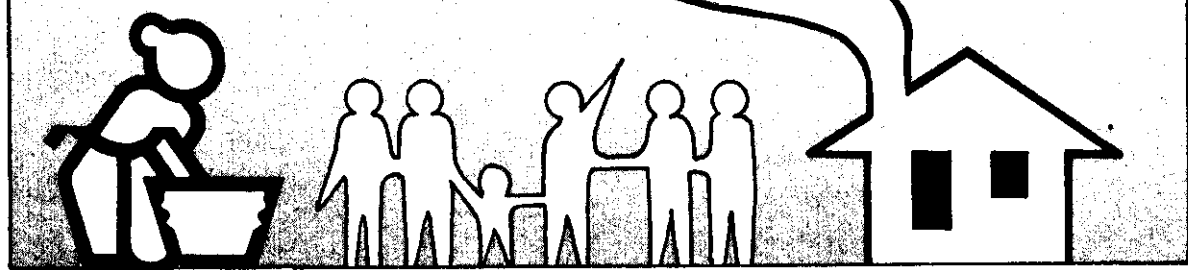


農村家庭 家事改進



醃製/調製/罐頭食品

你知道怎麼買嗎？

宋丹誠

醬菜/臘肉

醃製食品：包括醬菜、醬瓜、臘肉、鹹魚等，選購時應注意。

1. 形體完整、無異味、惡臭及發霉。

2. 臘肉：外表清潔無塵污附着，表面平直無毛，脂肪外表有油光且橫切面為白色，瘦肉部份呈紅褐色且橫切面為淡桃紅色，風味正常，無腐敗無臭、無虫徽及其斑痕。

3. 鹹魚：外觀清潔色澤正常，組織堅實，略有塩霜，無異色斑點，無惡臭，無虫徽寄生。

4. 品嚐時，唇舌不發燙，無澀味。



新鮮的香魚片有自然的甘香味

豆干/肉鬆

調製食品包括五香豆腐干、五香豆、香腸、火腿、肉鬆、肉干、魚鬆、魚干等，選購時應注意：

1. 五香豆腐干：外觀清潔無塵污，固有芳香，無滑液及腐敗霉味者。

2. 五香豆：豆粒完整，無夾雜物，無滑液及腐敗霉味。

3. 香腸：內容充實，呈圓柱形，固有香氣及風味，新鮮、油潤光澤，無污物徽斑、虫卵、無虫鼠咬蝕傷痕或腸衣破裂，肉質無夾雜物，無澀味，無腐臭或其他不正常口

味。香腸顏色過於鮮艷或變褐色，常是加硝過量，粉紅色者是加過量色素。

4. 火腿：色澤正常，呈桃紅色或紅褐色，有肉香，無綠色或黃色斑點，無流液，無肥皂味，品嚐時唇舌不發燙。

5.肉鬆類：外觀新鮮，呈淺褐色或淺紅褐色，有甘香風味，無焦臭、油臭，無焦炭味，無油酸酸味，無油漬凝塊，無植物性纖維及骨粉污物，無渣質及夾雜物，或其他不良氣味。

罐頭

罐頭製造流程：原料→清洗→除去不良部份→前段處理→裝罐→封罐→殺菌→冷卻→成品。當殺菌或密封過程不完全時，罐頭食品容易敗壞，因此選購時應注意：

1.外觀檢查：罐形正常，無撞傷、裂傷或生鏽、罐蓋或罐底沒有膨脹或內陷的情形，即是正常罐。

罐頭的兩端稍呈窪陷者為標準罐。

不正常罐：①罐的兩端呈膨脹狀。②罐身二側下凹。③罐身裂損、生鏽。

2.開罐後檢查：罐內汁液澄清，無夾雜物，內容物不變色或變黑，罐內壁不脫錫或變黑，內容物不具金屬氣味或其他異味。

3.開罐後儘快食用，一餐未能用完時，應倒在有蓋的盤碟內再放入冰箱內保存，切勿連罐一併置入冰箱。

夏日要防嬰兒濕疹

夏天，嬰兒容易產生濕疹，做母親的須注意下列幾點：

(一)嬰兒皮膚的清潔：嬰兒的衣服，要選用通風較好而且很單薄的，衣服被汗液浸濕，應立刻換下，並用溫水絞毛巾揩拭他的身體，特別留意頸部、耳根、屁股等容易長濕疹的地方。萬一長了濕疹，可用橄欖油、茶油等沒有刺激性的植物油，塗在脫脂棉上，輕輕地揩拭患部。

長了紅腫濕疹的嬰兒，應停止沐浴，即使要洗，也不能浸洗患部，用紗布蘸溫水輕輕地擦拭即可。乾燥型的濕疹仍可沐浴，但注意不要用含有刺激性的肥皂。此外，不要讓嬰兒接觸水氣、強風和強烈的陽光。

(二)避免嬰兒用手去抓：濕疹奇癢，嬰兒一定會用手去抓，因此，要把他的手指甲剪短。為了避免他用手去抓，可用厚紙板製造一個套



子，套在嬰兒的手臂處，用膠布把它貼妥，這樣他就沒法搔抓了。

(三)注意食物：有些嬰兒對某些食物有敏感，吃了鯊魚或螃蟹，全身會變紅或奇癢難忍。因此像蝦、蟹、鯊魚、筍等，最好不要給小孩子食用。可以補充一點維他命B、B₂、維他命C等，以增強嬰兒皮膚的抵抗力。(鄭秀英)



酪梨新品系

◎新興果樹專業苗圃，果農豐收、有保障◎

獼猴桃 ▲優品種接穗大苗，隔年即可生，銷售已結果，實例再展現。

鳳梨番石榴

▲5年生特大苗50株限售，請早預訂。

富農種苗園 彰化縣田尾鄉新興村二號
(陳松崙科·議長邊)
電話：(048)733515

改良品質 增加產量
牌 培養地力 促進肥效
有機肥料



原料：高市菜市場垃圾經高溫消毒殺菌新鮮綜合性熟堆肥

成份：有機質、氮、磷、鉀、鈣、鎂、鐵、銅、鋅、鉬、硼硫等要素並符合國家CNS標準。

適用範圍：各類花卉、蔬菜、果樹、茶葉、雜糧及高爾夫球場保養……等。

徵召鄉鎮經銷人員

西德THYSSEN RHEINSTAHL公司 技術指導
重慶有機肥料股份有限公司 榮譽出品

地址：高雄縣大樹鄉九曲路184號
電話：(07)6513888 9
北部服務處：(02)9156228 二、三、五、六