

窮。有一天，家中來了客人。陶侃的母親因為沒有錢買酒請客，就把自己的頭髮剪下一段，交給陶侃拿去賣給店裏，然後把賣得的錢買酒回家招待客人。」

大家看着畫，都覺得畫裏人物生動，非常傳神，的確是很好的畫。但精細的岳柱，却發現了一個問題。他說：「請問何老師，畫裏陶侃的母親，手腕上戴一個金鐲。她既然還有金鐲，自然可以將金鐲賣掉買酒，又何必剪頭髮呢？」

大家聽他這樣說才注意一看，果然看見畫中陶侃的母親握着剪刀在剪髮。她的手腕上畫有一隻金鐲。何澄一時回答不出來，不免面紅耳赤。但是細想起來，又覺得岳柱的觀察，非常細心而正確。他就當着大家對岳柱大加讚許，連忙把那張畫改正。於是那張畫上的陶母，手腕上就沒有戴金鐲了。

宮保鷄丁

材料：肥嫩子雞一隻，冬菇兩朵，紅辣椒兩個（不吃辣味，可改用甜椒），花生油四大匙、細鹽、料酒。

做法：冬菇用水泡開，去柄切丁。辣椒剖開，去蒂及籽，橫切成小塊。鷄用兩邊胸脯肉，其餘留做他用。鷄肉切丁，置大碗中，加適量細鹽及熟油一茶匙，拌勻。炒鍋洗淨，注入花生油半茶匙。待油沸後，倒入辣椒，炸至焦赤起鍋。另注入花生油，用猛火，俟油沸鍋熱，將鷄丁、冬菇、辣椒一齊下鍋，快炒一分鐘，再加料酒略炒，即可起鍋。（雲軒）

菜單

材料：瘦肉六兩，蝦仁二兩，鴨蛋五個，小葱五支，豬油三大匙，細鹽。做法：蛋加細鹽打勻。小葱切碎。瘦肉洗淨切小塊，與蝦仁、小葱同時刻切，加適量細鹽及打勻之蛋，拌勻盛大碗中備用。

蝦仁蛋餃

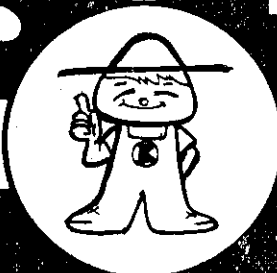
炒鍋洗淨，旺火加熱，注入豬油一大匙。油沸後將剝好肉餡下鍋快炒，熟後起鍋。再用豬油少許，以鏟刀遍淋鍋底。將蛋筒一匙入鍋，使成蛋皮，隨即加入肉餡一匙，趁蛋皮未熟時捲起。用鍋鏟略壓，使接口粘合，翻轉略煎片刻起鍋。待肉餡全部包完，即可上桌供食。（雲軒）

● 防治紅蜘蛛特效藥

● 水稻綜合殺菌劑特效藥

賜減多
スマイト

添米多
テンハイド



● 水和硫黃霸王

● 浸透性 | 萬倍展着劑

谷樂農
コロサ

亞久力
アグラー



發賣元 兼商化學工業株式會社

總代理 文山企業行

台北市南京西路416號

電話：542203 號