

魚吞下鱸白魚的時候，有一條船過來了。

一二三！那條船上撒下一面網，網住了沙魚，也捉走了別的魚。海裏光光的，沒有魚在游了。那些只知道自己的大魚都不見了，只剩了跟沙粒一樣大的小魚蟲！

糖醋白魚

材料：小白魚一尾，香菇兩三隻，番茄一個，刀豆三數支，蔥兩支，薑兩塊，太白粉、糖一羹匙，胡椒粉一小匙。

處理方法：魚刮去外鱗，剖腹除臟腑，並除魚鰓洗淨，在魚上劃三數道斜紋，放在長盆中，先用鹽酒搽勻，約兩小時後，把魚略沖洗，去除洗水，洒上胡椒粉稍加醬油略浸。

香菇用熱水泡浸，待柔軟之後，柄部切除，略沖洗切成小丁。番茄洗淨，用熱水泡後，剝除外皮和中間子粒，切成小丁，刀豆摘去兩端，洗淨後切成小粒。

蔥和薑洗淨，將去根切小段，薑切下兩片。

烹煮方法：鍋中入一碗生油，煮至沸時，先入蔥薑，魚即下鍋，炸至微黃色時，洒上一層乾太白粉，再入油鍋中略炸，放在盆中，炸油倒出，鍋子清除後，入兩羹匙油煮沸，花菇傾入先邊一下，刀豆和進，加鹽續炒數下，再加水煮沸。

番茄落並入糖醋鍋略煮，即將太白粉水倒下，炒動至膩液沸時，澆盛在魚上，就可上桌，香鮮兼備，既酸又辣，十分可口。

香腸蘿蔔球

材料：香腸兩支，胡蘿蔔三數支，鮮蘑菇一百五十公分，嫩芹菜兩支，蔥兩支，太白粉。

處理方法：香腸用溫水洗淨，切成小粒。胡蘿蔔去根除皮，刮去外皮，洗淨先切成三數公分小段，再削成小圓球狀。

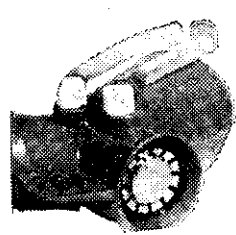
鮮蘑菇洗淨，柄部切除少許。芹菜去根除葉，洗淨切細。蔥去根洗淨，切成小段。

處理方法：鍋中入熟豬油，煮至沸時，先無蔥段，香腸傾入，邊炒一下，次將蘑菇和入同行邊炒，即入蘿蔔球，加鹽續炒數下，注入淡色醬油略煮，稍加水煮兩沸，芹屑倒下炒和。

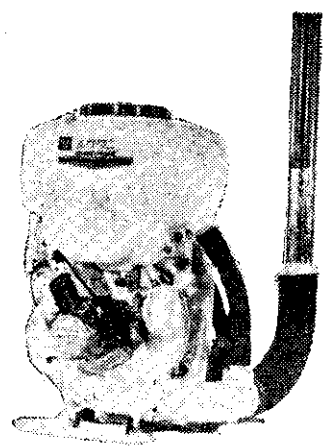
將太白粉水下鍋，炒至膩液沸了，就可盛起，紅綠相映，色調美而味又鮮潔。（周九如）

宿谷牌 シクタニ

DM-50 3.3 馬力 背負動力多兼機



稻飛蟲剋星
葉下兩側
噴霧頭



誠徵各地經銷商

代理商 三易行有限公司

臺南市公園路179號 電話25810

シクタニ各型另件供應服務中心

東 山 行