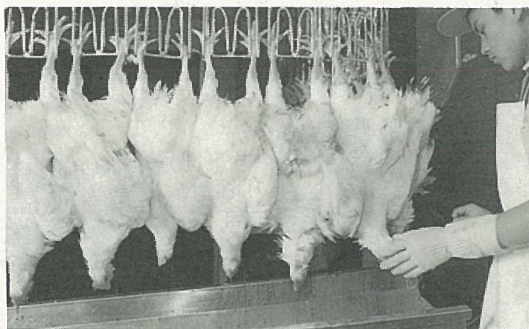


電宰禽肉

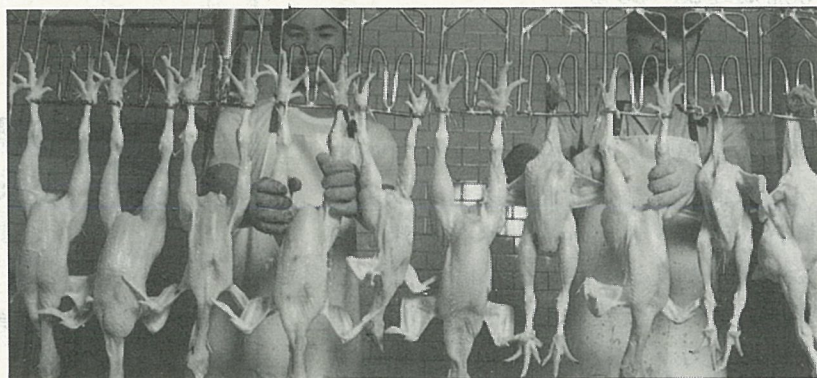
需要消費者的支持



倒吊電擊後放血



屠體雞脫腳皮後，即進行線上清內臟，再以機器洗滌，確保清潔。



電宰的雞肉，衛生清潔。

在日常生活中，國人食用禽肉的機會很多，但是你知道它是怎麼來的？你對它的品質有怎樣的要求？或許你未曾注意這個問題，希望藉著本文告訴你，本省的家禽屠宰已進入“電動屠宰”，以及電宰禽肉的優點，作為選購的參考。

衛生／新鮮有保障

所謂電宰禽肉，是應用現代科技，電動化屠宰；活禽先行懸掛，經過電昏，在無掙扎狀態下，進行放血、線上燙毛、脫毛、去頭、去腳、取內臟、屠體檢查、洗滌、冷卻、滴水、分級、分割、包裝，然後立即冷藏，或者是經急速凍結作成冷凍產品，並在低溫中運輸及販售，以確保衛生及鮮度。

反觀人工屠宰，從屠宰到零售，大多在常溫下進行，容易造成細菌快速繁

殖，鮮度也不易保持，尤其屠宰現場凌亂，缺乏管理，活禽易被羽毛、污血、破碎內臟或消化道等污染。屠體堆積，也容易使屠體與屠體間相互污染。另外，人工屠宰的家禽屠體常泡於常溫水中冷卻，且水質未控制，細菌容易滋生，禽肉較易敗壞，屠宰前後更無衛生檢查，造成消費者權益的損失。

電宰禽肉主要有2大優點：

1. 屠宰前、後活禽及屠體經由獸醫師檢查合格，不合格的死雞、病雞及屠體均須廢棄，不得供食用。

2. 屠宰過程不接觸地面，減少污染機會，且處理迅速，並快速降低屠體溫度，減少微生物繁殖的機會，提高禽肉的衛生安全。

3. 電宰廠的設置地、排放水均須符合規定，較人工屠宰對環境污染有絕對改善，給國人，尤其是市區內，更為乾淨、舒適的生活空間。

販賣場所待擴張

目前本省家禽電宰廠已有12家，主要屠宰雞隻，鴨較少，以供外銷用鴨為主，屠宰能力每天可達20萬隻，但因國人消費形態尚未改變，其市場佔有率並不高，開工率約為3~4成而已。

目前電宰禽肉的銷路主要是速食店（如麥當勞、肯德基、香雞城等）、超市（惠陽、松青等）、便當業（興農等重視品牌、品質的業者）及軍隊、學校。因為他們重視產品品質、商業信譽，或者是團體膳食衛生，並且瞭解電宰禽肉的優點，經實際採用，對電宰禽肉深具信心。

至於傳統市場方面，一方面消費者較少要求品質，也不瞭解電宰禽肉好在那裏，另一方面又涉及販賣場所無冷藏、冷凍設備，能否穩定控制溫度等問題

，所以尚有一些困難待解決，電宰禽肉因而尚未能在傳統市場中佔有一席之地。

隨著速食業的快速發展，連鎖超市的蓬勃興起，電宰禽肉也進入發展時期，為了促進禽肉衛生，提高國人“食”的品質，政府正積極輔導，使家禽從屠宰、分切、運輸到販賣的過程，都合乎衛生標準，並逐步輔導國人改變對禽肉的消費形態，引導消費者正確冷藏、冷凍禽肉的消費觀念，因為惟有消費者的重視及認知，才能加速提升禽肉消費水準。

因成本及一些細部的問題未解決，目前超級市場中出售的小包裝電宰禽肉並沒有標誌可供識別，不過，農政單位已不斷積極推動並輔導業者朝此方向努力，或許明年以後，就可以看到貼有“優良肉品”及“CAS”標誌，表示合於國家農業標準的小包裝電宰禽肉出現，而很方便的供民眾採買了。 ■

中式飲茶點心

豉汁蒸排骨

莊錫卿

台灣經濟起飛，家裕戶足，因此過去家庭宴客的大塊文章如蹄膀、紅燒獅子頭等，已不受大眾喜愛，尤其老年退休人員，更不敢多吃肉食，以免體態過重，或引起各種老年人常有的膽固醇、高血壓、糖尿病等疾病。豉汁蒸排骨不但做法簡單，且老少咸宜，茲將作法細述如下：

1. 小排（豬肉）半斤，切小塊，先用太白粉3錢半，拌勻。

2. 準備調味料：塩1錢、糖3錢5分、梅子1個、熟蒜少許（用油炸過謂之熟蒜）、紅辣椒少許切丁、麻油、生蒜、豆豉、胡椒粉各少許。

3. 將各配料和小排拌勻後，加沙拉油2兩半，以大火蒸10分鐘即可。

