

農家支出情形

(規模別)

規模	農事費用(元)	家計費用(元)	農業所得(元)	農業所得佔家計費(%)
全省平均	三、九六九、三六六、〇九〇、〇一〇、一、四四四	三、九六九、三六六、〇九〇、〇一〇、一、四四四	三、九六九、三六六、〇九〇、〇一〇、一、四四四	三、九六九、三六六、〇九〇、〇一〇、一、四四四
五甲以下	三、四四四、三三三、三三三、三三三、三三三	三、四四四、三三三、三三三、三三三、三三三	三、四四四、三三三、三三三、三三三、三三三	三、四四四、三三三、三三三、三三三、三三三
五甲以上	四、四四四、四四四、四四四、四四四、四四四	四、四四四、四四四、四四四、四四四、四四四	四、四四四、四四四、四四四、四四四、四四四	四、四四四、四四四、四四四、四四四、四四四

從右表中可知本省的農家，耕地面積在一。四甲以下規模者，其農業所得尚不足承擔其農家之生計，因之仍須依賴農業以外的收入，才能夠維持生活。

農家的儲蓄或再投資能力，亦因規模之大小而有差異，凡規模大者，其儲蓄或再投資的能力亦大。相反地，規模小者，此種能力則愈低。

根據記帳農家資料，年平均每一成年農業勞動工數為一三一工，顯示農業勞動者尚不能充分利用其勞動力於其農場生產上。這是耕地面積有限，人口眾多，其他從業機會缺乏等因素之反映結果。因此，記帳農家每人平均農家所得，低於本省一般平均所得(國民所得每人平均為六、九五九元)。

為提高農家的生活水準，需要創造各種農業外的從業機會，以有效的誘導過剩農業勞動人口轉業，這是世界各國共通的經濟政策。

在農業部門，也必需不斷的利用新的生產技術，改善農場業務與組織，並加強管理能力，這是提高農家所得的有效途徑。省政府農林廳、省農會與農復會合作推行「農家記帳計劃」及「農業經營設計指導與推廣計劃」之目的也即在此。

全文完

炒豬肝

材料：豬肝十兩，木耳半兩，蔥兩顆，醬油兩大匙，鹽小半匙，太白粉半大匙，花生油六大匙。

方法：先把木耳洗淨，泡開水蓋好。豬肝洗淨，剔去白筋(最好買肝尖無白筋部份)，切成二分厚片，不可太薄。蔥切成段，木耳切開。油煉好，先用一大匙炒葱段木耳，加鹽炒數下，盛出放碗中。將豬肝用開水一燙，用筷子一攪，瀝去開水，拌太白粉醬油。起油鍋，熱至冒烟，倒下豬肝，快炒四、五下，加入木耳蔥段，再炒兩三下，即將鍋離火，瀝油上桌。(賴秀琴)

鹽水嫩薑

材料：嫩薑二公升，鹽二百公升，鹽水(水平公升，鹽五十公分)。

方法：(一)生薑洗淨，削掉不好部份。(二)拌鹽醃入缸或桶裡，灌以鹽水。(三)輕輕壓上石塊，一週即可供食。

(四)吃時稍洗去鹽分，切片或切塊。(昭榮)

醬嫩薑

材料：嫩薑五百公分，海帶(ノリ)八十公分，調味液(上等醬油一杯半，米醋一湯匙，酒一湯匙)適量。

方法：(一)嫩薑刷洗乾淨，切

絲。(二)海帶用布揩拭乾淨，切細。(三)調味料混合，做成調味液。(四)將薑和海帶裝入瓶裡，灌以調味液，泡三天即入味。(昭榮)

醋泡薑芽

薑芽，是指生薑長出來的嫩芽。選取這種嫩芽醃泡於醋液中，鮮美可口。

材料：(六人份)：薑芽二百公分，鹽半湯匙，米醋半杯。

方法：(一)薑芽洗乾淨，切成十公分長。(用竹蔑刮掉外皮)

(二)煮沸三茶杯水，放入薑芽，煮沸半分鐘，即撈起來攤在乾淨的布上，撒鹽，冷卻。

(三)將薑芽裝入瓶裡，灌以醋液。

(四)薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

將薑芽裝入瓶裡，灌以醋液。

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

薑芽不可煮得太熟，太熱就發軟而不脆。(昭榮)

菜心魚片

材料：草魚中段一塊，芥菜心(或茼蒿)兩支，蔥、薑、米酒、醋、鹽、油、胡椒粉各適量。

方法：(一)草魚刮去魚鱗，挖除內臟，洗淨後切片，放在碗裏，用米酒略拌待用。

(二)菜心削去外皮，洗淨後也切成片，蔥洗淨切段，薑切絲。

(三)油入鍋煮沸，即將魚片下鍋快速翻炒，等魚片變色而分開後，加入蔥、薑，注入適量清水，加蓋煮五、六分鐘。

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

再把菜心下鍋，並加入適量的米醋，用鏟翻動幾下，續煮片刻就離火盛起，撒入胡椒粉，趁熱上桌。(張灯雄)

荷葉雞

材料：嫩肥雞一隻，約三斤重，糯米粉半碗，五香粉一小匙，細鹽二小匙，鮮荷葉數大張。

方法：雞洗淨，剔去頭、頸、翅膀、腳等部份，剔去雞骨，連皮切成二十塊相等的雞肉，雞油切丁備用。

荷葉洗淨，大張切成六塊，小張切成四塊，大小相類的形狀。把糯米粉，五香粉及鹽拌均勻，放在盆中備用。

把雞肉塊放在糯米粉上，沾裹一層，再放在切好小塊荷葉上。加上幾粒雞油丁，把雞塊包好，放入碗中，再擺入蒸籠中，用大火蒸至酥爛。(賴榮華)

把雞肉塊放在糯米粉上，沾裹一層，再放在切好小塊荷葉上。加上幾粒雞油丁，把雞塊包好，放入碗中，再擺入蒸籠中，用大火蒸至酥爛。(賴榮華)

把雞肉塊放在糯米粉上，沾裹一層，再放在切好小塊荷葉上。加上幾粒雞油丁，把雞塊包好，放入碗中，再擺入蒸籠中，用大火蒸至酥爛。(賴榮華)

把雞肉塊放在糯米粉上，沾裹一層，再放在切好小塊荷葉上。加上幾粒雞油丁，把雞塊包好，放入碗中，再擺入蒸籠中，用大火蒸至酥爛。(賴榮華)