葱炒猪肝

材料：大葱三根、猪肝四兩、薑數片。

做法：㈠猪肝切成薄片，葱切段，薑切成薄片。㈡先將猪肝拌上太白粉，投入油鍋裏撈一下，即起鍋。㈢倒三大匙猪油或生油在炒菜鍋中，等油冒烟時，先將大葱投入鍋中炒四、五下，加入已泡過油的猪肝片，急炒數下，即加適量的酒、醬油、糖，以及少許的水或太白粉。至滷汁變稠，再澆些麻油，即可起鍋。（張愛珍）

鹹蛋蒸肉

材料：瘦多肥少的猪腿肉五兩，鹹鴨蛋一個，酒半湯匙，太白粉四分之一湯匙，醬油兩湯匙，白糖少許，薑末少許。

做法：把洗淨的肉切成小丁，略爲剁一下，拌好醬油、酒、太白粉、糖等。另將生鹹蛋打在大碗中，用筷子着瓢調打，使蛋白蛋黃均勻。然後把拌好作料醃了一會的肉末，團成一大團倒入碗中，在碗內滚沾上蛋汁。另外用一個中號搪瓷盤，在盤內先抹上熟油，把蛋汁與肉倒入盤中，用鏟子按成肉餅。

放入滚水蒸鍋內蒸二十分鐘，或是放在水快乾的飯鍋內，蒸到飯熟，等其他的菜炒好，要上桌時，就可取出來。味道很鮮美。（張燈雄）

榨菜蛋捲

材料：猪肉六兩（肥瘦均可）、蛋四個、榨菜三兩、醬油一匙、葱數支、花生油、薑、太白粉、鹽等適量。

做法：榨菜切絲，用溫水泡洗，如太鹹，可換水一次。蛋打入碗中攪成稠汁，鍋中用少許油搽勻，將蛋汁倒入攤蛋皮六張（分六次）。肉、葱、薑等切絲。鍋中注油二匙，沸後，先把肉絲炒熟，續將榨菜等配料倒入炒勻盛起，分六份，用蛋皮包成長圓形。這時鍋中注多量油燒沸，把蛋捲裹麵塗一層太白粉濃汁，下鍋炸熟，撈起，每條用刀切成數塊，即可裝盤供食。（潤初）

鮇燜魚

材料：小活鯽魚一斤，葱半斤，花生油、薑、醬油、醋、糖。

做法：㈠將魚鱗、鰓、五臟除去洗淨，用鹽醃。

㈡葱洗淨切斷。

㈢油滚後先放薑兩片，再將魚放入煎至兩面變黃。

㈣將魚平鋪在砂鍋內一層魚一層葱，一層層鋪上去。

㈤醬油、鹽、醋、酒、糖及少許水，用文火燜煮半小時後即可上桌。（承緒）