

酥炸蝦

材料：青壳中蝦約一斤，蒜頭半粒，紅辣椒三個，塩、薑片、炸油半鍋。

做法：蝦連壳洗淨，剪去蝦鬚，抽去泥腸，再洗淨，瀝去水分。蒜頭用刀面拍碎，刺成碎末。紅辣椒去子、剝碎末。

炸油熬滾，先爆薑片，再將蝦加入，炸到蝦壳變紅色。用鏟刀常常攪拌，蝦壳炸得由紅色呈金黃色即可起鍋，注意不要炸焦。瀝去餘油，盛入大碗，加塩、蒜茸及紅辣椒末，拌透試味，即可裝盤。

炸丸子

材料：裡脊肉一斤，荸薺（馬蹄）十只，雞蛋一個、葱、酒、醬油、塩、糖、麻油、太白粉適量，炸油三大匙。

做法：猪肉去筋去皮，切細丁、略斬。荸薺去皮剝碎，葱切碎，同放大碗中，加太白粉、麻油及調味品拌勻。醃泡入味，大約需半小時左右。

然後將雞蛋打散拌入，用大湯匙團成丸子，直接放入油鍋內煎。團成一個煎一個，翻面時要很小心，以免煎碎。

等丸子都煎成黃色，同放鍋內，加入葱段、醬油、酒、糖及水一碗，慢火燉半小時，油汁濃稠即可。

做這種丸子的猪肉，一定先要切碎，最後稍刺，才鬆嫩可口。可以加



四兩魚漿（即還未做成魚丸的材料），就更容易炸，味道也不差。另將青菜炒熟，鋪在盤底，再將丸子盛在上面，澆上肉汁即可上桌。

雞肝濃湯

材料：雞肝二付，雞胸肉二兩，塩醃肉一兩，雞蛋一個（只用蛋白），調味品適量。

做法：雞肝去筋及衣，切厚片，用滾水一川，瀝乾。雞胸肉去皮去筋，用刀背輕輕排一遍，再斬成茸，用打散的蛋白拌和。塩醃肉切細末，加酒、太白粉水、煮滾。

加進雞茸一拌，將雞茸划散，再加雞肝，一滾起鍋即可裝盆，上加芫荽一撮。（芸）

紅燒猪舌

材料：猪舌一條，洋蔥一個，番茄二個，塩二小匙，白醋一大匙，胡椒粉少許。

做法：猪舌洗淨，在滾水中滾十分鐘，使猪舌外皮發白，將水倒去。換用涼水略泡，用刀將白皮刮去，再洗淨。

洋蔥切絲，用油炒透，加番茄炒勻，再加塩、醋及少許水煮數滾。加入猪舌，並加水蓋過猪舌，煮滾後改小火，蓋緊鍋蓋。

大約煮一小時以上，至猪舌已柔軟。取出，切成薄片，倒回原鍋內，煮到湯汁稠濃。試味後，即可裝盆，四周飾芫荽。（雲）

60年度最新進口

飛 蠶 特效仙丹
水 稻： 浮 塵 子

北市農藥登記證689號

那佛丹

 水和劑 50%

NAFTIL 50WP

帶來豐收 祝 金谷滿倉 MICRONISED



台灣總代理商：國際技術社股份有限公司
眾益化學工業股份有限公司
總經理處：桃園縣中壢市中正路1043號 TEL. 中壢3368
現貨供應