

→ 是外人不能了解的！依包裝上的說明爲了衛生與安全我們堅持不剝殼。確實有些麻煩，一邊吃一邊有人抱怨著，彷彿有種氣氛，像是吃大閘蟹的風味！一碰觸到蛋白的部份，就很容易知道又嫩又Q的感覺；即見到蛋黃，則呈粘糊狀，有點像蜜臘、琥珀的色澤，也有點像果凍或愛玉的樣子；抿在嘴裡試一試，慢慢的溶化，竟然一點也不粘牙齒！它不像一般的蛋黃，如果太老了，就難以吞嚥，太生嫩了又太滑溜沒有口感。不太鹹也不太甜，不能想像如何將一粒平凡的蛋調製的如此美味，以醍醐形容它，一定是很貼切而適中的。

不僅是大人們喜歡吃，難得的是小孩們也愛吃。一個個張大了嘴說：「趕快餵我再吃一口好嗎？」看到自己的心肝寶貝肯好好的吃東西就快樂的不得了。朋友們曾說我吃過之後，一定會開懷大笑，讚歎

不已！一點也沒錯，都一一給他們料中了。

從前讀過一則故事，「賣柑者言」，賣的柑橘，金玉其外，敗絮其中。而今看著這紹興不老蛋，在不起眼的蛋殼之下，貌不驚人的產品，竟然有此威力，人人齒頰留香。想來在農政單位整合產銷班，及中興大學和台灣大學的教授們所花的本事真不小。

產銷班的好東西，大家分享

雖然創造的只是一粒蛋，那麼一點點大的成就與成果，卻給我巨大的啓示。不老蛋不僅是讓消費者吃出了醍醐味，享受醍醐味！肯定還有一群人，默默地在努力做醍醐人。這紹興不老蛋上，且書明是送禮最佳禮品。原來我的好朋友們，早就知道了產銷班這樣的好東西！



● 豐年叢書 ●

健康養生系列

◎ 書籍目錄函索即寄 ◎
郵政劃撥 00059300 豐年社
郵購每次另收掛號郵資60元

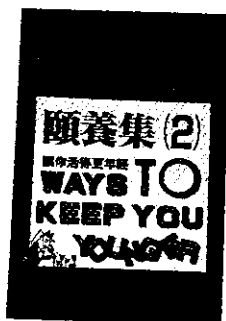
頤養集 (1) 200元



專家執筆選自「農業周刊」全書41篇5個主題

- (1) 正視文明病—高血壓、膽固醇、食物纖維等11篇
- (2) 老年保健—老年病、老年飲食等5篇
- (3) 積極人生—慢性病者的心理健康等4篇
- (4) 飲食設計—糖尿病、痛風、淡食等特殊飲食10篇
- (5) 養生之道—如何維持最佳體能等11篇

頤養集 (2) 200元



選自鄉間小路月刊

“飲食養生”專欄

約40篇

介紹長壽的飲食祕訣、高品質的晚年、快樂的銀髮族、性、美容與運動、慢性病人安養與醫療機構

(1)、(2)集合買350元



豐年社

台北市溫州街14號

電話：(02)2362-8148 (分機30)