

③另準備一湯匙的白醋(或檸檬汁),於蛋黃與四~五滴沙拉油完全融合成爲濃稠狀態後,加入一~二滴的白醋,可使混合液變稀薄。

④以上油與白醋輪流使用,一直用打蛋器同方向慢慢攪動,到加完爲止。

⑤最後加入調味品,如香草片、五香粉等,少許即可。

### 2. 法式沙拉醬

①沙拉油半碗,加入半湯匙的白醋拌勻,使融合。

②加入半茶匙的鹽,一湯匙的糖即可。

### 3. 糖醋糊

①將雞蛋一個打散,調入一湯匙的麵粉,使成糊狀。

②以小火,將麵糊煮勻,加入沙拉油三湯匙,醋半湯匙,糖二湯匙,鹽半茶匙,慢火煮開後即成。

調製蛋黃醬時,需要注意些什麼事?

1. 宜用深而窄口的碗,這樣可使調攪的面積縮小,保持調攪動作的連續。

2. 用新鮮的蛋黃,尤其注意,要做蛋黃醬的雞蛋,不要在冰箱中貯藏,以免蛋黃失去彈性,易於散開。

3. 開始時,沙拉油的分量不宜多,用點滴方式加入。

待體積增大後,而且完全融合時,便可以一湯匙一湯匙的加入了。

4. 加入沙拉油的速度應慢,使油與蛋黃有完全融合的時間。

5. 調成的蛋黃醬,因太用力搖動或不規則的攪拌,以致又散開時,可用下法補救:

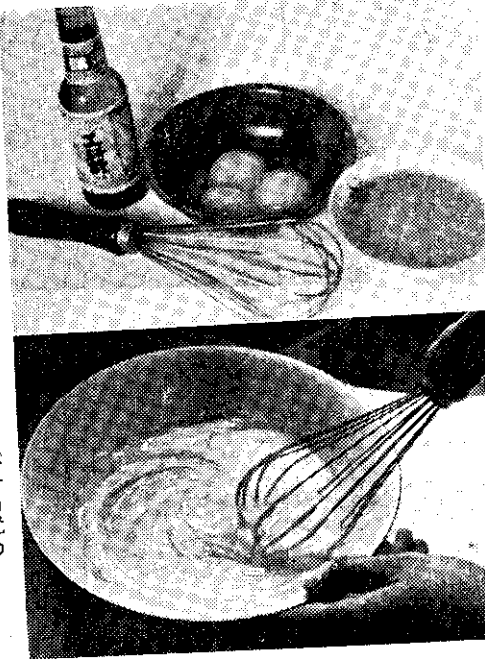
另外再打一個蛋黃,加一點水(冷開水)調勻後,加入原有的蛋黃醬中,即可使已散開的液體,再成乳融狀的蛋黃醬。

沙拉醬與醋,在蛋黃醬中有什麼作用呢?

添加沙拉油會增加蛋黃醬的稠密度,醋則有稀釋作用,二者相間使用,可使蛋黃醬達到適當的濃度。

其平衡濃度之比例(以一個蛋黃爲標準)如下:沙拉油一杯;醋——一湯匙。

白醋以檸檬汁代替,香味與營養都好。



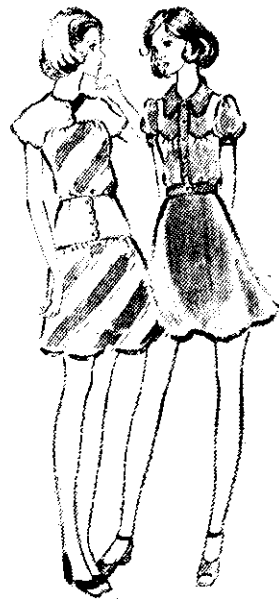
蛋黃醬材料

同一方向攪動

## 夏日女裝

• 李碧儀 •

夏季帶給人們「熱」的感覺,所以衣服的色彩宜盡量選擇明度較高的,如蘋果綠或淺褐色,予人清快之感。捉性質料縫製,上衣圓翻領,長前立,蓬短袖,裁述你裙。緣邊皆壓飾線,適合學生穿著。



素面與斜紋配搭,扇形邊給素面帶來了優雅的特色,粗寬的斜紋更給整套衣服增添了生氣。適合活潑的少女穿著。

## 花木種植

種花要知道各種花木的習性。例如栽培棕櫚科植物,不能埋得過深。

種植後必須插支柱,保護它不被風吹動,才能長出新根。就是一般花苗,通常也不可以埋得太深。

有人認爲種花必須澆水,愈勤愈好,就一天

澆水許多次。

結果因澆水太多,土壤濕度過高,根部腐爛,新根長不出來,不久花木就枯萎了。

平常初植時澆水一次,以後約二~三天澆一次水就可以了。還有,喜歡陰涼的植物及愛陽光的植物,應該分別在適地栽培。

(陳流)

## 失去的和諧

幼年時,我對自然充滿無限的樂趣。離屋宇不遠處可聽雉雞震翅飛翔發出的響聲,還有鳥兒出籠的鳴聲。

溪流中魚草自由自在的游著,花草樹木十分豐盛,把我們的環境裝飾得有聲有色。

清溪邊有人搓洗衣裳,我們拿着畚箕捉魚兒和螃蟹,或是在花叢裡嘻笑玩樂。站在果樹下,就以期望的眼神,注視日漸長大的果實。

我們成長了,自然界隨之改變。樹上的鸞鷲,溝中的泥鰍,如今何在?大自然沒有以前美麗了。

到外面走走,四周盡是枯黃的小草,坐在上面再也沒有毛茸茸的感覺了。

爲了發展工業,我們破壞了自然,失去平衡的現象。如果人類繼續觸犯自然微妙的連鎖,真不知道會變成什麼樣子!(德慧)