



## 人生哲學

羣坐之中有人放屁，不知是誰。大家共疑一個人，相互指而罵他。其實不是那人放的，他也不辯解，只是笑。

衆人氣問：你有什麼可笑的？

他答：我笑那放屁的，也跟着大家罵我。（狄凡）

## 物理化學

甲：爲什麼小狗喝了熱湯，就會放屁？

乙：這叫做『熱效應』。（莊稼人）

## 青春之吻

小楊：美麗的玫瑰花。

阿芳：親愛的仙人掌。（家昌）

## 良藥苦心

醫師：你儘管放心吞服，這種最新的藥，沒有任何副作用的。

病人：可是，這藥價使我心痛。（育誠）

## 家庭計畫

甲：你家幾男幾女？

乙：一男一女，兩個恰恰好。

丙：你不是說結婚數年，沒有生育嗎？

乙：是啊，家中就是我們夫婦二人。（燈雄）

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

●全書240頁，每本定價230元

郵購另加掛號郵資16元

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、撻丸、醬肘子、撻丸、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、乾酪凍糕。

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、鵝鵝皮蛋、水晶皮蛋、鹹蛋、搗潰蛋、糖蛋、味噌漬蛋黃、蛋黃沙拉醬、蛋黃酒、蛋黃醬、雞蛋飲料、長蛋、三色蒸蛋、布丁、蛋皮、茶葉蛋等。另附兔皮鞣製。

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。

## 豐年社

台北市溫州街14號  
郵撥帳號0005930-0豐年社  
電話：(02) 3938148