

成份正確



保證效能

正豐農藥

介紹最新陸稻水稻除草劑.....

思登卅四 乳劑 登記證 277

水稻除草劑.....

多 谷 粒 劑 登記證 665

■說明書函索即寄

各種作物病蟲害特效藥！

水稻：螟蟲

正豐松 乳劑 登記證 506

美粒松 乳劑 登記證 225

寶利多 乳劑 登記證 310

柑桔：紅蜘蛛

殺蟬靈 乳劑 登記證 875

果多旺 乳劑 登記證 484

利果松 乳劑 登記證 816

蔬菜類：青蟲・吊絲蟲

特殺松 乳劑 登記證 350

富特靈 乳劑 登記證 325

全滅靈 乳劑 登記證 876

菸草：夜盜蟲・青蟲・蚜蟲

能敵師 乳劑 登記證 407

可樂收 乳劑 登記證 307

菸草：白粉病

財安泰可濕性粉劑 登記證 707

正豐化學股份有限公司

臺中縣霧峰 電話：霧峰六三號

炸腐皮捲

材料：紅蘿蔔絲、冬筍絲、豆腐絲、木耳發開切絲、綠豆芽摘頭去尾、冬菇泡好切絲各約小半碗

，豆腐皮八張，鹽一大匙，麻油一大匙，花生油三大匙，炸油半鍋。

做法：花生油一大匙煉好，炒紅蘿蔔絲，炒至熟而不軟。另用一大匙花生油炒豆芽，炒至半熟即可。然後再用一大匙油炒冬筍、木耳絲及冬菇絲，炒好倒入一大碗中，加入豆腐絲及鹽、香麻油拌均勻。把半圓形豆腐皮分成三張三角形，八張大的可以剪成二十四張小的。再用小豆腐皮包



沙鍋魚頭

裹炒拌好的菜絲。包時把菜堆成長條樣，兩邊角摺入，再向著第三個角度平捲起來。用水把豆腐皮黏貼住，像包春捲的樣子。包好放入沸油中，炸到黃色，即用筷子翻面，兩面炸黃即可挾出來，乘熱吃。或用高湯加鹽、酒各半小匙，再加豆粉一大匙鉤汁，倒入炸好腐皮捲，燴數分鐘，即可起鍋。(賴秀琴)

材料：大魚頭一個，約一斤左右。豆腐六塊，粉皮六張，豬油三大匙。葱六根，薑數片。花椒五粒，蒜四瓣，醬油六大匙，醋五大匙。酒一大匙，黃沙糖一大匙，鹽一大匙

，高湯三飯碗，胡椒末、茭菜少許，麻油一小匙。

做法：魚頭洗淨瀝乾，用豬油大火煎黃。煎黃後，把魚頭及鍋內剩下的煎油，全部倒入中號沙鍋內。然後加蔥（切成一寸長段）、薑、花椒、蒜（去皮）、醬油、醋及高湯。煮開後用慢火燉二十分鐘，加鹽、糖、酒、豆腐（切成半寸之小塊）、粉皮，再燉十分鐘即好。吃時原鍋上桌，加胡椒、茭菜及麻油。(張秀鳳)

小點心

新鮮嫩胡蘿蔔刨成絲，拌入厚麵粉糊內。拌以小蝦米皮、茭菜及細鹽（如喜甜食，可改用糖），用筷子一塊一塊挑着放入滾熱油鍋中，翻炸至

金黃色，趁熱食用。(張耀雄)

空心肉丸

材料：豬後腿肉半斤。豬油二兩，醬油一大匙，酒半大匙，豆粉一大匙，五香粉半匙，細鹽半小匙。

做法：肉洗淨，去皮用刀剝碎，加入醬油、酒、五香粉拌勻，再加入豆粉攪拌均勻。豬油熬煉後冷卻，做成小球，再以肉糊包在外面做成丸子，約十四五個，放在大碗中，然後用蒸籠，大火蒸約十五分鐘。丸內豬油溶化流出丸子即成空心，再用油炸，五香粉放在盤邊，吃時沾用。如恐炸時散開，可多放點豆粉，炸後放湯一滾加入小白菜或豌豆苗成湯，或加糖及豆粉醋溜。(賴榮華)