

肉屑青筍

材料：豬腿肉一百二十公分，青蘆筍二百公分，木耳七十五公分，番茄一個，蔥、太白粉。

處理：豬肉洗淨，去皮切小粒斬碎，加鹽、酒、醬油和太白粉拌勻。青蘆筍撕去老皮，洗淨切小段。木耳漂清擠乾切絲。番茄洗淨，用沸水泡後，去皮除子粒，切成小丁，再略斬。蔥切成蔥花。

做法：鍋中入油，煮沸時，番茄傾入炒爛後，肉屑倒入炒至分散。和入蔥花，炒勻起鍋。

鍋拭淨，入油煮沸，蘆筍落鍋。加鹽炒數下，稍加醬油和水煮沸，肉屑等下鍋炒勻，略煮盛起。(九如)

小卷豆腐

材料：「小卷」二百公分，韭黃一百公分，嫩豆腐一元五角，薑、蔥適量。

處理：小卷外膜剝除，中間雜物挖去洗淨，頭、鬚、身分切為二、三段。韭黃洗淨切成小段。嫩豆腐切成小薄塊，蔥去根切小段，薑切片。

做法：鍋中入生油煮沸，蔥薑放下略焦，小卷落鍋，加鹽炒翻。注下酒和醬油，待汁液沸時，把蔥薑揀棄，就盛起。

鍋子拭淨，又入油煮沸。豆腐攤鍋中，洒上些鹽，兩面略煎。注下醬



，油和小卷的醬汁，把豆腐輕輕地炒，使醬汁收在豆腐中。加少許水，先動煮一沸，並把小卷舖在豆腐上，韭黃散勻在面上，煮沸起鍋。(九如)

炸馬鈴薯

材料：馬鈴薯六個、蛋一個，麵粉、油、芫荽適量。

做法：(一)馬鈴薯去皮洗淨，切二五公分方塊，先用鹽水略煮，盛起待冷。

(二)蛋去壳打勻，和麵粉調成薄糊狀。

(三)馬鈴薯塗糊後，在油鍋中炸成金黃色即可。(古滴興)

素蝦丸

材料：紅蘿蔔一個，馬鈴薯半斤，蛋白兩個。

清酒一大匙，鹽二小匙，味精半小匙，芫荽一撮，

花生油約半鍋。

做法：紅蘿蔔洗淨去皮，用擦床擦成細絲，約有半碗。馬鈴薯洗淨，連皮用水煮軟。

煮好後，去皮，搗爛為泥，與紅蘿蔔拌勻，加鹽、酒、味精等調味，和蛋白攪拌勻。用小匙、筷子或手擠成小球，花生油燒熱，把做成的小丸子，一一放入油炸。炸至金黃色，用漏杓撈起。上桌前配一撮消毒洗淨的芫荽。(賴坤旺)



豐年牌農藥

■具備各種病虫害防治藥劑

豐年牌農藥

敬請愛用!!

■強力除草劑：

滋殺遍(亞脫淨) 水和劑

多谷 乳劑

■水稻螟蟲大剋星：

力克蟲 乳劑

固殺松 乳劑

特快殺 乳劑

富粒多 乳劑

■防治稻紋枯病特效藥：

新蘇生銀 液劑

■驅滅稻飛蟲、浮塵子，請認明：

賽文50%水和劑

效果蟲 乳劑

效果蟲 水和劑

■防治香蕉葉斑病特效藥：

大生M-45

■防治果樹紅蜘蛛特效藥：

殺蜘蛛 乳劑

■所有農藥均有登記證

興農化工股份有限公司

台中縣大肚鄉中和村中山路10之6號 電話：烏日局106・107號

