



| 食品類別 | 再 熱 要 領 |
|--|--------------------------------------|
| 麵飯類 | 先將麵、飯挑鬆，覆上膠膜或加蓋，如表面乾硬可灑少許水再行加熱。 |
| 乾燥及油炸類食物 | 先再盤底舖上紙巾，或以筷子架高，再放上食物加熱。 |
| 青菜類 | 不需加蓋，以免變黃。 |
| 滷蛋、荷包蛋等蛋類食品 | 先將蛋分開為兩半再行加熱，否則易爆裂。 |
| 包子、饅頭、燒賣等 | 須放入耐熱袋，或包上膠膜再行加熱，若表面乾硬可先噴少許水，時間不宜過長。 |
| 湯類食品 | 須加蓋並於中途攪拌一下，酒、牛奶加熱時不宜過長。 |
| 基本原則：①食用前加熱，吃多少熱多少，隨熱隨吃。 ②選用「強」微波加熱，視食物份量設定時間，視其種類決定應否加蓋。 ③瓶裝或密封食品，請先打開瓶蓋裝入適當容器內再加熱。 | |

微波解凍要領：

| 解 凍 要 領 |
|------------------------------------|
| 1. 選用「弱」微波解凍，以防解凍過度而煮熟。 |
| 2. 冷凍前，先切割成一次烹調的份量，冰凍前儘量攤平。 |
| 3. 食物以解凍至表面軟化，刀子易於切割的程度為原則。 |
| 4. 密封的冷凍食品，應先移至盤中再解凍。 |
| 5. 食物較薄部份（如翅尖、魚頭、魚尾……）用鋁箔紙包好，以防煮熟。 |
| 6. 解凍前，先在食物表面噴少許水，以利解凍。 |

大同公司林隆德先生提供

果園、菜園滴水灌溉設備



圖①② 果園使用滴灌設備，提早開花。

利用滴水灌溉，能源源不斷的供給作物適當的水分及養分，避免因人力不足缺乏照顧而影響收成，更可節省昂貴的工資成本。它就像人體中的血管一樣，幫助您的作物，長得更好，結果更多，年年大豐收！



圖③ 菜園使用滴灌設備，成長良好。

- 專業生產，品質保證，價格最合理。
- 免費設計、規劃，責任施工。
- 解決果園、菜園乾旱缺水現象，並可配合需要同時施肥，省時、省工，效果顯著。
- 促進果樹結果，可使蔬菜增產並提高品質。

昌朋實業有限公司
 台南縣安定鄉工業區港口村399之1號
 電話：(06) 5932780·5932774 張欣洽

連絡處
 卓蘭：045-894260
 國姓：049-451600