

甜玉米食譜

排骨海帶湯

材料：(八人分) 新鮮玉米三穗，高湯(或水)八碗，小排骨半斤，海帶結四兩，塩適量。

做法：1. 新鮮甜玉米洗淨，整株橫切，每段寬約二—三公人大塊。

2. 鍋內高湯加入小排骨、海帶結、甜玉米，以中火燉煮，至排骨及海帶鬆軟後，即可上桌。

雞茸玉米羹

材料：(八人分) 雞胸肉四兩，芫荽(香菜)少許，蛋一個，太白粉九大匙，荸薺(馬蹄)五粒，新鮮甜玉米四穗。酒少許，塩適量，高湯八碗，麻油少許。

做法：1. 雞肉洗淨剝成泥去筋，加一大匙太白粉，少許酒拌勻備用。

2. 荸薺切碎，蛋打散備用。

3. 新鮮玉米以白水煮開十分鐘後，取出剝下玉米顆粒備用。

4. 高湯煮開，加入荸薺、雞茸、稍候至沸滾，將蛋由高處慢慢淋下，



甜玉米菜肴四色(朱義朝)

並隨時攪動作成蛋花，最後加玉米。

5. 待再煮沸，加酒、塩調味。

6. 太白粉加少許水調勻，加入成稠羹。上桌前洒上芫荽和麻油。

——李國明提供

新春套裝



鎖邊及小鈕皆採黑色，是一套氣質優雅的外出服。

李碧儀

(一) 利用二種對比色調互相襯托，例如米黃色的衣身，領、蝶結和腰帶，袖口布就採用寶藍色，予人鮮明活潑感覺，適合年青人口味。

(二) 適合中年婦女穿著的迷底裝，用象牙色綾紗織布縫製。寬大的瓜子翻領，偏左開襟，腰部剪裁一段使貼適於臀部。

農友們!! 與農的優秀品種! 具有無比的信譽!

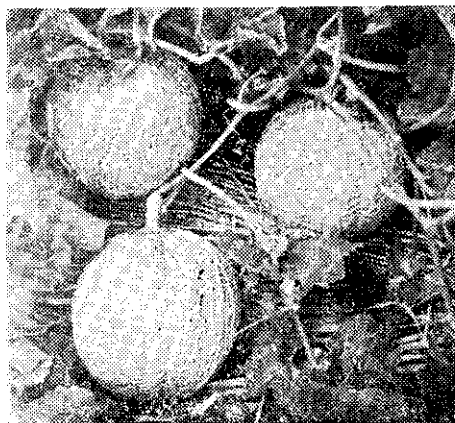
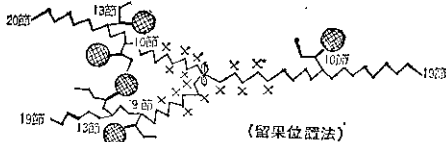
美金·美金的新興農作物之一，

一甲地六十萬·利益最少有三十萬之多。

露地洋香瓜 (內外銷通用) 比西瓜高三倍以上之收益。

興農 106 號 (果肉綠色) 興農 206 號 (果肉綠黃色) 一袋 120 元，一分地 1,200 株

興農 120 元，一分地 1,200 株



敝行之品種，平常甜度都在 12 度以上，最高 14—15 度，一分地 1,200 株，一株標準留三棵至 5 棵，整枝其餘可除去，一棵約 1.5 公斤左右，平常批發公斤 10 元，最高 30 元。

農友們一提到洋香瓜，都使人害怕，因常常甜度不好，而無人要，也有很多栽培過的農友因選擇錯誤，以致外銷不行，內銷滯市，損失慘重。

農友們讓我們來互相研究，以改進技術，相信不久之將來洋香瓜必成爲賺外匯美金的農作物之一，共同來發展，使敝行有機會爲您效一分力。

播種期：一月至二月，八月中旬至九月止。

黃肉品種洋香瓜・サンライズメロン・興農 76 號 (比サンライズ安定甜度) 一袋 100 元，旭早生ニユーメロン原裝罐三刃 200 元。

(露地洋香瓜栽培法附郵 3 元即寄)

總輸入：林興農行股份有限公司

興農種子行

三重市東新街三段 188 號
郵政劃撥四〇二八號
電話：九七二六三四