本項蚶肉洗滌機是採用不銹鋼網做輸送帶，網孔必須比蚶肉小，把蚶肉放在網上，分格填入，以便格板帶動在水面翻滾的蚶肉，拖到乾淨的水中清洗。

## 打氣和換水洗淨蚶肉

為增進洗滌效果，必須從輸送帶的下面打氣，使蚶肉在輸送帶水上滾動，從這些停氣打氣的動作上，可以清楚的看出打氣的效果，沖洗下來的細沙沉到輸送帶下的槽底排出，而上面不停的加換水，很快就可以把蚶肉洗得很乾淨。

## 理想包裝方式

蚶肉洗滌完成後，繼續用輸送帶送出水槽，離開水面後就在輸送帶上將水分滴乾，自動掉入原料容器中。

我們建議，在實際作業處理場，應將蚶肉直接送到包裝台，立刻加以包裝，或先行個體急速凍結再行包裝，因為經過如此處理的牡蠣已極為乾淨，可直接小包裝密封處理，最好是每包 150公克裝，也就是每包 4 台兩，經凍結後再行銷售，則可長期貯藏，調節產銷的需求，而且消費者食用時不必再加清洗，可立刻直接烹調。

(完)

# 發展 精緻農業 唯有 求新求變

- 到底該種那些農作物才能賺錢？怎麼種？
- 如何使用農藥才是經濟又有效的方法？
- 台灣的農業市場日漸混亂，該如何經營才能持續下去？



農藥世界的編輯每天上山下海，深入各階層採訪，邀請專家撰稿，為您尋求這些答案。

### 農藥世界合訂本

- 第 1 期到第 16 期，燙金精裝本
- 每本訂價 500 元，12 月底前 8 折優待

### 一通電話，書就寄到

- 可用電話訂閱，本社會先寄雜誌給您，然後再辦訂撥。
- 全年 12 期 300 元，兩年 24 期 550 元，74 年元月底前訂閱送 1985 年精美記事簿一本。

## 農藥世界雜誌社

台中市南門路 59 巷 96 弄 14 號

郵撥：0241077-1 電話：(04)2870964