

香菇蒸鷄

材料：嫩鷄半隻（約有半斤多重），香菇四—五個，金針菜一小撮，薑兩片，酒半匙，鹽一小匙半，太白粉半小匙，糖少許，熟油兩小匙。

做法：把鷄洗淨剝塊，把酒、鹽、糖和太白粉勻拌入鷄塊中，然後盛在深瓷盤裏。

香菇洗過用熱水泡開，每個切去蒂再分切成三或四小塊，金針菜洗淨用熱水泡軟，切去硬頭再切為兩段，薑片切成細絲。

先把金針菜撒在鷄塊上，排上香菇塊，薑絲放在香菇塊的中央，再撒一點鹽在薑絲上，然後澆上兩小匙的熟油。

放入水已開滾的蒸鍋中，蒸約二十分鐘就可以吃了。（張灯雄）

起，乘熱食用。（周美完）

紅豆糕

材料：紅豆半斤，在來米一碗，芝麻一撮，砂糖二碗。

做法：紅豆洗淨加半鍋水煮軟，搥進砂糖同煮，約成一大碗左右待用。在來米浸一晚，磨成米糊，沉澱後撇去浮水，剩米糊約一大碗，與紅豆連湯攪和。備一深約二寸圓形盆一只，塗一層豬油，將米糊傾入，洒上芝麻，放蒸籠蒸一小時，吃時切塊煎熟，或冷吃均可。（張灯雄）

材料：(-)皮料：香蕉淨重半臺斤，白糖一兩，糯米粉或麵粉五兩，豬油一湯匙。

(-)餡料：冬瓜糖三兩、花生仁三兩、蔬仔半兩、糖四兩。

做法：(-)香蕉放大碗中，加入麵粉、白糖和豬油，用手搓揉均勻，然後揉成長條切成約二十塊狀。

(-)冬瓜糖切成細小塊粒狀，花生仁及蔬仔下鍋炒香，取出用刀柄搥碎。糖和成糖膠放大碗中，與花生仁、蔬仔、冬瓜糖混合均勻，即成餡料。

(-)皮料一塊一塊攤成圓形，中厚邊薄，餡料放入中心，四邊沿覆上成圓餅。縫口收密，全部弄好以後，放油鍋中煎炸成餅，可做餐後甜食。（李敏正）



小蝦豆腐

材料：小的河蝦或白米蝦三兩，嫩豆腐兩元，蔥花少許，酒一大匙，醬油鹽適量。

做法：先將小蝦剪去鬚角，洗乾淨，放在篩籠內濾去水份。鍋燒熱後放入油兩大匙，油熱透後，先將蝦爆一下，加上酒和醬油，略滾。

豆腐托在水中，用刀劃成小方塊入鍋內，加少許鹽和蔥花。

鏟勻後，蓋上鍋蓋燜一下即可盛

入鍋內，加少許鹽和蔥花。

香蕉餅

材料：(-)皮料：香蕉淨重半臺斤，白糖一兩，糯米粉或麵粉五兩，豬油一湯匙。

(-)餡料：冬瓜糖三兩、花生仁三兩、蔬仔半兩、糖四兩。

做法：(-)香蕉放大碗中，加入麵粉、白糖和豬油，用手搓揉均勻，然後揉成長條切成約二十塊狀。

(-)冬瓜糖切成細小塊粒狀，花生仁及蔬仔下鍋炒香，取出用刀柄搥碎。糖和成糖膠放大碗中，與花生仁、蔬仔、冬瓜糖混合均勻，即成餡料。

(-)皮料一塊一塊攤成圓形，中厚邊薄，餡料放入中心，四邊沿覆上成圓餅。縫口收密，全部弄好以後，放油鍋中煎炸成餅，可做餐後甜食。（李敏正）

起，乘熱食用。（周美完）



8種綜合效果的傷風治療藥!

含有維他命 B 1 能迅速恢復體力

恢復體力



●寄回強力傷風克空盒20片裝三個，6片裝六個附郵五角寄來台北郵政信箱3096號，即奉贈精美豪華明星彩色月曆卡一組（五張），加倍寄來空盒附郵一元，即贈高級毛巾一條，多寄多送。

●主治：四季感冒、流行性感冒、咳嗽、頭痛、關節痛。



新萬仁化學製藥股份有限公司
中縣衛驗許字第54115號

