



熱天做涼糕

韞

暑假期間，給孩子們做些冰凍的涼糕類食物，小孩子都喜歡吃。家庭自製，不但清潔，所費也不多。

做涼糕，最要注意水分配合適量。大約用洋菜(菜燕)十倍的水量，或一兩洋菜用八飯碗的水，將洋菜切斷，用中等火煮。但煮好後的濃度，有時仍很難合於理想。

在加入砂糖溶化後，可取一湯匙的洋菜汁，放在飯碗中，碗外浸涼水，凍結後嘗試軟硬。如過軟過硬，或加水再煮，使其軟化，或再煮一回，減少水分，增加硬度。

如做杏仁豆腐，硬度要適中，涼糕需要硬一點，以使用手取食。水果凍需要較軟，硬度約與市售之愛玉冰相似，可用小茶匙取食。

至於糖的分量，是洋菜半兩，糖半斤。做杏仁豆腐不能太甜，因吃時須泡在糖水中，杏仁豆腐本身太甜，就會膩口。涼糕可放得甜一點，水果凍也不需太甜，太甜了，反會失去水果味。加糖時都須酌量嘗試，使其適量。下面是三種涼糕的做法。

杏仁豆腐

洋菜切段，用清水洗淨，再加水，用慢火燉化。一面用筷子連底輕輕攪拌，以免粘在鍋底。約經二十—三十分鐘，洋菜已溶解，慢慢加入砂糖，再煮五分鐘，等糖溶解，可嘗試甜味是否適宜。

稍涼後，加煉乳攪拌，再調入杏仁糖二三滴，攪拌均勻。待凍結後，切片，和入冷糖水及冰塊，即可供食。

什錦果凍

水果凍的做法，初步但與杏仁豆腐同，但須較軟，即水量略多。但不要再加牛奶，加放二片用水溶化了的香草片，以增香味。再用幾只小碗，每碗內，分別放入去皮去子的葡萄、切片狀或粒狀的木瓜、杧果片、蘋果片等等，再將已煮好稍涼的洋菜汁，傾入在水果片上，放在冰箱內冰凍。

吃時將小碗倒扣入小盆上

，用茶匙取食。片片的水果，飄浮在透明的涼糕內，孩子們都歡迎這些小點心。

三色涼糕

涼糕做法略如杏仁豆腐，但水量要較少。洋菜煮融後加糖，同時加入用水融化的香草片二粒，加以拌和。將涼糕分成三分，一分內加入煉奶，一分內加入用糖調好的可可粉。將加可可粉的這一分，盛入大菜碗中，放冰箱內凍凝，或用冷水凝凍。

經凍固後的涼糕表面上，用銀質湯匙或水果刀，括成凹凸不平的皺紋。再將不調入其他物質的一層加放在上面。注意如兩層之間，如為光滑面，即不能融合成一塊，切開時會分開。再凍一次後，再將表面括成凹凸的皺紋狀，加上最後調和煉奶的一層。凍透後切成菱形、方形或長方形。調和品可用牛奶、可可、各種果汁或去皮的綠豆均可。

香酥鴨

選肥嫩的大鴨一只，約三斤重，並要揀細毛少的。小鴨子比較騷臭重，而且細毛多，拔毛太費時不能用。殺後去掉尾部內的兩粒「鴨膽」，再洗淨，燒煮時，應多加用葱薑，以去騷臭。

鴨子瀝乾水分，或用乾布

擦乾亦可。再用已炒好的花椒鹽，遍擦鴨身，醃放三—四小時。燒煮時，將花椒鹽先洗淨，盛在大碗內，上加葱、薑，隔水蒸熟。水要隨時注意加添，蒸到用筷子能戳進鴨身即起鍋，不可蒸得太酥爛，以致肉與骨分離，不成鴨形。

蒸好離鍋，攤放待涼後，用一個半的鴨蛋白滿擦在鴨身上，蛋黃可作別用。
另用花生油一大鍋，以能蓋過鴨之全身為適量，熬熟後，再用中火慢慢將鴨子炸呈金黃色，即成。

炸鴨時，要注意的，是在初下油鍋時，要將鍋蓋蓋上，因鴨肉內含有湯汁，一入油鍋，油會因此向四周爆裂，要當心掩蓋。

炸好後起鍋，稍涼即可切塊，滴上檸檬汁數滴。盆邊放幾片檸檬，一邊放一小盆花椒鹽，以便蘸食。(芸)

蝦仁凍

材料：大蝦一斤，洋菜(菜燕)少許，調味品適量。

做法：洋菜放入鍋中，略加熱水，燒滾，溶化為湯汁。然後照清炒蝦仁的方法，將蝦仁



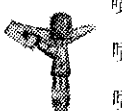
60型1"管子牙

噴洒水壓 3kg/cm² ~ 5kg/cm²
噴洒直徑 40m
噴洒水量 60l/min



30型3/4"管子牙

噴洒水壓 2kg/cm² ~ 3.5kg/cm²
噴洒直徑 28m
噴洒水量 30l/min



20型1/2"管子牙

噴洒水壓 1kg/cm²
噴洒直徑 15m
噴洒水量 14.5l/min

求經銷 全省

中川機械工廠出品 臺中縣豐原鎮西勢路三巷五號 TEL. 3751轉