

肉屑荷包蛋

材料：鴨蛋四個、豬腿肉四兩、荸薺（馬蹄）八個、紅番茄兩個、蔥兩支、太白粉、酒、醬酒適量。

做法：（一）豬肉洗淨，去皮切成小塊；荸薺削去外皮切成小粒，和肉塊混合後斬碎，加鹽、酒、醬油和太白粉拌勻。

（二）蔥去根除老葉洗淨，切成蔥花。番茄用沸水泡後，去皮剝除子粒，切小丁略斬。

（三）煎好荷包蛋後，加酒、醬油和蔥花，稍煮起鍋，排於盤中。

（四）鍋內入油煮沸，肉屑傾入炒散，番茄倒下，續炒數下，注下少許水炒和。再入蔥花炒勻，加在蛋上，即可上桌。（沈昭滿）

爆炒豬肝

材料：豬肝四兩，筍片一小碗，麻油一大匙，太白粉一大匙。蔥花、薑末、白糖、胡椒粉、鹽、醬油、黃酒、大蒜各少許。

做法：豬肝切成小手指般長薄片，用少許太白粉汁、胡椒粉、酒、鹽拌一下，放入滾熱的油鍋中爆炒數下即起鍋。

油倒回油罐中，留下約兩大匙油，把蔥花和筍片倒入油鍋中炒熟，再



把豬肝倒回鍋內，隨著加先已調好的醬油、蒜片、酒、糖、太白粉汁，倒入鍋中快快炒數下，澆上麻油，就可盛到盤中。（曉曉）

冬瓜盅

材料：小型冬瓜一個、蝦仁、豬肉、麵粉及鹽、胡椒、醋等調味適量，蔥二支。

做法：（一）冬瓜切去頂端成盅狀，去皮除裏面種子，洗淨放在大碗中。

（二）蝦仁用水洗淨，蔥切蔥花。

（三）豬肉、蝦仁剝碎，鹽、胡椒、醋麵粉拌勻，放入冬瓜盅裏面。以蒸器蒸四十分鐘，取出，撒上蔥花即可供食。（古滿興）

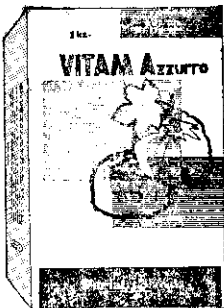
芹香豆酥

蠶豆瓣置飯鍋上蒸酥。（或入鍋加水煮酥也好，但水不宜太多，浸沒即够）嫩芹菜切成細屑。鍋中入油煮沸，下入豆瓣，加鹽炒和，並用鏟搗爛，使成泥糊。如有豆湯，也應倒入，否則加些清水或別種鮮湯也好。這種泥糊不宜太乾，太乾了待冷之後，便會結成硬塊而不好吃；但也不宜太濕，太濕了不容易凝結起來。待煮沸，芹屑下入炒和，即可盛起。

豆酥盛入小飯碗中，冷後自會凝結，轉倒入盆中，成爲一個半圓形的球狀，可作冷盤。

（凌小綺）

低毒性殺蟲劑 加保利 (Carbaryl)



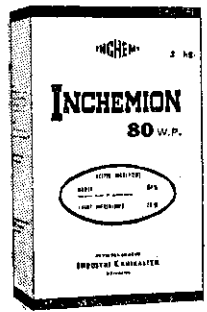
維多 A

（登記九八二）

防治：蔬菜菌病、蕃茄及馬鈴薯晚疫病、蔥蒜赤銹病、大豆銹病



防治：水稻浮塵子、飛蟲、柑桔蔬菜殺蟲劑



因克命 80

（登記九三七）

品質可靠之錐乃浦 (MANEB)

防治：香蕉葉斑病、蔥蒜赤銹病

Sarlat S.p.A. FAENZA

意大利 沙利富化工廠 出品

INCHEM 丹麥 化工農藥廠 出品

欣興股份有限公司 進口

地址：臺北信箱3080

品質可靠！	藥效良好！	和豐	豐谷	松谷	乳劑	46.6%	（1070）
		安治	樂必	樂淨	乳劑	50%	（1071）
		必枯	淨速	乳劑	50%	（1053）	
				乳劑	40%	（1052）	
				乳劑	50%	（1054）	
				乳劑	6.5%	（1018）	



和豐農化廠股份有限公司

彰化縣和美鎮彰新路五號

總經理