

吃火鍋有三到

眼到、手到、鼻到

／王文賢

到 自助火鍋店去，服務生大都會問：「幾個人？」好排出碗筷。火鍋用料全都擺在透明的玻璃冷藏櫃中，想吃什麼就取什麼，想吃多少就吃多少，至於衛不衛生，只有天知道了。

冬天吃火鍋，在「口到」之前，最好先能「眼到」、「手到」和「鼻到」。

用來攪拌沙茶醬的雞蛋是少不了的。一般而言，將蛋朝向燈源，呈現半透明狀，蛋殼表面粗糙無光屬新鮮雞蛋。

不少火鍋店提供的海鮮如

蟹切塊常已冷凍，但有些菌類即使冷凍也未必能完全殺死，所以放入火鍋內煮過後如聞到腥臭，最好不吃，如果到口中咀嚼時感覺不同，最好趕緊吐掉。

貝殼類在放入火鍋前如有已開啓者，表示已經死亡，還有，殼已經破裂或破損的，也應該向服務生要求改換一盤，千萬不要冒險丟進火鍋裡。

火鍋店中的魚通常都已切妥，難以辨認外表鱗片是否完整，眼睛是否清亮，但基本上摸起來堅實有彈性的魚肉較為

新鮮。

火鍋用肉類中，豬肉吃得最多，新鮮豬肉呈暗紅色，如用手指壓一壓，會有彈性，而且沒有異味。

蔬菜類就好辨認了，葉菜自然以葉子完整且翠綠清嫩的為佳，如果擺得太久，水份盡失，菜葉必不飽滿，也不新鮮了。

原則上，當一個冷藏架上的食物，再怎麼挑都挑不出理想的選擇時，表示該火鍋店若非生意不佳，使食物空置過久，就是毫無衛生觀念，這種火鍋店，不光顧也罷。

農業資材

園藝浪板

超透光・耐用15年以上・打不破

現貨尺寸：
寬度 / 3.3台尺
長度 / 6台尺、7台尺、8台尺

元鈞有限公司

歡迎農友 台北市昆陽街171巷3弄8號1F
洽詢函索 電話 (02) 7886580-1 FAX (02) 7886850
服務專線：(02) 7859588

隨身攜帶農業用測定器 世界最小 簡便新產品

OM-20 口袋式酸鹼度計
Pocketable PH Meter

OM-21 口袋式肥料濃度計
Pocketable EC Meter

OM-22 口袋式氧化還元計
Pocketable ORP Tester

OM-23 口袋式溫度計
Pocketable Thermometer

友玉企業股份有限公司
電話：(02) 6522511
傳真：(02) 6522511
地址：郵政信箱03228888友玉企業股份有限公司

誠徵

北區、南區代表 各一名

應徵者請開履歷、希望待遇
本公司人專呈

為因應新產品之持續開發、上市，歡迎有誠意、有幹勁之青年加入本公司，擴大陣營、共創未來！

- 大專農業相關科系畢
- 男性役畢
- 具汽車駕照
- 擅英或日語及有經驗者尤佳

台灣日產化工股份有限公司
台北市南京東路三段29號6樓
電話：(02) 5079961 ~ 4