



為促請全民重視均衡飲食，增進身體健康，並提昇豆腐品質，開發豆腐新產品，食品界學者專家董大成等38人共同發起豆腐節的活動，79年9月15日於台北圓山大飯店隆重舉行。
(阿丰攝)

永遠屬於中國人的 豆腐

衛生署食品衛生處科長 蔡弘聰

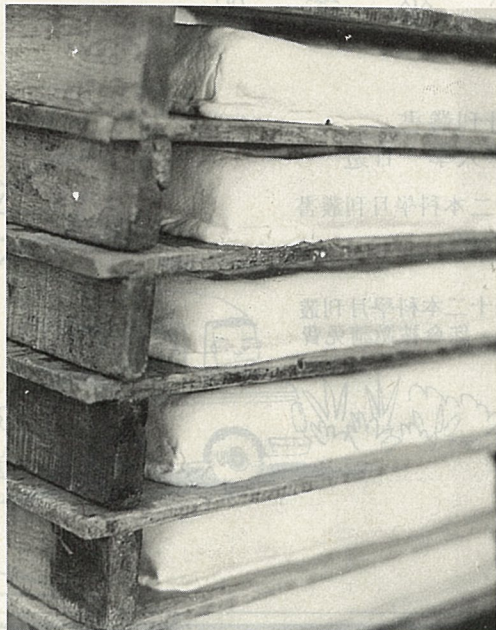
中華民國第一屆豆腐節定在9月15日，
這天也是豆腐始創者西漢淮南王劉安的誕辰。

項以推廣中國傳統大豆製品——豆腐及其相關產品為目的之“中華民國第一屆豆腐節”活動於9月15日隆重舉行。

這項由中國食品衛生營養研究基金會主辦，結合了各有關政府單位、學會、商業公會、營養學家、醫學、傳播媒體、民意代表等力量，來介紹這個兼有充分的營養素與富含民族傳統文化氣息的产品，尤其是選擇相傳為豆腐始創者西漢時期淮南王劉安的誕辰來舉辦，更具有“承先啓後，繼往開來”的意義。

豆製品的佼佼者

豆類作物，向為提供人體植物性蛋白質營養素的主要來源，人類更基於對板豆腐(阿郎攝)



食品求新求變的精神，將豆類作物充分運用製造成各式各樣的豆類製品。

其中，對中國人而言，“豆腐”一項產品在我們的飲食文化上，佔有一席之地，舉凡作為開胃的小菜，正式餐宴的名點，甚至到目前社會上逐漸流行的素食食譜設計上，“豆腐”不論就質地、色澤或營養調配上，我們中國人可說將之發揮得淋漓盡致了。

