

醬汁茄子

材料：嫩茄子，醬油、糖少許，花生油多量。

做法：茄子去蒂洗淨，直切為兩半。在皮上畫切斜紋小方格，再切成寸段長的小條。炸時容易入味，而且美觀。

油熬滾，將茄子炸黃後撈出，瀝去餘油，整齊的排在菜盆中。

另用油一大匙，醬油二大匙，糖少許，加水一大匙熬成濃汁，澆在炸好的茄子上。

椒鹽芋頭

材料：芋頭、鹽、花生油、葱。

做法：芋頭

帶皮，先在水中略泡，再用刷子洗淨。用大鍋水將芋頭煮熟，將芋頭煮頭熟透，稍涼去皮切成厚片。用少量油、小火慢慢煎烤，同時加適量鹽。待芋頭四周已微黃酥鬆，加蔥花一撮，翻炒均勻，即香酥可口。

番茄拌蝦仁

材料：番茄、蝦仁、雞蛋白、太白粉、麻油、鹽。

做法：番茄用滾水泡片刻，剝皮去子，切小丁。蝦仁去泥腸洗淨，用雞蛋白、鹽、太白粉拌和略醃。

一大碗清水煮開，加薑一片，再將蝦仁下鍋。並用筷子將蝦仁分開，待水再滾起時，蝦仁也剛熟。即刻撈

起，瀝去水分，拌入番茄丁，調味即成，是夏天的涼爽菜。

香干花生米

材料：炒熟花生米、豆腐干、醬油、麻油。

做法：花生米去皮，豆腐干切成花生米大小的小粒，用醬油、麻油拌食，味美可口。花生米需用白胖的五香花生米，豆腐干也要用有味的五香豆腐干，醬油最好用無色的白醬油，而且要現拌現吃，才不失香脆。

清拌魚片

材料：魚肉一塊、雞蛋白、太白粉、黃酒、鹽、葱、嫩薑、熟油各適量。

做法：魚肉去皮去骨，橫紋切成厚片。用太白粉、雞蛋白拌

醃。燒滾半鍋開水，將魚片落鍋，同時用筷子將魚片分開成一片片。

待水再將滾時，魚肉已熟，即用漏杓撈起。魚肉嫩而鮮，加上蔥絲、薑絲、酒、鹽、熟油，略拌即上桌。

拌茭白絲

材料：嫩茭白筍、麻油、芝麻醬、醬油。

做法：茭白筍去壳，並削去外層綠色老皮，洗淨用水鍋蒸。或在飯鍋上蒸熟，切成細絲，放在菜盤內。加入用開水調稀的麻醬、麻油、白醬油，拌勻即可食用，味像雞絲。（雲）



日農商標 是歷史最久



品質可靠 老牌農藥的標誌

新發売

水稻蓬萊種在來種 稻熱病最佳良藥

日農

水和劑

敝會社出品之 **ブラエス** 水和劑自本年五月份起全部供應 300 公克原裝品，絕不是在台灣分裝。請認明包裝袋子上有 **新發売** 字樣才是「真正進口貨品」。

製造元：日本農藥株式會社

日本・東京

總經銷：華農企業股份有限公司

屏東縣長治鄉香揚村庄美 22 號

電話：屏東局 4881 號