

### 苦瓜蘆筍肉片

以往煮蘆筍，不論是青色或白色的，都是先在沸水中煮了一透，以清除苦味。最近試以青蘆筍不先過水，直接炒食，雖稍含苦味，但却苦得極為清鮮。苦瓜與青蘆筍一同炒煮，成為另一佳味。

豬裏脊肉片，外蘸雞蛋白與少許乾太白粉。嫩青蘆筍撕去外皮，切小段。苦瓜切片。鍋中油沸了，先入蔥薑魚香，肉片下鍋快炒，稍加鹽酒醬油，待肉片分開，即行盛起。另用生油煮沸，苦瓜與蘆筍下鍋，加鹽略炒。

放湯少許蓋鍋煮沸透，肉片連汁和入，略行翻炒，再用太白粉水瀝下起成薄膩，即可出鍋。(凌小綺)

### 炒豬肝

豬肝五兩，洗淨去筋，切稍厚片，瀝乾水份，用醬油、酒、太白粉拌勻待用。

嫩絲瓜(菜瓜)一條，去皮，縱切為四長條，再切為一公分大小的片。洋蔥一小粒，切成小片。

花生油二大匙熬熱，先下洋蔥爆炒數下，速將豬肝下鍋，急炒一會起鍋。

鍋洗清後，再下油一大匙熬熱，將絲瓜翻炒二三下。不宜多炒，以保持絲瓜的綠色。再加水少許，略滾，再加鹽。

加入炒好的豬肝拌勻，速即起鍋



趁熱上桌。○張燈雄

### 脆皮胡瓜

材料：嫩胡瓜一斤半，小紅辣椒兩個，花椒半茶匙，白醋四湯匙，白糖三茶匙，鹽一茶匙半。

做法：胡瓜洗淨擦乾，兩端各切去少許，再切成五公分長的段。用鋒利小刀，把每段的瓜，整段的直着旋轉削，把胡瓜薄削成一捲，削到瓜瓢時就捨去不要。

炒鍋中放半小碗多的花生油，油熱後先把花椒和紅辣椒段倒進去爆香，隨後把削好的胡瓜捲倒進去炒，同時加入鹽、糖、醋等，炒勻後就可盛起來。連湯汁一併盛在碗中，即可上桌，或冷後收在冰箱裏，冷涼食用。(張燈雄)

### 九層塔

### 炒蛋

九層塔有特殊的香氣，有人嫌惡它的氣味，但是喜愛吃的人，却又吃了還想吃。生蚶適量，洗淨。雞蛋三個，生蚶和入，加鹽打散。

竹筍一支切絲，也和入蛋液中打和。鍋中油沸，先用葱白薑片炆香，蔥薑揀棄。蛋液倒入，火力略微減低。俟凝結，翻轉再稍煎黃，加入一飯碗清水，蓋鍋煮沸。啓蓋酌加醬油或食鹽，即將洗淨九層塔葉切細和入，略洒幾滴米酒，再行煮沸，即可起鍋。(凌小綺)

## 臺灣庵原農藥股份有限公司緊急啓事

一、敝公司出品水稻紋枯病特效藥，新阿蘇仁液劑(ネオアソジン)年來承蒙各位農友愛用，並獲一致好評，謹致謝意。

二、惟ネオアソジン液劑，因藥效卓著，銷路廣大，不肖之徒乘機，偽造農藥，假仿敝公司之包裝推出市面，企圖魚目混珠，欺騙農友，破壞敝公司之榮譽。

三、本公司為杜絕此弊，除請官警取締外，自本年第二期作起，除原有之鋁箔製標貼ネオアソジン供應各地農會銷售外，重新供應加套鋁箔袋(上部深綠色底，有白字橫寫本公司名稱地址及廠址，本公司及日本イハラ農藥會社之商標)之ネオアソジン供應各地零售商銷售。

四、謹請查照並祈購用時留意，以免受騙為禱。

公司：臺北市南京東路一段11號之3三樓  
電話：五一〇三三、五二〇三三、五九四一七