最好的健康食品

從營養的觀點上言，豆腐除可提供植物性蛋白質外，又可提供鈣、磷等礦物質，且熱含量低，可以說是一種很好的“健康食品”。

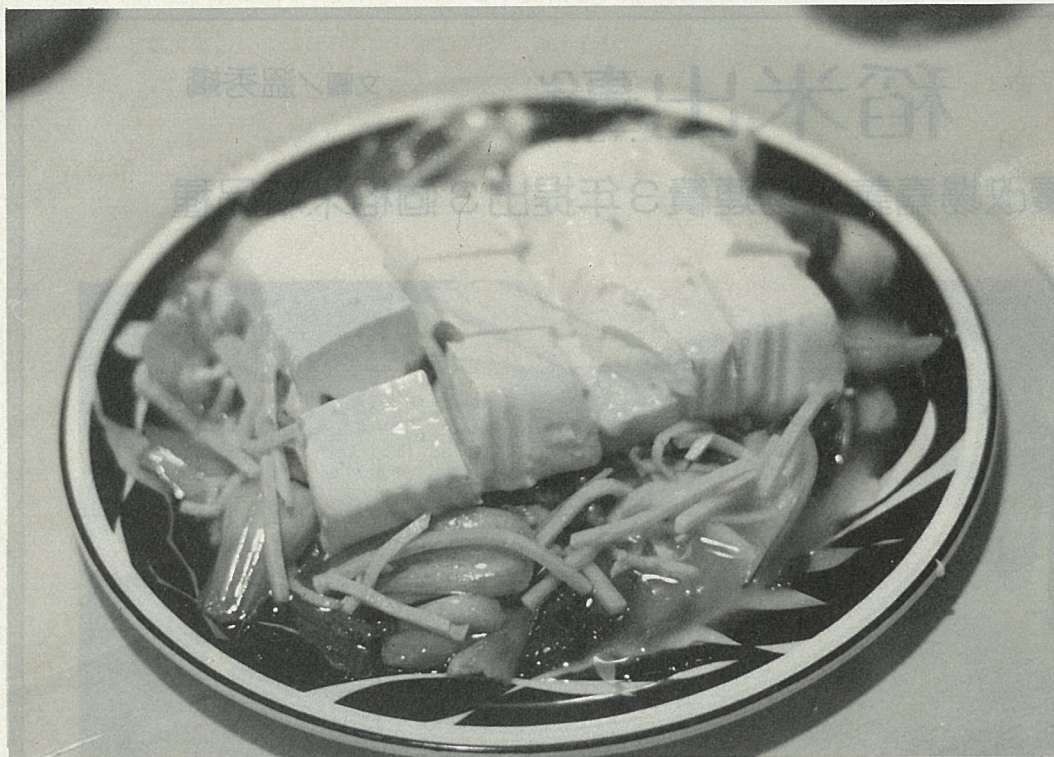
此外，由於其產品軟硬適中，在烹調料理上不論煎、煮、炒、炸、滷等都很適合，以豆腐為主所作出的中式菜餚可謂五花八門，足以成席，其間菜色的變化，讓人百吃不厭。往往有些遊學異國的國人，每提及最想念家鄉的吃食時，便是這些豆腐類佳餚。

同時，豆腐的吃法，更隨時代演進而不斷翻新，於是所謂“豆腐麵包”、“豆腐冰淇淋”等產品，便隨着人們追求新鮮的心理應運而生。

85%的含水量

豆腐產品，固然有其美味與營養之處，但是就其製造而言，衛生安全的重要，更是我們享受美食之快樂的基礎。

由於豆腐製品所含水分高達85%以上，所以在製造及販賣的過程中，如何



遊學異國最想念的是豆腐類佳餚(簡春木攝)

避免微生物造成污染與品質的低劣，便成為重要的課題。

古人所謂“豆腐一聲天下白”所描述的，固然為業者清晨即起便開始着手製作豆腐，並在人們睡夢初醒時，伴着日出沿街叫賣的情景。

保持新鮮衛生

但是亦足以說明要保持豆腐的新鮮與衛生，就必需把握製成產品的時間，並適時賣出才行。

今日，雖然加工技術日新月異，對食品保存的方式也有進步，但是我們要



盒裝豆腐(阿郎攝)

呼籲從業的人員，不論在原料的選擇、所使用的水源、食品添加物的管制，以及加工過程中，各種可能影响產品衛生安全的因子如溫度控制、人員衛生等，都要盡到對消費者食品衛生安全責任，好讓消費大眾能充分享用美味安全豆腐製品。



窗廣告

小小的投資・意外的收穫

每單位(6×6公分)收費1200元

- 廣告費請利用郵政劃撥0005930-0號廣告稿寫在劃撥單的通訊欄內。
- 來稿與廣告費，請在出版日期15天前一併寄到。

PH檢定器



OM-2型

酸鹼度檢定器

- 具有相當玻璃電極
- PH測定器之精密度

贈送水耕栽培箱

贈完為止

任何人均可簡單測定
任何地點，任何物資均可測定
土壤、水質、工廠污染、海水、水產養殖均可測定，亦可作學校、講習會教材



Green

定價880元直接郵購特價520元
郵政劃撥0322886-8友玉公司
新營郵政120信箱友玉公司
電話(06)6322511