

紅豆糕

材料：紅豆、在來米、砂糖。
 方法：(一)紅豆洗淨放入鍋內，加水浸至酥軟備用。
 (二)在來米淘淨，清水泡一夜，然後利用煮紅豆時間，磨成米糊。
 (三)紅豆煮好即加入砂糖，攪至糖溶化立刻起鍋，乘熱與米糊拌勻。傾入飯盒或其他容器，器內先抹油。放入蒸籠中旺火蒸約一小時。(玉英)

味噌胡蘿蔔

材料：胡蘿蔔味噌醬各適量，鹽少許。
 方法：(一)胡蘿蔔洗淨，晾乾三天，撒五分的鹽，石頭壓醃一個月。
 (二)將預醃過的胡蘿蔔取出，切成細條或小块。
 (三)用水洗去鹽分，絞乾水份，用紗布包裹起來，醃入味噌醬裏，兩三天即可供食。(昭榮)

米麴胡蘿蔔

材料：胡蘿蔔四條(五百公分)，鹽(預醃用一湯匙，正醃用兩湯匙)，米麴兩茶杯，清酒一杯。
 方法：(一)胡蘿蔔削去外皮，切成五、六公分長，粗的可劈成兩瓣。
 (二)把胡蘿蔔放入滾水裏燙一下，馬上撈起來。俟冷卻後，搓鹽，壓上石頭，放置一夜。
 (三)取兩杯米麴放在盆內，加酒揉和後連盆子一起放在滾水裏，蒸軟。
 (四)米麴起鍋後，加鹽拌勻，倒入

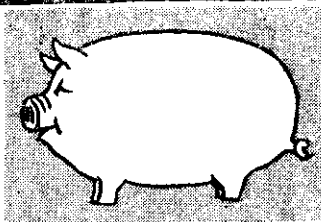


罐或桶內。
 (四)將胡蘿蔔醃入米麴醬裏，輕輕壓上石頭。蓋好，用膠布蒙起來，以防灰塵，一週後即可食。(昭榮)

酒糟胡蘿蔔

材料：胡蘿蔔五百公分，醋三湯匙，鹽三分之一杯，酒糟末(米麴兩茶杯，糯米三杯，砂糖三分之一杯，生薑汁一湯匙，辣椒三個)。
 方法：(一)胡蘿蔔洗淨，連皮切成十公分長，放入盆子裏。
 (二)加水浸泡片，並加醋，讓胡蘿蔔在醋水中浸泡卅分鐘。然後，用清水洗四、五遍，去掉灰汁。
 (三)胡蘿蔔斜切成五厘厚的薄片，燙滾水後，沖冷水，並瀝乾水份。
 (四)將瀝乾的胡蘿蔔裝入桶或甕裏，加鹽，壓上石頭，預醃一兩天。
 (五)糯米煮成飯，盛在鉢子裏，等待快要冷卻時，加入米麴，拌勻。
 (六)用毯子或麻袋，將鉢子包裹起來，放在灶邊，保持攝氏六十度的溫度，大約六、七小時就發酵。
 (七)發酵好的糟末，讓它自然冷卻半天，後然後放進鍋裏，加糖，並生火熬練成泥漿狀，須稍稠厚。
 (八)把糟放入醃桶裏，加入生薑汁，拌勻。將預醃過的胡蘿蔔取出，盛在竹簍上瀝乾水份後，整條醃入酒糟內。
 (九)用東西輕輕把胡蘿蔔壓住，蓋合縫後，放在冷暗處。(昭榮)

證記登料飼農林農省灣台
 號五九四〇一第字飼畜農



劑進促育肥豬肉

ABABAB TRIPLEFAT

司公限有份股達力傑
 品出譽榮

號151路西權民市北台

■ 使用肉豬肥育促進劑 **肥肥肥** 的肉豬體重，比一般重25台斤。
 ■ 使用 **肥肥肥** 可節省飼料增加赤肉及肝臟
 ■ 目前許多養豬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 **肥肥肥** 說明書，請來索取。

每頭豬多賺400元

項目	平均每頭在50日所需飼料	飼料市價 屏東半完全飼料50% @ 4.70/kg 乾樹薯 50% 3.00/kg	使用 肥肥肥	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 肥肥肥 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