

做香腸、臘肉，好過年

/ 台灣區肉品發展基金會提供

△ 台灣區肉品發展基金會，在豬價虧損及年節將屆期間，為配合促銷豬肉，增加豬肉消費量，在行政院農業委員會之輔導下，製作中式香腸及臘肉之錄影帶與幻燈片。

關於製作香腸及臘肉之方法，除附送製作方法說明書外，並於電視台播放製作過程，其播放之日期及時段如下，請多多利用。

台別	節目名稱	播出時段	星期
中視	精緻生活圈	80年元月21日14:00—14:30	一
		80年2月4日14:00—14:30	一
中視	流行生活	80年元月22日14:00—14:30	二
		80年元月29日14:00—14:30	二

另外有食譜手冊（5,000冊）贈送，如需索取，請貼足回郵6元，並註明索取食譜，寄台北市溫州街14號4樓台灣區肉品發展基金會，贈完為止。

一、香腸的製作

材料：

1. 豬肉5台斤（肥瘦比約1:3）
2. 醃粉（新硝精一包（2.1公克）與58公克之食鹽充分混合均勻）
3. 調味料：（可依各人之喜好不同而酌量添加）

- 糖：14湯匙（210公克）
 味素：2茶匙（12公克）
 五香：1茶匙（5公克）
 肉桂：1茶匙（5公克）
 高粱酒：4湯匙（60毫升）
 白胡椒：1茶匙（5公克）

製作方法：

1. 將瘦肉去骨、皮、筋。
2. 將瘦肉細絞（用10 m/m孔）或切成長寬高約為1.5公分左右之立方體。
3. 將肥肉切成長、寬、高各約為1公分之立方體。
4. 將混有食鹽之醃粉與調味料混合再加入高粱酒與切好之肉中一起攪拌均勻。
5. 利用漏斗或竹筒將腸衣撐開，把肉灌進腸衣中，每隔10公分以細繩分節（可委託肉商代工）。
6. 利用牙籤或大頭針在香腸周圍刺孔，以排出香腸內之空氣，使香腸更紮實。
7. 將做好之香腸，吊掛於通風處陰乾，一星期後貯存於冰箱。

二、臘肉的製作

材料：

1. 五花肉3公斤（5台斤）
2. 醃粉（取佳能246一包（2.6公克）與106公克

小廣告

每行 9 個字 60 元
一則 20 行為限

◎廣告利用郵政劃撥
0005930-0，廣告
稿寫在劃撥單背後的
通信欄內。

售櫻花樹五年生 50 棵
柚子樹十年生一百棵
自行挖取一次全讓意
者洽 (02) 4249911 游
先生

徵求有福緣的買主

壹甲半兩任株檳榔園
海拔七百米即將結果
交便福地可建廟別墅
埔里 (049) 986165 李洽

售文心藍種苗

洽 (05) 2651703 張

興農種苗園

茶花出售

歡迎貿易商合作外銷
有多年生合宜造景庭
園 台北縣雙溪鄉中
華路 25 號游洽
電話：(02) 4931046-
4932106

登本刊小廣告

費用少效果好

豬糞售

人工收集酒乾，請洽

(04) 8293958 黃

羊買賣：黑肚羊 肉乳羊

(04) 8962286 彭榮文

最新好消息

本場特選優良愛玉種
苗深獲選購農友佳評
專業育苗根芽旺盛成
活率高品質可靠適合
高低海拔地區種植季
節以「農曆 9 月至明
初 5 月間」最佳可提
早促根發芽爬藤容易
管理經濟省工回收效
益達 80 年以上目前本
島最有前途之精緻農
業歡迎預約選購種苗
有限欲購請早『檳榔
樹下種愛玉增加收入
一舉兩得』

廣興種苗場苗圃 (049)
931979 住址：(049)
983701 賴女士 埔里
鎮四維路 77 號

檳榔苗 白肉 1 2 3 年

夜、午 05-2611493 劉

檳榔苗 白肉 1 2 3 年

05-2613146 林



雙色 專用銀黑電蓋布

價格公道

小投資 大賺錢

歡迎洽詢

一應工業有限公司

工廠：高雄縣橋南鄉

電話：05-899

TEL: 0736113155-6

611138-9

1991 農機指南

內有中外農機彩照二
百餘種四百五十元，
十二月出書於十二
月底購買收三百六十元
郵劃台灣農村社
0005757 帳號

中國蘭

山採(報歲、寒蘭)售
電話：夜 (02) 9683134
呼叫器：060367726 #

天堂鳥成株廉售

洽 (08) 7392241

天堂鳥花苗

精選切花品系專業育
苗洽彰化田尾鄉北曾
村福德巷 222 弄 11 號
TEL: (04) 8831228 葉

植物組織培養 器材批發零售

蘭花種胚無菌播種及
各種植物生長點組織
培養儀器材料供應並
個別實習指導

彰化器材行

彰化市中山路三段
292 號電 (04) 7259581

幻燈片教材

施肥改善指導系列
作物要素缺乏過剩症
土壤肥料系列
植物保護系列
蔬菜病害診斷與防治
蔬菜蟲害診斷與防治
柑桔蟲害、病害
柑桔之生理與栽培
蔬菜園藝系列
果樹園藝系列
花卉園藝系列
香菇之成功增收技術
水稻育苗與本田管理
目錄備索
友玉企業公司 新營
郵政 120 信箱

新種菓苗

泰國柚、糖橙、新種
大桶茂谷蜜柑、幸水
梨 (02) 6716589

青梅苗(已嫁接)售

(049) 724357 鍾武宗

太原溫室公司

溫室資材設計施工
農用耐寒溫室膠布
埔里鎮中山路一段
402 號 (049) 989283

農林種子種苗

創業 40 年，誠實可靠
郵政劃撥 0001916~7

相思樹硫球松

等種子各種園藝苗木
供應內外銷順隆種苗
台北市永吉路 348 號
13 樓之 1 江嵩邨 (02)
763-1891 · 762-8477

農產種苗專營

白肉檳榔苗 先臘樹苗
桃花心木苗 苦桃苗、
樟樹苗、杜英苗、熱
帶水蜜桃苗、熱帶大
李苗、加州李苗最新
品深山水蜜桃苗 沙子
果子每個一公斤左右
日本甜柿富有次郎最
新深山水梨苗大號楊
梅苗。新世紀梨苗橫
山水梨苗批發零售竹
縣橫山鄉大肚村 1-9
鍾新春 (035) 932887
晚上

集火鶴花株 種活即開花

(04) 281-8519

食鹽(約 7 大匙)充分混合而成)

3. 調味料 (可按個人喜好酌量添加)

糖：3.5 湯匙 (54 公克)

味精：3 茶匙 (15 公克)

白胡椒粉：2/3 茶匙 (3.6 公克)

五香：1/3 茶匙 (1.5 公克)

茴香：少量 (0.6 公克)

肉桂：少量 (0.6 公克)

花椒：2/3 茶匙 (3 公克)

製作方法：

1. 花椒粒事先炒香待冷卻後再與醃粉、調味

料及其他香辛料混合均勻。

2. 五花肉切成 3~4 公分厚之長條 (順著肋骨
方向切)。

3. 將配料灑在肉面上，充分揉搓 (如有剩餘
配料再均勻地灑在肉上)，然後放入冰箱醃漬
3~4 天。

4. 醃漬後取出水洗 10 分鐘 (清洗表面，並去
除多餘的鹽分)。

5. 日曬 3 天後，利用蔗渣、紅糖進行燻煙 (至呈紅褐色)。

6. 製成之臘肉經包裝後貯存於冰箱中。 ■