

共立農機

最新型動力噴霧機

DM-7 2.8馬力

原裝進口貨

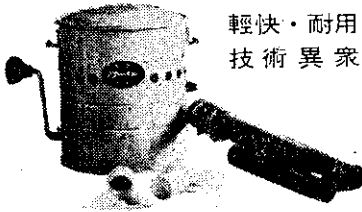


贈送：高壓耐浦(ポンプ)散粉用30公尺長帶

共立手動散粉機

T-7A

輕快·耐用
技術異眾



各地服務中心

永昌農資行	東鎮中正路140號
兄弟行	光復鄉中山路159號
東宏行	台東鎮光明路138之2
豐年農藥行	中應鎮民權路35號
何家農藥行	台中市西屯路17號
富光農藥行	台中林鎮民生路233號
台南興農藥行	台南市西門路53號
永豐農藥行	美濃鎮永安路119號
豐農藥行	潮州鎮中山路54號

台灣總代理：

永裕行德記股份有限公司

台北市漢口街一段45號

30789 <說明書備索>

TEL. 27429 農業部收

乾炸排骨

材料：小排骨一斤，醬油二大匙，糖一小匙，鹽半小匙，清酒一大匙，滾水一大杯。

做法：把排骨洗淨，拭乾水份，切成八片。用刀背拍打成鬆軟了，每片洒上一點花椒和鹽。雞蛋打開調勻，加麵粉拌和。把排骨片沾蛋白粉糊，即刻入沸油中炸約一分鐘，翻轉再炸半分鐘左右，即可撈起。排骨炸好後，每片切開兩塊，即可上桌。(賴秀琴)

炸茄片

材料：茄子五、六個，麵粉一小碗，鹽適量。

做法：把茄子去蒂洗淨，切比半公分略厚的圓片，用鹽拌一下。水份



滲出後，用手稍握擠一下，一片片攤開，讓它略為風乾一會。

麵粉加水及少許鹽調成糊狀，把每片茄子在糊中拖一遍，沾勻麵粉後，放入多量油的炸鍋中炸。表面一現金黃色就可夾起來，瀝去油分，全部炸好盛在盤中上桌。(張燈雄)

番茄

鷄片湯

材料：番茄六個，雞肉六兩(骨可用來熬湯)，豆腐三塊，生薑六片，生油三匙，鹽適量，糖半匙，麻油數滴，胡椒粉少許

，清水六碗。

做法：清水六碗注入沙鍋中，放入鷄骨，猛火滾後，即將火收慢。繼續煮二十分鐘，即將番茄片和豆腐放入。加生油三匙，適量鹽糖調味。猛火滾數分鐘，然後將鷄片放入，再

煮數分鐘，俟湯再度滾起，試味後上桌。(郭花)

醋泡胡瓜

材料：胡瓜三條(三百公分)，辣椒兩支，食油三湯匙，調味料(醬油二湯匙，砂糖四湯匙，鹽半湯匙，麻油少許)。

做法：(一)胡瓜洗淨切成四公分長，大的可劈成四瓣，去籽。

(二)辣椒切成薄片，去籽。

(三)油倒入鍋裡，加辣椒，炒到辣椒出味，才放入胡瓜，炒到胡瓜變色，再加入調味料，炒到砂糖溶化為止。

(四)冷卻到微溫，才把胡瓜裝入罎或瓶裡。

(五)蓋好放在蔭涼處，翌日即可供食。(昭榮)

淺醃茄子

材料：茄子四公斤，鹽三百公分(七·五克)，鹽水(水五茶杯，鹽五百公分，明礬六公分)

做法：(一)茄子連蒂洗淨。

醬瓜

材料：預醃過的胡瓜一公斤，預醃過的紫蘇子五十公分，生薑五十公分，調味液(醬油兩茶杯半，醋一湯匙或加其他調味料適量)。

醬法：(一)胡瓜洗淨，切成五厘厚的半圓片，漂水洗去鹽分(大約漂五小時)，如果是浸泡，應常換水。

(二)紫蘇子也同樣去除鹽分。

(三)用紗布把胡瓜和紫蘇子包起來，壓出水份，擠成一半重量。

(四)將調味料、醋等加入醬油裏，攪勻。(昭榮)

(一)在醃缸或桶底撒層鹽，茄子搓鹽放入，按緊。這樣一層鹽，一層茄子地放下去。

(二)用內蓋壓住，並壓上重一點的石頭。

(三)把明礬燒過後，研成粉末，和鹽一起放入水中溶化成鹽水，從桶上或內蓋邊緣澆上去。

(四)醃汁上來之後，翌日即可食用，但如果需要久藏，必須追加鹽重醃。(昭榮)