

洋火腿保鮮法

洋火腿用一半，利下的放在冰箱內不久即變得很乾硬，此時將其浸於鮮奶中，不多久即能回復原來的鮮紅與適軟，剩下的牛乳可給貓或狗吃。

此外，將牛油塗在火腿的切口處，再用鋁箔紙包起來，也可防止乾燥。

乳酪保存法

很多家庭主婦看到乳酪久置冰箱中變得又硬天乾，就乾脆把它丟了。其實若在乳酪表面塗上威士忌或葡萄酒，再用鋁箔紙包好，只要一天的時間，便能回復香軟。

保存洋葱大蒜

很多家庭主婦都包大蒜或洋葱

放在冰箱裡，雖然這也是收藏的方法之一，但由於它們的味道很濃，久之冰箱裡充滿葱蒜味，還不如像我們老祖母一樣，把洋葱大蒜懸掛於屋頂天花板下或陽台的簷下，保存時間還比冰箱裡更久呢。

使剩菜變清香

吃剩的菜餚捨不得丟棄，放在冰箱裡，雖用保鮮膜覆蓋，仍有異味，第二天取出來重新熱過時，只要滴幾滴檸檬汁，便可使剩菜的味覺變清香。

完整撕下標籤

買禮物送親友，總會苦於無法完整地撕下標籤，建議你，用吹風機的熱風，對準標籤吹半分鐘，即可不著痕跡地撕下。

敬請訂閱：豐年姊妹刊物

鄉間小路
農業周刊

食品營養的權威

- 唯一的一本農業背景的家庭雜誌，報導食品營養、衛生保健最新觀念，家庭園藝、農產品營養知識、正確選購及消費方法、生物新知、觀光農園。
- 每星期一出版。
- 訂費：1年52期800元，2年104期1500元。

豐年社

台北市溫州街14號
郵政劃撥0005930-0豐年社
服務電話(02)3628148

本社代售

水產養殖重要工具書

水產養殖手冊

(設備及器材篇)

手冊內容包括：飼料、水質改良劑、藥品及化學品、養殖機械、冷凍機械、加溫設備、網具、儀器設備等項目，每一項目的用品機具都有解說，並依規格、成份、功用、使用方法，介紹產品理論基礎及其功能。手冊並附錄優良廠商名錄，提供業者在選購產品參考。是經營水產養殖事業的參考工具書。

定價800元(郵購每次另收掛號郵資45元)

豐年社

台北市溫州街14號
電話：(02)3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社