

### 炒雞塊

在市場上，土雞似乎比「肉雞」吃香得多，售價經常在肉雞一倍以上。但從銷售情形看來，廉價的肉雞還是占了優勢。國人講究味道，肉雞在短短的八、九個星期中肥育而成，肉質粗鬆，味道自然較差，可是營養的價值仍然是很高的。

如用肉雞嫩湯；難免過於清淡，必需研究烹煮的技術。這裏介紹一種簡單好吃的炒雞，請讀者們嘗試。

肉雞一隻，洗淨剖開，取出脂肪備用。把雞切成適當大小的雞塊，鍋熱後，放下雞脂肪油（若雞脂肪少時，可用豬油或花生油補充）。然後把全部雞肉放進鍋裏，即把鍋蓋蓋上，不必另外加水。

雞肉全部熟後，加醬油三至四匙，再把蓋蓋上。二分鐘後，再以煎匙拌幾下，使醬油均勻沾在每一塊雞肉上。等醬油快乾時，每塊雞肉都變成褐色，這時就可以取出，趁熱上桌。肉雞在大規模企業化的生產下，已變成大眾化的食品，比魚都便宜。購買時找有信用的雞販，選購新鮮衛生的肉雞。（簡明龍）

### 雜果黃魚

黃魚滑嫩鮮美，最適合做滑嫩菜（用桂魚亦可）。

先將魚去內臟洗淨，乾布擦乾，加醬油、葱、薑醃泡一至二十分鐘，翻動數次，使魚入味。炸前將魚取出，稍稍瀝去醬油，將太白粉或麵粉塗勻魚身，用大量炸油，炸到四邊金黃

色，魚肉熟透，撈起盛入大盆中。

另用雜果一小罐，開罐取出，將果汁煮滾，加上泡魚的醬油。試味後，如不够甜酸，可酌加糖醋。

另加自製番茄醬一大匙，再將雜果加入，滾起，即加入太白粉水，使成厚汁。

起鍋前更加一匙熟油，使湯汁明亮。然後淋在已炸熟的黃魚上，上加芫荽一撮，以作點綴。（雲）

### 炒牛肉片

材料：小黃瓜二條切斜片。鳳梨四分之一，切半寸塊。牛肉四兩切薄片，用醬油、太白粉、少許熟油醃透。紅辣椒二個，去子切小段。

做法：生油二匙熬滾，將黃瓜片、鳳梨片、辣椒快炒數下，加適量鹽，即盛起待用。鍋洗淨，另加油二匙，爆炒牛肉片。脫生後，加酒數滴，再加入炒好的鳳梨片等拌和。加少許太白粉水，趁熱上桌。

炒時要猛要快，不但牛肉要嫩，黃瓜鳳梨片也只要半熟，才能入味。（小波）

### 涼拌三菜

（一）新花生仁占一分，去衣煮半熟，加鹽再稍煮，瀝去湯汁。

（二）芹菜占一分半，去葉及根洗淨，切二分長，滾水燙熟去湯汁。

（三）蠶末一撮，滾水燙熟，瀝乾。

（四）胡蘿蔔切小粒煮熟，瀝去湯汁待用。將已煮熟之花生、芹菜、胡蘿蔔、蠶末加鹽（少量）及麻油等調味，拌和即成。（雲）

## 免撒草·好收成

### 水稻除草 請用！



# 多谷

最安全的強力水田殺草劑  
最有效



一分地一期作只用一次3公斤

項 事 意 注	持 保 水 田	期 適 藥 施	作 工 備 準
1. 避免施藥層被破壞再生雜草，施藥後12天內勿下田工作。	1. 施藥前田水應積三十五公分，(按土壤性質酌量水深)。	1. 第一期作播後五至七天。	1. 機耕畦之漏洞，減免施藥後灌溉水之流失。
2. 較弱後苗種水勿超過葉舌，以免受害之虞。	2. 施藥後應保持五天不存出水。	2. 第二期作播後三至五天。	2. 整地力求平坦以保持同一水深。
3. 忌於成田後農面去勢引起藥害，應俟乾後施用。	3. 施藥三天後缺水，可徐徐補充不足水分。	3. 以上適用期均以當地日算起。	3. 施用基肥以促進水稻初期生育。
4. 無水田或深水田，(一)次灌水不能保持三天以上，則應改田思遷34除草劑。	4. 田時應留有葉舌高之排水口，以防稻株被浸過高影響藥部發育。		4. 施藥前應先檢除田面雜草。

ROHM 美國羅門哈斯公司  
HAAS 青象貿易股份有限公司



現貨供應處：  
**正豐化學股份有限公司**

總公司：台中縣霧峰鄉民生路103號 電話：63-163-174  
嘉義分公司：嘉義市信義路196巷3弄8號 電話：5554  
屏東分公司：屏東市重慶路84號 電話：2289