

西湖魚

材料：青魚一條（約一斤左右），蔥兩根，嫩薑一小塊，酒一大匙，豬油兩大匙，高湯一小碗半，香醋四大匙，醬油三大匙，糖三大匙，胡椒粉、鹽少許。太白粉一大匙，麻油酌量。

做法：（一）魚剖腹洗淨後，放入滾水鍋中煮熟。鍋中須放蔥一根和蔥兩片及酒大半匙。約煮五、六分鐘，煮到魚肉剛熟，就可以盛到長盤中。魚面上放切得極細的蔥茸絲，澆上熱油汁就可上桌。

（二）油汁是用豬油起鍋，滴入數滴黃酒，倒入高湯，加入醋、醬油、糖、胡椒粉、鹽等調味，用太白粉汁牽稠，加少許麻油即成。（文郁）

洋菇鷄片

材料：鮮洋菇五兩，雞胸脯肉五兩（或瘦豬肉亦可），豌豆莢，薑二片，花生油四茶匙，鹽糖適量，酒少許，太白粉少許，豬油一茶匙。

做法：洋菇削去泥頭洗淨，雞肉切片，用酒、鹽、太白粉醃十分鐘，豌豆莢撕去兩邊老筋。

花生油熬熟，先炒鮮菇及豌豆莢，用清水鹽少許略煮，盛起待用。再用猛火熬熟生油，先下薑片，再入鷄片炒；加少許水及鹽調味略煮，即拌



胡蘿蔔片

材料：胡蘿蔔兩條，麵粉少許，鹽酌量。

做法：先把胡蘿蔔切成細絲，最好用擦子擦成絲，然後加入麵粉，再加入適量的水攪成糊狀。不要放太多水，太稀了不好炸。

再放上適量的鹽，把它拌勻。然後用小湯匙，一匙一匙的放入油鍋裏炸。炸到呈黃色香脆，就可以吃了。（文郁）

葉綠素麵

材料：麵粉六壘斤，綠色菜（白菜，菠菜均可）四壘斤，鹽二湯匙。

其他調味品酌量。

做法：（一）青菜洗淨後在鍋中煮沸，取出急放入冷水中冷卻。

（二）將青菜撈起切碎（最好用果汁機打細），加鹽和麵粉均勻，攪拌揉。

（三）拌好的麵壓成麵片，不可太厚，切成寬半公分的麵條。

（四）麵條如一次吃不完，可掛在竹竿或繩子上曬乾，或通風處陰乾後即可貯藏。（葆得發）

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、青葉行、農約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
 台北市中區路1331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