

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：鹽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。

