

油燜筍

材料：筍一斤，素油四湯匙，醬油兩湯匙（可以依自己的口味加減），白糖半湯匙，水三湯匙，味精少許。

做法：筍剝殼，削去老根，洗淨後切成兩寸長如小指粗的長條。鍋燒熱後，放素油，油燒熱後倒入筍條，用旺火炒透，然後加醬油與白糖。略加水，再炒一會兒，就蓋上鍋蓋。爐火改小，燜約一刻鐘，就可盛起來。（燈雄）

花生燉雞

材料：嫩母雞一隻，花生仁一飯碗，鮮白蘆筍三百公分，葱、薑。

處理：雞油剝下留作炒其他菜用，雞足斬除。花生仁用熱水浸泡，翻動一下，即行剝衣，再加漂清。將花生仁裝入雞腹中，用紗線把雞腹皮縫住。蘆筍去外衣，摘去老根洗淨，切成小段。葱和薑洗淨，蔥去根打一個結，薑切下兩片。

烹煮：蘆筍入鍋中，加水煮一沸盛起。雞入鍋中，加水多量，並加酒和蔥薑。煮至微沸時，舀除上浮白沫，續用文火燉煮。待雞半酥時，放入蘆筍，加鹽續煮。至雞酥時，揀去蔥薑，雞起鍋，拆除縫線。蘆筍先盛入大海碗中，雞裝在面上，並把雞汁注



雞油枸杞

材料：雞油一塊，豬腿肉一百二十公分，枸杞兩小紮，蔥兩支，糖半羹匙。

處理：枸杞連枝先沖洗一下，將葉摘下（梗剪短，加水煮沸，即成枸杞茶，味很清香，可另行食用），豬肉洗淨切成細絲，加鹽酒和太白粉拌勻。蔥去根洗淨，切成小段。

烹煮：雞油入鍋中，熬至融化時，油渣取出。如油過少，添加生油少許，使成半小碗量。至沸時，蔥段和肉絲倒下，炒至分散的時候，加入少許醬油炒勻。枸杞傾下，加鹽炒翻，至湯汁稍沸時，加糖續略煮起鍋，即可進食。（九如）

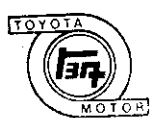
海參餃

材料：已發好之有刺海參一斤（最好每個約十公分長並須保持完整），上豬肉半斤、蛋一個，太白粉二大匙，葱、薑、麻油適量。

做法：海參除去內臟並洗淨，豬肉、葱、薑剝成餡加蛋、鹽、太白粉調勻備用。海參下油鍋略炒，肉餡填入海參空腔內。開口處朝上，放於盤中蒸熟。上桌時加麻油。（郁惠）

下，就可進食。（九如）

五穀豐收，貨暢其流



- ❑ 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、書業行、農藥工廠及工商行號都很適用。
- ❑ 車身係採用高度純鋼大樑，最耐重載，鄉村崎嶇道路通行無阻。



載重：2083台斤



請用 豐田牌 汽車

- ❑ 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。
- ❑ 備有簡易分期付款辦法，歡迎利用。

台灣總代理：和泰汽車股份有限公司
 台北市中正路181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