



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。次將豬肉做成肉圓蒸熟，豬腰、豬肝煮熟，切大片。海參發皮，用清水葱、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，先爆蔥薑，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

，打勻盛入大碗蒸熟。(二)大香腸一段切絲，火腿蒸熟切絲，瘦豬肉蒸熟切絲。香菇用溫水發開洗淨，蒸熟切絲。洋菜溫水泡開，切段。髮菜洗淨用蔥薑煮一滾，再用清水漂洗乾淨。用上湯煮十分鐘，瀝乾水分待用。(三)將切成絲的名菜，整齊的呈放射形鋪排在蒸熟的蛋上。中間放髮菜。(四)整碗的蛋再蒸熟。同時將上湯一碗加鹽煮滾，加入蛋碗中，乘熱上桌。

蒸蛋只要半碗，留碗的上半部，才可鋪上各種切絲的菜。蛋上所用的材料、種類、數量多少，可隨意增減。髮菜借用髮(發)同音，以示四季發財，討個好口彩。

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	好寶	液劑	乳劑
水稻黑尾乳塵子、褐飛蟲	必利果	乳劑	(DN)乳劑
柑桔紅蜘蛛	大克蠟	乳劑	(ケルセン)乳劑42
水稻螟蟲、蔬菜青蟲	益利農	乳劑	
柑桔害蟲、西瓜螟蟲	樂果	乳劑	(大減速)46
水稻螟蟲等	樂果	乳劑	(大減速)20
強力滅拉松	粉劑		
特製BHC	粉劑		
富穗多	乳劑		

(所有農藥皆有登記證)

新進口武田農藥

濃厚
武田マイコン®

蔬菜：軟腐病
柑桔：潰瘍病
菸草：野火病

瓜類：露菌病
蕃茄·馬鈴薯：疫病
洋葱：腐壞病

材ペスタン®

柑桔：粉介殼蟲
香蕉：粉介殼蟲

水稻：飛蟲·負泥蟲等

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