

蔥炒豬肝

材料：大葱三根、豬肝四兩、薑數片。

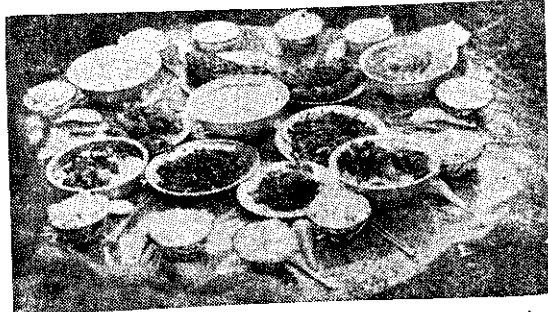
做法：①豬肝切成薄片，蔥切段，薑切成薄片。②先將豬肝拌上太白粉，投入油鍋裏撈一下，即起鍋。③倒三大匙豬油或生油至炒菜鍋中，等油冒烟時，先將大葱投入鍋中炒四五下，加入已泡過油的豬肝片，急炒數下，即加適量的酒、醬油、糖，以及少許的水或太白粉。至滿汁變稠，再澆些麻油，即可起鍋。（張愛珍）

鹹蛋蒸肉

材料：瘦多肥少的豬腿肉五兩，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，略為剝一下，拌好醬油、酒、太白粉、糖等。另將生鹹蛋打在大碗中，用筷子着細調打，使蛋白蛋黃均勻。然後把拌好作料醃了一會的肉末，圍成一大圈倒入碗中，在碗內滾沾上蛋汁。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，用鐮子按成肉餅。

放入滾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。（張登維）

榨菜蛋捲

材料：豬肉六兩（肥瘦均可）、蛋四個、榨菜三兩、醬油一匙、蔥數支、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。蛋打入碗中攪成糊狀，鍋中用少許油擦勻，將蛋汁倒入攤蛋皮六張（分六次）。肉、蔥、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，把蛋捲煎至一層太白粉濃汁，下鍋炸熟，撈起，每條用刀切成數塊，即可裝盤供食。（潤初）

酥燻魚

材料：小活鯽魚一斤，葱半斤，花生油、薑、醬油、醋、糖。
做法：①將魚鱗、鰓、五臟除去洗淨，用鹽醃。

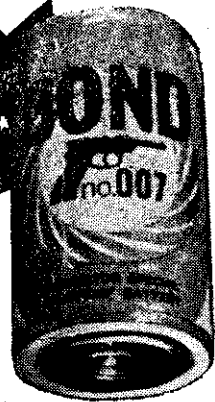
②蔥洗淨切斷。
③油滾後先放薑兩片，再將魚放入煎至兩面發黃。

④將魚平鋪在砂鍋內一層魚一層蔥，一層層鋪上去。

⑤醬油、鹽、醋、酒、糖及少許水，用文火燻煮半小時後即可上桌。（承緒）

**農家必備
美國
手鎗牌
乾電池**

**新出品
USA
No. 007**



美國廠製，電力特強
有塑膠壳保護
絕不漏電，絕不漏液
附有彩券，遊覽香港
請愛用007幹電池

總代理：吉時洋行 台北市南京東路一段124號 電話：54478 48673~6