

注意包裝的好壞。包裝不好時，肉將會冷凍壞，或表面變乾、變粗、變色、或改變風味。

解凍化冰：

提高冰箱的效能

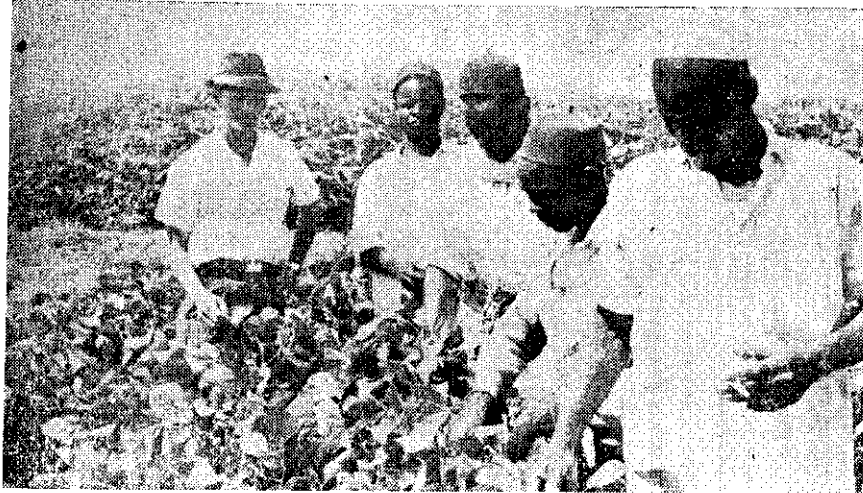
冰櫃中霜結得過厚，會減少櫃內容積和冷凍能力。

如果在薄層的霜生成時即鏟去，則冰櫃不用常常實施完全化冰，當箱內結霜厚約一吋半時，即須行完全化冰一次。如果發現包裝物開始有霜，雖然放進箱中的時間僅數小時，仍需要化冰。在可能範圍內，化冰應該選擇箱中食物較少時舉行，因為化冰時箱中食物必須全部取出。

在預備化冰解凍之前，應儘量使箱中包裝物變冷，即將調節器撥至最冷的位置經過數小時或一晚。假使櫃中有足夠的位置，足以容納大的盒子，那麼將包好的包裝肉放到大盒子中，以便搬運，同時避免溫度昇高太快。然後切斷電源，

移出食物，鏟去壁上附着的霜。

當所有的冰及水移去後，用乾布抹拭壁面，然後關閉箱門，同時插上插頭，將調節器轉到最冷的位置，先令機械運轉十分鐘（假使化冰時間超過一小時則須開動十五至二十分鐘），再放進食物。上面所講的是大冰櫃解凍化冰之情形，至於家庭用的冰箱或冰櫃，肉必須就原包裝化冰，同時，解凍化冰後的肉須及早食用，或者就在普通室溫之下化冰。不過要延長化冰時間，將包裝物置於電風扇下，會加速化冰。置肉於水中，這種化冰法不可用；但是包裝材料良好不漏水的話，放在水中化冰當可縮短時間。



●● 況近亞比利非北

大豆黃熟水稻香

我農耕隊續享譽異鄉

我助利比亞王國農耕隊，深受當地農民信賴，上圖是農耕隊隊員蘇永珍君，向農民說明大豆栽培法。

BRAK 是利比亞王國沙漠中的綠州，農民 GAB ALLAH 自己種的水稻，每公頃產量達八千公斤（左圖）。

地中海濱的 TAUDORGA 農場，試種水稻成功，五十四月每公頃平均產量達五千二百八十五公斤，經常吸引很多農民前來參觀（下圖）。

潘毓成

