

清蒸三片

材料：豬肝及裏肌肉各二兩，榨菜或笋乾二兩，醬油一匙，豆粉一大匙，蔬油一小匙。

做法：將肝洗淨，剔去白筋，切成薄片，猪肉洗淨，也切成與豬肝相似大小，用豆粉拌勻。榨菜或笋乾洗淨，也切成薄片，大小數目與猪肉豬肝一樣。然後把豬肝、肉、榨菜疊成一套，約十五六套，排列瓷盤內，澆醬油、蔬油，放入蒸籠或飯鍋內蒸十五分鐘，即可食用。（賴秀琴）

豆夾香腸

材料：豆夾二百五十公分，香腸兩條，番茄一個，糖半小匙，蔥花少許。

做法：(一)豆夾兩端摘去，再將老筋抽除洗淨；香腸洗淨。番茄用熱水泡後，去蒂去皮，剔除子粒，切成小塊，蔥去根洗淨，切成小段。(二)香腸放入碗中，蒸熟後取出，待冷切成片。(三)鍋中油沸時，豆夾倒下，加鹽略炒，再加番茄加糖加水，蓋上鍋蓋略煮後，香腸和入翻炒一下，即可起鍋上桌。（鳳）

清燉獅子頭

材料：半肥瘦猪肉一斤四兩，小青菜一斤半，黃酒、蔥薑汁各少許，大片的青菜葉三數片，鹽、醬油、太白粉適量。

做法：洗淨去皮的猪肉分為肥瘦兩部分，肥的切小丁，瘦的細切粗斬。再把肥瘦肉攪在一起，加蔥薑汁、黃酒、鹽及醬油少許，再用一大匙太白粉拌勻，另一匙太白粉加水調成汁，做成六個大肉丸（即獅子頭）。做



時用飯匙和手，讓肉丸在匙與手之間倒來倒去以求圓整好看。匙中先舀一些太白粉汁，使肉丸外沿有一層粉漿而不致散開。

起油鍋，先把整棵的小青菜加少許鹽炒一下，鋪在燜鍋裏煮滾，就把肉丸排在菜面上。表面要用大片菜葉蓋住，改用小火，約繼續燉上一小時半至兩小時。（張灯雄）

豆沙糯米糕

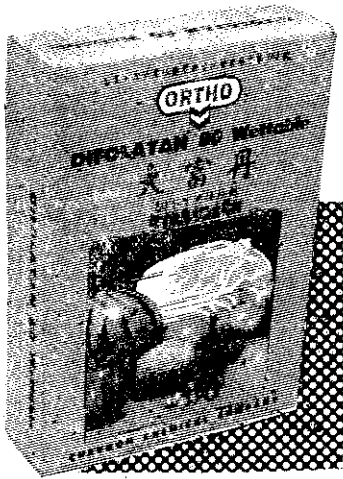
材料：紅豆五斤，糖四斤，糯米四斤。

做法：(一)糯米先浸水一小時，然後加水，較普通煮飯略少，煮熟取出散置桌上冷卻。(二)將紅豆加水煮熟，水宜多。熟時取出放於網篩上用手摩碎，使篩上只剩下豆殼皮。後將摩碎所成之漿汁放入鍋內，加糖攪拌，濃縮即成紅豆沙。此時宜將糖加入紅豆沙內，再攪拌片刻冷卻。(三)糯米飯微冷後，與紅豆沙攪和，做成任何喜愛形狀之糕狀。（於民）

蜜橘煎餅

材料：雞蛋二個，桔餅二個，麵粉一杯半，發粉（白色的）一匙半，奶水或清水半杯，白糖二大匙，溶化的一大匙牛油或熟花生油。

做法：雞蛋打在大碗中，加糖打散，然後把溶化的油放入拌和。將篩過的麵粉倒在雞蛋液裏，同時把發粉用少許冷水調濕，起泡即放入，並邊加奶水，一齊輕輕的調和成較稀的麵漿。加入麵粉後，勿用太大力攪調，以免麵粉生筋，發得不鬆。最後將餅餅切成細小丁拌入麵粉漿內。平底鍋先放半大匙油，小火，用湯杓舀麵漿注入鍋內，餅的大小隨意。煎至兩面金黃色即可。（秀穗）



柑桔黑星病特效！

大富丹

80%可濕性粉劑

DIFOLATAN® 80% W.P.
(半磅裝)

農藥字第 752 號

適用病害

- 柑 桔 一 黑 星 病、瘡 癬 病
- 梨 一 黑 腐 病、黑 星 病
- 葡 萄 一 晚 腐 病
- 番 茄 一 斑 點 落 葉 病、黑 星 病、黑 點 病
- 胡 瓜 一 疫 病、炭 疽 病
- 蕃 茄 一 葉 微 病、疲 病
- 馬 鈴 薯 一 白 霉 病

台灣省植物保護會推薦用藥

製 造 廠

CHEVRON CHEMICAL COMPANY
ORTHO DIVISION U.S.A.

總代理：惠農股份有限公司
臺北市長安東路 2 段 16 號 電話 52093

經銷商

泰洋股份有限公司

台北市重慶北路 2 段 108 號 電話：44994