

► 延壓，使麵皮的厚度逐漸變薄至所要求的厚度。

(3)切條：依所要求的寬度，選擇適當的麵刀切麵皮。

(4)切斷：依麵條所需的長度切斷麵條。

(5)包裝：稱取一定重量的麵條，使用適當包材包裝。

(6)冷藏：置於冷藏庫中冷藏貯送。

#### 油麵的製作

油麵製作的前幾步驟(1)麵糰攪拌(2)壓麵(3)切條(4)切斷與陽春麵等相同，切斷後的麵條再經下列步驟的加工：

(5)煮麵：使用沸水煮麵條約1分鐘左右。

(6)冷卻：煮過的麵條使用冰水冷卻。

(7)噴油：將冷卻後的麵條噴洒一層沙拉油，使麵條不至黏着。

(8)包裝：稱取適當重量的油麵以適當包材包裝。

(9)冷藏：置於冷藏庫中冷藏貯送。



包裝可以隔絕外界微生物，冷藏可以使微生物不易繁殖。(盧榮錦/攝)

## 食品不安全 怎麼辦？

文/羅敏菁

報 紙常常報導很多農藥或除草劑、生長素殘留在蔬菜

水果雞肉牛肉裡面，看來真叫人害怕。

不過根據美國食品藥物檢驗署(FDA)指出，這些農藥或生長素不見得對人體有害，也不全是致癌物，即使是的話，人體還是有保護的措施：

例如用來抵抗心臟病、癌症及防止老化用的抗氧化劑，

同時也可幫人體去除毒素，如硒可去汞毒。維他命E可對付一氧化碳及去含氯農藥的毒。維他命C可去鉛、鎘、過敏原之毒。

含抗氧化劑多的食品來源為蛋、洋蔥、酵母、麥胚芽、綠色花椰菜、番茄、高麗菜、柑橘、草莓、芭樂。 ■

### ●醃漬物處方秘典

食品調味用書

■林耕年編譯 定價80元

### ●食肉化學之最新發展

介紹食肉構造與組成的生化發展

■楊正護編譯 定價300元

### ●蛋品加工理論與應用

內容包括蛋品化學、功能性質、加工技術及各種加工利用等

■陳明造編著 定價450元

### ●食品加工精華①②③

在學段考·普(檢)考必讀

■林耕年·曾耀庭編著

每冊①100②80③80元

## 大專·高職用書

本社代售  
最新出版

豐年社

### ●食品添加物(一)磷酸鹽

介紹磷酸鹽在食品應用的專門書籍

■邱健人編譯 定價160元

### ●組織培養

適合高職農科學生選修植物組織培養課程參考

■許謙信·何婉芬編著 定價66元

### ●園藝原理

■鄭克俊 劉維敏 熊泰坤  
陳石如 曾秀香編著 定價300元

### ●植物生理學實驗

■王月雲 陳是瑩 童武夫編著  
定價200元

台北市溫州街14號  
電話(02)362-8148·363-4055  
郵政劃撥0005930-0豐年社  
郵購每次另收掛號郵資45元