



臘肉製法

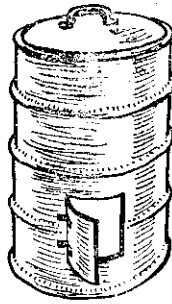
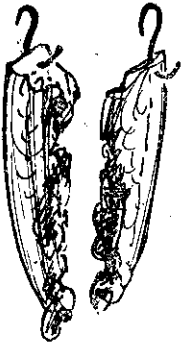
一貫日葉一

我對四健會加工組的工作很感興趣，加入該組有兩年，過去製造出來的成品種類很多，但是我認為最好而且最有經濟價值的，就是豬肉製成臘肉的方法，現在我將這種製造方法介紹給各位。

原料：①，不加這些原料也行，因為個人的口味不同，所以沒有一定的限量。
②、製法：選五花肉最為理想，因為如果肉太瘦，製成

來增加臘肉的紅色的，用量為一百分之一。
③五香粉，調味用，用量二百分之一。

以上三種是基本原料，必須要配合適當。其次之材料如醬油，高粱酒，味精，糖等，這些原料的作用是調味和上色



品太硬；如選的肉太肥又過膩，大家都不喜歡吃，所以五花肉最好。

先將肉切成方形或條形後，用抹布擦乾淨，然後將鹽硝與五香粉炒熱，擦在肉上，如需用醬油，味精、糖等，這時也一同加入，上面用石頭壓好，醃三五天，日期長短看你的口味是鹹或淡而定了。

醃的時間够了，就可取出放在太陽下晒乾，（五至十餘日，看天氣而定，其間應將下面的肉翻到上面來，上面的肉翻下去一次）。

煙燻可以加臘肉的風味，其方法是用一只火爐，爐上放鐵筒，在鐵筒下方開一個門（不開也可，不過比較不方便而已），把木炭放進火爐裡，燒成溫陰火，上面再加些甘肅粉（粗糠也可），使煙粉只發煙而不燃燒，就利用這煙來燻肉。燻的時間需要一兩天，注意要隨時添加甘肅粉使煙繼續淨，蒸熟切片吃，或是切片後炒來吃都可。



識常事家

防止玻璃杯破裂的方法

現在天氣冷了，玻璃杯中放下熱茶時很容易破裂。若將一個金屬製的匙子放在杯中，然後放下熱茶便不會破裂了，因為金屬能吸收熱量，可以減少玻璃的膨脹，所以能防止破裂。

衣服防蟲法

如果衣服在洗滌以後準備放置櫥內，短期內不拿來穿的話，那麼在洗完以後，不要上漿，因為漿過的衣服遇到潮濕的時候，不但生霉而且容易受蛀蟲侵蝕。

兒童故事

克利司托夫·哥倫布，在公元一四九二年十月十二日，發現了新大陸。

他花費了很多的時間，金錢，經過多少挫折，歷盡了千辛萬苦，最後終於發現了他以為是印度的新大陸。

哥倫布發現了新大陸，消息傳來，全

哥倫布與雞蛋

安

國（西班牙）上下沒一個不是歡欣鼓舞的，當他的船回國時，全國人民都爭着去歡迎他，全城人士夾道歡迎，國王皇后接見他，他得到普通人得不到的光榮，但是朝廷中却有些人很妒忌他，他們說：「坐了船，出海渡過大洋，就可發現，這有什麼了不起！誰都會說是一件容易的事！」

個人能使蛋直立。哥倫布就拿了蛋，把蛋小的一頭，往桌上輕輕地一敲，蛋殼破了，自然就在桌子上直立起來。哥倫布就對他們說：「先生們，這該是多麼容易，而你們却說不可能的事，任何事情只要有人做過以後，誰都會說是一件容易的事！」