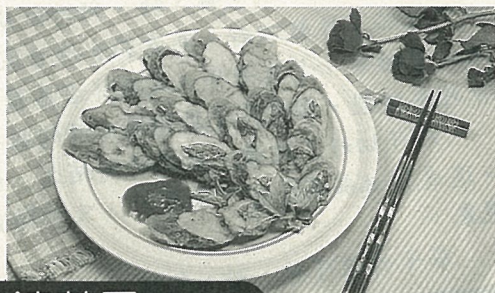


“猪鼻子”

，待油熱後，放進茄子，煎成金黃色後翻面，待兩面都煎好後，即可盛起。



鑲茄子

材料：

茄子 2 條、絞肉 2 兩、蛋 1 個、蝦米 ½ 湯匙、九層塔少許。

麵粉 1 杯、鹽 1 茶匙、蛋 1 個、油 1 湯匙、冰水少許。

調味料：

蔥屑 1 湯匙、醬油 ½ 湯匙。

做法：

1. 絞肉加蝦米及調味料醃片刻。
2. 茄子洗淨，切成 1 吋厚的斜片，再用刀將每片茄子中間切開成活頁夾，夾入醃好的絞肉。
3. 起油鍋，將茄夾沾麵糊及九層塔入油鍋中炸至金黃即可盛起。

你怕不小心吃到大陸走私豬肉，或是不乾淨的家禽畜肉產品嗎？其實只要看看產品上有没有“猪鼻子”與“CAS”的標誌，選擇這些經過公家嚴格檢驗過的產品，就可以吃的高枕無憂了！

行政院農業委員會為提昇國產農產品及農產加工品的品質（以國產農產品為主要原料者），自78年度籌劃完成“優良農產品標誌”（CAS; Chinese Agriculture Standard），以協助消費者辨認產品品質，同時維護生產者及消費者的共同權益。這項標誌已陸續在各種優良國產農產品上實行。

台灣區肉品發展基金會原來就為“優良肉品”標誌的執行單位，因此自今年7月1日起將“CAS”與“優良肉品”標誌合併使用在通過優良肉品檢驗標準的產品上。

目前計有中式香腸、乳化型西式香腸、西式火腿、肉酥、肉絨、肉乾、冷凍藏豬肉及禽肉等10種產品，接受廠商申請“優良肉品”標誌，迄今已有台畜

一書在握·滿園花香

香花集

你想知道台灣有那些香花嗎？本書告訴你水仙、緬梔、梔子、含笑、桂花、萬尼拉蘭、茉莉、香水樹、鸞爪花、金合歡、法國素馨、秀英、中國玫瑰、樹蘭、夜香木、小蒼蘭、月桔、晚香玉、百合、玉蘭花、蘭……等20餘種香花之特性、栽培方法、如何利用。

本書由黃敏展教授等10餘位花卉專家執筆。全書一四〇餘頁，50餘張彩色照片。▲每本定價240元，平裝200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

10數位花卉專家著(增訂三版)
豐年社編印

台灣觀賞植物集

介紹台灣常見觀賞植物150種，彩色精印，中英文對照說明，附栽培法、植物特性、用途一覽表。

(精) 300元

台北市溫州街14號
服務電話(02)3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社
每次郵購另加掛號郵資45元

豐年社



經過檢驗合格的優良肉品上有紅色的這個標誌

、統一、滋味珍、立大、瑞陽、中美、快鑫、雅勝、超泰、鄉美、台糖等11家廠商經現場評核通過，共計132項產品准予使用優良肉品標誌。

這項標誌實施以來，雖然沒有很多經費做廣大的宣傳，但幾年下來，也建立了很好的信譽，一般消費者反映認為可信度很高，被輔導廠商亦認為在其工廠環境改善、運輸、銷售方式、產品標識等之上獲得很大的幫助，部份軍方、醫院、學校、便當業者等消費大戶亦非常樂於向這些優良廠商採購所需肉品。

79年度優良肉品標誌計畫的工作重點將分3方面進行；第一，在產品方面，以優良肉品標誌的產品及其原料肉檢驗管制為主，加強冷凍（藏）豬肉與禽



優良肉品在「1989品質合格標誌展」中展出

肉的抗生物質、磺胺藥類、農藥殘留及其衛生品質檢驗管制工作；第二，在工廠方面，將加強進行輔導與督查協助廠商改善，以維持優良肉品工廠的水準；第三，在制度建立方面，將秉持已建立之制度，聘請有關學者專家組成“優良肉品輔導小組（委員會）”，研擬及修訂參加廠商資格認定標準、審查辦法，並著手擬訂家禽加工產品、腊肉及培根的品質衛生規格、檢驗項目與檢驗方法等。

未來會有更多的肉品參與這項審查工作，一方面幫助廠商提升品質，對消費者而言，只要認清標誌，就不怕吃到不潔的肉品，更是一層食的保障。 ■

International Livestock Centre for Africa

歡迎購閱 ILCA PUBLICATIONS 家畜研究報告·彙報

非洲國際家畜中心委託本社供應新雜誌

書名	價格(台幣/元)
BULLETIN	季刊，一年訂費1,700
NEWSLETTER	季刊，一年訂費 700
已出版的BULLETIN	7期合購 1,700
已出版的NEWSLETTER	16期合購 1,400

豐年社

台北市溫州街14號
服務電話(02)3628148

每次郵購另收掛號郵資45元
郵政劃撥0005930-0