



# 除夕年菜

雲

農曆除夕過年，合家團聚守歲，要有幾樣吉利名稱的年菜，以示慶賀，卜新年的好運。請試做下列四色年菜。

## 全家福

材料：海參、肉圓、雞鴨、臘肉、豬肚、豬腰、豬肝、發皮、蝦、香菇、大白菜、筍、胡蘿蔔等。全家福又名大雜燴，材料及分量，可隨意增減。另備：蔥、薑、醬油、鹽、酒、糖、太白粉、花生油等酌量。

做法：先將雞、鴨、肉、豬肚煮熟，切成大片。次將豬肉做成肉圓煮熟，豬腰、豬肝煮熟，切大片。海參發皮，用清水煮，薑煮過，切大片。香菇發開洗淨。蝦去胸壳，留尾壳，做成鳳尾蝦，煮熟。大白菜、筍、胡蘿蔔，切大片。再用花生油或豬油，先爆葱薑，炒大白菜、筍、胡蘿蔔，加入上湯，待滾。再將所有材料放下，放鹽及醬油、糖適量，燒煮片刻，調入太白粉即成。

## 十全如意

不去根的黃豆芽，形似如意，討取口彩，以示事事如意。又名十全菜。此外材料可隨意選用。

材料：黃豆芽、冬筍、金針、木耳、香菇、白蘿蔔、胡蘿蔔、油豆腐絲、麵筋、冬菜。

做法：(一)冬筍去壳切絲，白蘿蔔、胡蘿蔔、麵筋都切絲。(二)將黃豆芽、蘿蔔絲、冬筍絲、油豆腐、麵筋、冬菜分別炒好，另外金針、木耳、香菇同炒，炒好後將其餘分別炒好的菜混和拌入麻油即成。此菜水分甚少，不容易變味，而且清口。

## 新春大發

(一)蛋三枚打散，加鹽，再加一倍的水

平日家常食用，可不必用髮菜。蛋上的菜，可用肉丁、筍丁、毛豆等，炒熟後，多加些湯，調入太白粉，加在蒸蛋上。

## 年年有餘

過年時，大家都希望有餘(魚同音)。

選斤重的活鯉魚一尾，去內臟洗淨，整條放入大碗內，加入洗淨的糯米半碗，米酒半碗，薑十幾片，及水二碗。碗上加蓋，放入大鍋中加水，用大火蒸一小時，開蓋後，再加鹽。魚湯色青白而味鮮美，糯米飯稠膩，魚肉可蘸醬油吃。

立農牌農藥信用可靠品質優良  
敬請愛用！

|           |               |
|-----------|---------------|
| 水稻紋枯病     | 水稻黑尾乳塵子、褐飛蟲   |
| 滅紋液劑      | 好寶蝨乳劑         |
| 水稻螟蟲、蔬菜青蟲 | 柑桔紅蜘蛛         |
| 益利農乳劑     | 必利果(DN)乳劑     |
| 水稻螟蟲等     | 大克蠟(ケルセン)乳劑42 |
| 強力滅拉松乳劑   | 柑桔害蟲、西瓜螟蟲     |
| 特製BHC粉劑   | 強力樂果乳劑(大減速)46 |
| 富穗多乳劑     | 樂果乳劑(大減速)20   |

(所有農藥皆有登記證)

新進口武田農藥

濃厚

武田マイセン®

蔬菜：軟腐病 瓜類：露菌病  
柑桔：潰瘍病 蕃茄：馬鈴薯：疫病  
菸草：野火病 洋葱：腐爛病

材ペスタン®

柑桔：粉介殼蟲 水稻：飛蟲、負泥蟲等  
香蕉：粉介殼蟲

武田マル錠

水稻：稻熱病、胡麻葉枯病

意大利蒙地卡地尼(Montecatini)

ASPOR W.P. 70%

柑桔、蔬菜、瓜類、馬鈴薯、蕃茄、大豆等各種病害之剋星！



武田藥品工業株式會社



立農化學工業股份有限公司

台北市南京西路22號·電話：541246·541108