

### 臘八粥

農曆十二月初八日，俗稱「臘八」，相傳為佛祖釋迦牟尼成道日，我國許多地方有吃臘八粥的習俗。

**材料：**糯米或蓬萊米、紅豆、綠豆、黃豆、花生米、粟仁、核桃仁、桂圓肉、葡萄乾、冬瓜糖等。份量以人數而定。

**做法：**豆類洗淨，浸泡數小時。花生米用沸水浸後去皮，和淘淨的米、粟仁（切碎）、豆類等一同下鍋。

添水煮熟後，再將其他諸料放入，煮至爛透黏稠，鹹甜俱可。調味甜的可加入冬瓜糖。

臘八粥通常是用八種配料，種類可酌量增減，或用其他食品代替。（天照）

### 東坡肉

**材料：**瘦豬肉一斤、豬肉皮一塊（裝肉碗口大小）、甜酒及蔥、薑、麻油、醬油、辣醬適量。

**做法：**瘦豬肉洗淨，切成大塊，放入鍋中煮熟，用手撕成小指般的長條，排入大碗中。

肉皮拔除豬毛後洗淨，放入沸油中炸成金黃色撈起，雙面搽上甜酒，蓋在肉碗上面。再放生薑兩斤，蔥一支，然後上鍋用文火蒸約一小時。拿去蔥薑，把肉連皮扣入盤中，撒點蔥



花、麻油，另備上好醬油及辣醬各一小碟，即可供食。（天照）

### 蝦仁玉米羹

**材料：**玉米一穗、蝦仁四兩、嫩豆腐一小方塊、蛋一個、芹菜末半碗、調味適量。

**處理：**玉米粒剝下，放在碗中，用刀柄打碎，豆腐切成小方塊，蛋打散。

**做法：**清水一碗，加豬油一湯匙，將玉米放入煮熟。加鹽後，再放入蝦仁及豆腐稍滾，

拌入太白粉水，用鍋鏟調勻。大滾後加入蛋汁，將鍋離火，加入豬油少許，盛入大碗，上洒芹菜，乘熱上桌。（再）

### 糖醋魚圓

**材料：**魚圓二十個，荸薺（馬蹄）十個，芹菜數支，蔥，太白粉。

**處理：**魚圓略沖洗。荸薺削去外皮，洗淨對切為兩。芹菜摘去根和葉及老梗，洗淨切成細屑。蔥去根洗淨切段。太白粉和水調和。

**做法：**鍋中入油，煮至沸時，蔥段下鍋無香。魚圓傾入，至微黃色時盛起。油留在鍋內，荸薺倒下，加鹽稍翻炒。魚圓加入，注下料酒、淡色醬油和水少許。

煮至沸時，加糖醋及芹屑炒勻，入太白粉水。至湯液沸時，就可起鍋。（九如）

## 豐田牌 1.25噸 客貨兩用車

\* 豐裕農村 最實用!



- ❑ 農村的運輸工具已進入「汽車時代」——迅速舒適，時速105公里，效率高、賺錢多。
- ❑ 農會、農場、碾米工廠、飼料工廠、食品工廠、青葉行、農藥工廠及工商行號都很適用。
- ❑ 備有簡易分期付款辦法，歡迎利用。
- ❑ 要買車時，請寫信或撥電話到本公司或連絡處，就馬上派員與您洽談。

台灣總代理：和泰汽車股份有限公司

台北市中正路1819號電話：22072·29757  
33353·34040

連絡處：新竹市中華路255號 電話：2587  
台中市自由路2段63號 電話：3306  
嘉義市仁愛路122號 電話：4301  
台南市成功路288號 電話：23286  
高雄市中華三路162號 電話：23482