

橘皮圓仔

材料：橘子皮、甘藷粉、糖各適量。網篩一面。

做法：①先將橘子皮洗淨，用刀切碎成小粒，然後和甘藷粉混合。②加水混合攪拌均勻，差不多到用手捏之成塊，不散為適度。③橘皮粒放在鍋內，使鍋子慢慢轉動。④轉動時，澱粉和橘子皮結成圓形的粉粒。⑤用有適當大小洞孔的網篩過，取較小的粉粒。⑥這動作反覆操作數次，大約兩斤澱粉可得粉粒一斤半而剩下半斤澱粉，可留在下次加工時放入操作。⑦粉粒加糖煮成圓仔湯，芬芳營養，味道可口。(劉斌)

香腸

材料：腿肉二公斤(最好瘦多肥少)、硝二茶匙(約四公分，多了味澀)、胡椒粉半茶匙、五香粉半茶匙、白糖三茶匙、細鹽四茶匙、高粱酒四茶匙、豬小腸三分之一副、上等醬油少許(不可太多)。

做法：①豬肉除去皮骨，洗淨晾乾水份，切小丁(骰子塊長條)，盛入盆中。先和硝末拌勻；再加其他配料調勻，然後壓實浸漬五、六小時，即可裝入腸內(酒最好裝腸時再放)。②腸衣先用竹片把上面的粘液輕輕刮淨，漂洗後風乾，裝肉時再用溫開水浸軟，一端紮緊，另端套上大孔漏斗(如沒漏斗，可用竹篾或粗鐵絲做一圓圈，將腸衣從圈內向外翻轉亦頗適用)。③將浸漬好的肉塞進腸口，裝八九成滿。然後紮緊腸口，把腸內



碎肉輕輕調整均勻，約隔十二公分長的部位用線打一結，分成若干小節。④每節有白色處用針刺一小孔，使腸內空氣洩出。最後用滾水全部沖淋一下(可防蒼蠅叮咬)，掛到露天，曝曬約兩週即可。(潤初)

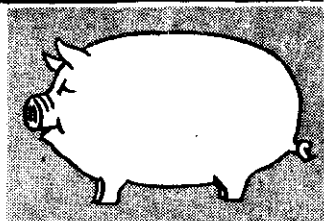
臘肉

材料：豬肉四公斤(腿肉、五花肉均可)、花椒四茶匙、硝三茶匙、鹽約十二兩。

做法：①豬肉將皮毛處理乾淨，然後切成約二指寬的長條。②花椒先下鍋炒焦，取出用刀拍成碎粉；再將椒末、食鹽、硝等一同放入鍋中炒熟，使花椒味入鹽中，盛碗內乘熱遍搽肉上(須搽均勻)。③將搽好椒鹽的肉，盤置大磁盆中壓實，剩下的椒鹽撒於肉的上部，然後找一塊比磁盆口稍小的木板蓋在內上，木板頂上再放一塊大石頭壓住，肉必須每天翻動一次。④連翻三、四天後，可將肉塊上端穿繩，掛在露天曝曬，約一週後即可取食。(潤初)

油鍋燃燒怎麼辦？

炒菜要用熱油，但是，油太熱時往往會燃燒起來。有此種情形發生時，千萬不要慌張的用水去澆。因為，油比水輕，它會浮在水面上，火隨著水向四處流動，非常危險。遇到油鍋燃燒起來的時候，應該趕快將鍋蓋蓋緊，斷絕空氣，然後把鍋子端開。這樣，燃燒的油自然會熄滅的。(靜芝)



劑進促育肥猪肉

ABEABE TRIPLE FAT

司公限有份股建方保
品出譽榮

號151路西權民市台北

證記登料飼農林農省海台
號五九九〇一第字飼畜農

■使用肉猪肥育促進劑
能肥的猪肉猪体重，
比一般重25台斤。
■使用ABEABE可節省飼
料增加赤肉及肝臟
■目前許多養猪先進農
戶均開始使用。
■歡迎直接郵購，
「定價：每(一頭份)包
三十元正」郵購號碼
是劃撥儲金帳號
六五七三號
■免費供給ABEABE說明
書，請來索取。

項 目	平均每頭在 50日所需飼料	飼料市價 財東半完全飼料50% 乾樹薯	使用 ABEABE	平均增 加體重	增加體重 換算市價 (1台斤13元)	合 計
(一般) 普通飼法	134.5kg	517.80元	0	43斤	559元	
每日添加 ABEABE 3公分	110kg	423.50元	30元	68斤	884元	
由差額所 得的利益		94.30元	扣30元		325元	389.30元

每頭猪多賺400元