

海帶肉骨湯

材料：海帶一條，肉骨三百公分，老薑一節，葱、蒜適量。

處理：海帶入水中，浸至稍胖時，漂清、切成小段，每段約十公分長，打成一個結。藕削去外皮，洗淨切下藕節（亦可和入同煮）。把藕切成小塊。葱和蒜洗淨，葱去根切三數段，薑切下兩片。

煮法：肉骨入鍋中，加葱和薑，再加料酒和水。煮至湯剛沸時，將上面浮沫除，加鹽續煮一下。海帶和藕塊入鍋，煮至肉酥時，就可起鍋。（九如）

炒豬腸

材料：海帶一條，豬大腸一串，嫩薑兩塊，葱數支。

處理：海帶切絲，豬大腸細毛剔除。翻轉去穢汁，加鹽放在水泥地上揉擦一下，再在水中漂清。嫩薑切細絲。葱去根洗淨，切小段。

煮法：豬腸入鍋，加水浸過豬腸，再加料酒葱段及薑片，煮至滾沸。倒在漏器內，用水沖。腸子取出，切成細絲。鍋中入油，沸時，蔥段放下，俟香。豬腸倒下，加鹽炒翻一下，入酒和醬油盛起。再傾入海帶絲，加酒鹽和水，煮至海帶柔軟時，豬腸和薑絲倒下，略煮盛起。（九如）

海帶拌肉絲

材料：海帶半條，豬裏肌肉一百五十公分，綠筍一小支，葱薑等各適量。

處理：海帶切絲。豬肉洗淨，綠筍對切為兩半。蔥去根切段，煮切下兩片。筍置於盆中，肉加在上面，注料酒，加葱薑。

煮法：海帶絲入小鍋中，加入少許料酒不必加水。煮沸盛起，舖在盆中，筍和肉放在飯鍋上。待飯煮熟後，取出稍涼，把筍和肉都切成細絲，混合後裝在海帶絲上，澆醬油麻油。（九如）



海帶酸菜肉絲

材料：海帶一條，豬腿肉或夾心肉一百五十公分，酸鹹菜心（即醃芥菜心）一個，葱少許。

處理：海帶切成細絲。鹹菜洗淨切絲。豬肉切絲，肥瘦肉分開。瘦肉絲上加鹽酒和一些太白粉拌勻，葱切小段。

煮法：海帶置於小鍋中，加水和鹽酒，煮至海帶柔軟時，湯汁收少。鍋中入油，沸時把葱段和肥肉絲倒下，煸炒一下。和入瘦肉絲，續炒至肉色變白時，加少許醬油炒勻。海帶絲和榨菜絲落鍋，略加水，蓋鍋煮沸，就可盛起。（九如）



維多 A

(登記九八二)

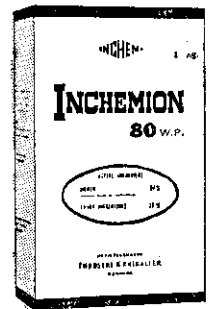
防治：蔬菜露菌病、蕃茄及馬鈴薯晚疫病、葱韭赤銹病、大豆銹病



因克靈 80

(登記七五七)

防治：水稻浮塵子、飛蝨、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、葱韭赤銹病

Sariaf 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

和豐	乳劑	46.6%	(1070)
豐谷	乳劑	50%	(1071)
安治	乳劑	50%	(1053)
蟲必	乳劑	40%	(1052)
滅枯	乳劑	50%	(1054)
淨速	乳劑	6.5%	(1018)



和豐農化廠股份有限公司 總經理

彰化縣和美鎮彰新路 5 號