

中·秋·賞·月·梅·花·宴



韞

梅花宴是五菜一湯的席名，用來慶賀中秋佳節，簡單而實惠。人數少時用料可以精緻，人多時菜量可增加。六菜可同時上桌，不會使掌廚的女主人過分忙碌。碗盤最好用一式的，才有梅花型的美感，引動食欲。

● 蘆筍色拉 ●

青色蘆筍一紮，取尖端的嫩頭。中段老根，可作別用。用高湯或清水煮透，去湯汁，冰凍片刻。上桌前澆上調味料，洒些火腿屑即成。

● 酥炸蝦仁 ●

大蝦仁要擦乾，冷藏片刻。拌蛋白及太白粉，務需每一只蝦仁上都沾滿一層粉，再用筷子將蝦仁一只只撥入多量溫油中去炸。炸時不可粘結，微黃即撈起。

另用二兩新鮮紫菜，洗淨，瀝乾，用炸過蝦仁的溫油來炸紫菜。炸時少用鍋鏟攪動，紫菜才不會結團而鬆散。炸的時間也很短，仍要用溫油。

濾去餘油後裝在蝦仁下面，作為墊底，紅綠相襯，色彩鮮艷又很酥鬆。

● 辣子雞丁 ●

雞胸肉切丁後，用蛋白、太白粉醃片刻，在溫油中溜泡二分鐘，即可起鍋。

另用二匙油爆炒青紅辣椒及筍丁等配料，加適量醬油、糖、塩，脫生後拌入雞丁即成。注意火候，雞肉才鮮嫩。

● 脆皮鰻魚 ●

新鮮鰻魚，少醃片刻入味。炸前擦去水分，塗蛋黃汁，再滾上乾粉，使魚身上結一層麵皮。用多量溫油將魚炸黃，盛入菜盤。

再用二匙油爆炒葱、薑，然後將糖醋汁下鍋煮沸，做成膩汁，淋在脆皮魚上。
糖醋汁用料：糖、醋、醬油、番茄醬、太白粉，加半碗水調稀。

● 八寶鴨 ●

中秋節前後的鴨子最肥嫩，用整只鴨子來做八寶鴨最合時；可紅燒也可清蒸。

鴨子整只，在軟腹部開一小口。糯米先泡醬油，時時翻動，加入豬肉、鴨內臟、火腿、香菇、蓮子，都切成丁。

八寶料可任意配合，糯米最好用圓粒的。拌勻後，一齊裝入鴨腹，大約七成滿。因糯米煮熟後會發脹，破口處用牙籤插住，不使各料漏出。

鴨子慢火紅燒到酥爛，整只上桌。另炒些青菜心圍在鴨子旁邊，可增色味，醬油不宜太濃。

● 蓮子豬腦湯 ●

豬腦上的薄膜及血筋，要用火柴梗仔細捲起去掉，務需白淨。切丁後用塩、酒醃泡，新鮮蓮子去衣及蓮心。

先將豆腐皮撕碎，用高湯煮二十分鐘，柔軟後加蓮子同煮。然後加塩及豬腦，再一滾即可起鍋，澆上麻油及芫荽。

宿 農 業 機 械

背負肩掛兩用型刈草機 (川崎引擎)

(誠徵各地經銷商)

營業項目：

動力噴霧機

中耕除草機

動力刈草機

上記各種另件

1台可抵兩台用

節省人工 7—10 倍

台灣代總理：

三 易 行 有 限 公 司

台南市公園路179 TEL. 25810

各地服務中心：

宜蘭縣三星鄉義德街1—14號

南投鎮內興里大坪巷 42 號

嘉義市光彩街 296 號

