

就不那麼想。」他說，「我正要上街去買東西。你的個子不大，正好騎在我的肩膀上。我帶你一塊兒去。」
小態擦乾眼淚，跟着爸爸到街上去買了許多東西。在回家的路上，他爸爸說：「小態，要不是有你幫忙，我絕對拿不了這麼多東西。」

小態抱着一個大紙袋，跟着爸爸走。他聽了爸爸的話，突然間覺得自己不再小得那麼可憐了。

紫菜蝦仁

材料：紫菜（海苔）三數張，蝦半斤，雞蛋一個，麵粉一小碗，蔥薑、番茄醬適量。

處理：蝦去外殼，挑去腸腸，略洗濾乾。雞蛋上戳一小洞，蛋白流出少許打和後，倒在蝦仁中；並加入麵酒及太白粉拌勻。紫菜剪成小塊，以能包裹兩隻蝦仁為度。然後把蝦仁兩隻包成小包，排勻在盆中。餘下的雞蛋倒在碗內打和，注於麵粉內，再加些水調成糊狀。蔥薑洗淨，蔥打成一個小結。

黃法：鍋中入生油一飯碗，沸時先入蔥薑，然後把紫菜包蘸勻一層粉糊，落鍋油炸。稍加炒動，待成黃色時撩起裝盆，沾番茄醬進食。（凡如）

冬筍肥腸

材料：豬大腸一條，冬筍一支，木耳、豬油、子薑、細鹽、料酒、醬油適量。

做法：豬腸反轉，加粗鹽洗淨橫切，每塊約手指寬。冬筍去頭及籜，

用水煮熟（或連籜置火中燻熟亦可）切片。木耳泡開洗液濾起。子薑去皮切絲。用旺火備沸油半鍋，將切好的肥腸倒下，以鐵絲筴籠不時翻動，熟透速即撈起，盛入碗內。另以炒鍋注入豬油，仍用旺火；沸後將筍片、木耳、薑絲一齊下鍋炒。然後再將豬腸加入，加細鹽、料酒、醬油、快炒幾下，隨即起鍋上桌，趁熱供食。（雲軒）

蔥油鷄

材料：肥嫩小母鷄一隻，老蔥頭三兩，蒜頭一個，生薑半塊，花生油半碗，粗鹽半匙。

做法：蔥頭剝皮，去老葉及根，洗淨備用。蒜頭及薑去皮，與剝好之蔥頭同置碗中，加粗鹽半茶匙，用菜刀柄將蔥頭等搗爛，使成泥狀鷄殺好洗淨盛大盤中，用蒸籠蒸熟。趁熱切塊，鋪於碗內，皮朝下，肉向上，待全部切好鋪完，再將盛鷄之碗反扣於大碗中。另用炒鍋洗淨燒熱，將油全部注入鍋內。油沸後，把搗好的蔥泥下鍋，炸至略赤加少許清水，煮沸起鍋，遍淋於鷄塊上，趁熱上桌供食。（雲軒）

您要農作好收成嗎？

每一位農友

最大的願望，就是農作好收成

誰都知道

好收成是靠努力的耕作

而好耕作是要靠好體力

保力達 B

就帶給您充沛體力

時常喝保力達 B

力氣十足

今天比昨天更有勁

帶來今年好收成

保力達 B 加冰塊

清涼可口，消除疲勞

酒加保力達 B

氣味芳香、滋養強壯

凡用明信片，貼上保

力達 B 瓶頸標籤，註

明姓名、年齡、職業

地址，寄台北市民權

西路151號保力達公司

B 服務課，即送精彩

趣味「酒中漫談」一冊



肝強 精強