

蒜葉炒蛋

材料：大蒜三支，蝦米二元，雞蛋四隻，番茄一個。

處理：大蒜去根除老葉，洗淨切小。蝦米剝去壳屑和細足，略洗入碗中，加酒蒸片刻，然後切細。番茄用熱水泡後，去皮除子粒，切成小塊。雞蛋去壳打勻，加入蝦米和番茄及鹽調和。

煮法：鍋中入油，煮至沸時，蒜葉倒下。稍加鹽炒數下，蛋即和入，續加炒翻。如火候太旺，把鍋子提高一些，使離火較遠。炒數下後，重置爐上，炒至凝固時，就可盛起。(九如)

炒豬肝

材料：豬肝四兩，豌豆莢四兩，番茄一個，荸薺八個。

處理：葱豬肝洗淨以後，切成薄片，用鹽和醬油拌勻。荸薺削去外皮，洗淨切片。豌豆莢兩端老筋抽去洗淨。番茄洗淨，用沸水泡三數分鐘，去蒂去皮，剔除子粒，切成小塊。葱切成小段。

煮法：鍋中注下生油，煮至沸時，荸薺和豌豆莢下鍋，加鹽快炒一下。番茄和入，續炒數下，待豆莢自八九成熟時盛起。葱段先行煸炒，待香味發出後，豬肝傾下。炒至變色時，注下料酒，並將浸剩之醬油倒下略煮。至滿汁沸時，豌豆莢下鍋。炒勻後加



入許水，蓋鍋煮至沸時即可盛起。(文郁)

芝麻肉片

材料：豬腿肉二百公分。雞蛋一個，麵粉半小碗，芝麻二錢匙，太白粉，番茄二個。

處理：豬肉洗淨，去皮切成大薄片。芝麻淘淨，濾去水份，入鍋中，微火炒熟，雞蛋去壳打勻。芝麻入麵粉中攪勻，再加入雞蛋和水，調成糊狀。番茄洗淨，用沸水泡後，剝除外皮，切成半圓片，排在盆的週圍。

煮法：鍋中注下生油，煮至沸時，肉片蘸勻一層粉糊後，入油炸黃，用竹筷挾在盆的中央，即行上桌，蘸和味品進食香鮮兼備。(九如)

花生芋泥

材料：熟花生米半飯碗，番薯又名山芋，或稱甘藷，糖，醃桂花少許，葡萄乾一小盒。

處理：洋芋洗淨，對切為兩，攤置蒸架中，平底菜碗中，搽勻一層熟豬油，葡萄乾舖在碗底，花生米壓成碎屑。

煮法：山芋、入蒸鍋中，隔水蒸至極酥爛，取出稍涼，剝去外皮，壓碎後，即置於沸油內，加糖炒至極沸熱時，花生及屑桂花倒下炒勻，盛在葡萄乾碗中，稍加攪壓，使成一平碗，圍上一個大盆，將碗盆倒轉過來，撤去菜碗，即成點心。(九如)

豐年牌農藥

■具備各種病虫害防治藥劑

敬請愛用!!

■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 ネオサピラン

■強力除草劑：
滋殺遍(亞脫淨)アトラジン

多谷乳劑 水和劑

■防治各種蔬菜青蟲：

菜農乳劑 保必安 乳劑



豐年牌



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

》所有農藥均有登記證《