

油炸食物後，鍋中的存油應另用容器盛取，待冷卻時用漏斗或濾布過濾，裝入清潔的瓶中，可避免食油加速氧化而敗壞。

(4)炸魚或炸餅後的剩油，往往有一股難聞的油臭味，可將一個馬鈴薯，切成數片後，投入炸油中，炸片刻就可使油臭除掉，亦能更新舊油，使油質清新。

(5)如果使用動物油，如豬油、牛油、羊油，或人造脂肪，在使用時應先從表面開始用，切勿在罐中上下亂挖，因為油與空氣接觸愈廣，愈容易敗壞。

(6)煎、炒、炸時，鍋中的食油經滾沸片刻，即應將烹飪材料菜料放入翻炒，切不可等到油受高熱冒出煙後再放入材料。

因油受高熱冒煙，就會分解出甘油脂肪酸，若再繼續受高熱，則分解脂醛，對人體有害。

如鍋中食油未經滾沸即投入菜煮炒，往往菜中會留存一股怪油味。因此，主婦做菜時，一定要等油滾沸後再投入要炒煮的菜，菜中才不會有一股怪味道。

普通食油類，放置日久雖未使用過也容易變質，食後會影響身體健康，因此購買時仍少購些為佳，



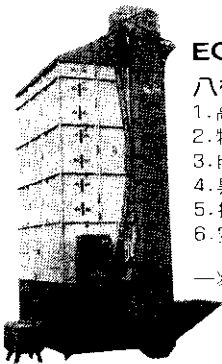
並盡速使用。

(7)植物油較忌搖蕩，所以裝入瓶中收存時，必須整瓶裝滿，不可裝半滿，以免動搖而使其快速變質敗壞。

(8)盛裝食油的容器，以玻璃瓶

、陶瓷器最佳，其次為不銹鋼或硬質塑膠瓶。切不可裝入容易生鏽的容器中，如鐵器、鋁器等，不但食油容易腐敗，也因銹污滲入食油中，食用後容易使人中毒，影響身體健康。(式緯)

## 超級8槽式—<sup>稻谷</sup><sub>高粱</sub>干燥機



### EC-505B

八槽式6大特點：

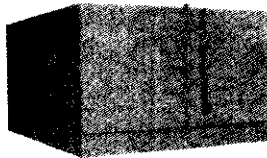
1. 高速率乾燥
2. 特殊構造耐久性
3. 自動清除、零殘留
4. 昇降機可前後對調
5. 排風方向，任您選擇
6. 安全控制構造

一次 稻谷1500~7000台斤  
玉米2000~8500台斤  
耗油量：1~6公升/時  
(煤油或高級柴油)

## 綜合性貨櫃式干燥機

(玉米、稻谷、高粱、花生)

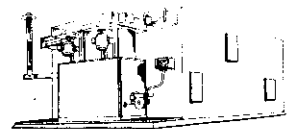
### ST-500B型



ST-500B 一次1000~5000公斤  
每小時乾燥率：0.3~0.9  
耗油量：2~5公升/時  
(高級柴油或煤油)

## 順光一心子

### 菸葉、稻殼干燥機 BL96B



BL-96B 一次5000公斤  
乾燥有效面積：六坪  
出菸層數：二層

※經測定合格甲等廠商

順光股份有限公司

台北縣土城鄉中央路三段81號  
TEL: (02)2606111~6(六線)