

本文為著名剖析牛內專家雷華鑑供稿
解釋牛內漲價原因，如何選肉及其營養甚詳，甚有價值……

特稿——「食在雲埠」談牛肉

在未為大家解釋牛內烹飪方法之前，我想和大家略談其他肉類。首先談談豬肉。

（檢疫處則較牛肉簡單）豬肉可作煎、炸、炒、燉、燙湯等方法，中國人賣法多分切成塊，條狀以作各種豬肉的煮法用途，或作燒烤用，西人則多用腰背作猪排，腿部製作火腿、脯部作煙肉、肩胛作燭肉用等等，買猪肉

應以肉色鮮明者為佳。

鷄亦為另一項價廉物美的肉食，鷄隻經屠宰清理後分為甲級及配角級，此

級之鷄隻多有殘缺或斷腿、斷腳或損皮不等，所以較甲級鷄隻為廉宜，每隻鷄均有一鐵牌註明等級，鷄亦分為嫩鷄、大隻燜用鷄及老鷄三大類，嫩鷄除厚隻外，亦可分為胸、腿、翼、及骨等部，外亦可分為胸、腿、翼、及骨等部，份出售，但我認為以買厚隻鷄較為經濟及實用，買鷄時應注意皮色潔白而爽實者為新鮮，鷄亦可作各種煮法及用途，在烹飪時才作介紹。

當大家購買任何肉類後，應盡快回家，（特別是天氣熱，切勿留放車內太久）回家後應即放進冷櫃去，該肉不擬於短期內食用，則要放入凍櫃，以確保肉質及肉味，又若發覺任何肉類已變質，變色或有異味，則幸勿食用同時處理肉類及烹飪更要注意環境衛生，雙手一定要清潔後才可接觸食物，若皮膚有損傷時則應避免接觸，以免傳染病菌，更應注意蒼蠅等昆蟲，這樣便可確保健康及安全。

現為大家解釋各種普遍之因食物處理不當而引起病症及避免傳染預防方法等請大家留意，並願大家都健康。

(一) 葡萄球菌屬 STAPHYLOCOCCUS 會引起嘔、腸部痙攣、嘔吐、肚瀉、衰弱、血壓低，但通常無熱度，主要來源為肉類、火腿、奶油、蛋糕、甜餅、番薯、沙律及再次煮熟的食物，預防方法若是傷風流鼻涕（在家中一定需要煮食者則應帶上消毒口罩），

(十三)

(未完)

冷氣病敏感時代病

寒冷澈骨，即時就噴嚏連連，滑涕汨汨，鼻塞咳嗽，一時俱起。走出寫字間後，外邊氣候極熱，又是一陣陣熱性的敏感，也會打噴嚏，鼻塞，頭痛，頭昏。這般的一忽兒受冷，一忽兒受熱，令到感冒患者，常期處在病態之中。

有些人敏感發生在皮膚上，發生許多外癆既痕，有的成爲奇奇怪怪的皮膚病，有些成爲風疹塊之類，這種

皮膚敏感症，對若干神經緊張的少女們影響較大，男子們也有好多人，會發生敏感症。

新式都市中的時代病，在老成的人看來，這種病都成爲怪病了。



加拿大駕駛學校

434-1887 岳先生或 324-4135 681-1432

特價一個月 每點十三元

電話：京士威 2183號

G. M. PRINTING LTD. 精美印刷有限公司

地址：喜定東街713號 電話：254-4442

佐治東六六三號 電話：254-1

九二五二

樓下全層出租

九二五二

精印

年正南由南安運來者。

南安臘鴨，其中有若

南安臘鴨，這些號稱

作為號召，這幾隻

南安臘鴨，恐不會超過

十份之一，嚴格說來

這十份之一，亦有問題，決非像當

年真正正南由南安運來者。

談到南安臘鴨，在過去交通不

發達前，不但是臘味的精品，風色

好，合季候的南安臘鴨，吃起來的

鮮，甘，香濃的味道，真不在金華

火腿之下。現在的南安臘鴨，爲甚

麼因交通發達，何以反比往時還遜

味？如要明其故，就要一談南安臘

鴨的事！

南安臘鴨是怎樣創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？

和怎樣才是正宗的吃法？原來以前

江西贛南的十餘縣，養鴨的人多，

一到秋涼九月後，各縣養鴨的人，

都把鴨群趕至南安。贛南各縣趕鴨

的人，先後到達南安，即停下來，

此時正是冬前十五至十二天的時間

，他們便存靠近河邊的地方，蓋搭

寮舍，以炒熟的糯谷飼鴨。

鴨飼飼後，便一天到冬節前。

南安臘鴨是怎样創作出來的？</