

龍星每週菜單

豬肉來源:台灣

4/21	一	白米飯	孜然肉燥	鮮味蒸蛋	有機高麗菜	仙草凍豆漿	
4/22	二	麥片飯	藥膳排骨	蒜香燻豆干	有機青菜	海菜魚丸湯	葡萄
4/23	三	★ 肉絲麵+香Q滷蛋+產銷青松菜+香酥芝麻球X2					
4/24	四	芋香飯	糖醋虱目魚柳	乾拌關東煮	有機黑葉白菜	青木瓜針菇湯	香蕉
4/25	五	糙米飯	沙茶雞丁	豆瓣醬桂筍	有機小松菜	榨菜粉絲湯	保久乳



發芽

長出黃色或綠色嫩芽
營養價值降低
○可安心食用



褐斑

表皮出現黃褐色小點
與乾燥程度或貯藏環境有關
⚠無黑點(發霉)可正常食用



大蒜 安心賞味指南



黃化

整顆轉為黃橘色
日曬過長或貯藏環境有關
⚠無腐敗軟化可正常食用



軟化

觸感軟爛、糊狀或空心
可能為細菌生長而腐敗
✗整顆丟棄，避免食用

保存訣竅 | 保留完整外皮置於乾燥陰涼通風處，或去皮切碎後冷凍