

婦工作路線，同時農婦清掃也不方便。因此那些已沒有利用價值的舊大灶，如能設法拆掉，就可節省很多時間和精力。

(3) 良好的衛生設備：廚房工作除注意要有秩序外，也必須要有良好的衛生設備，才能提高工作情緒，促進家人健康。

廚房內必須水源充足，通風、照光，水

源充足清潔，一切吃的用的才可維持清潔。

光線好，工作時可預防發生意外，也可增進

工作情緒。因此廚房要多開窗戶或天窗，經

常粉刷白牆。並要有良好的排水設備，使廚

房經常保持乾燥，防治細菌蚊蠅的發生。

## 包心菜肉卷

、酒及味精拌勻。

③將大蔥洗淨（最好用過錳

酸鉀洗淨再沖洗冷開水）切成斜

細絲，放在盤中備用。

④油燒熱放下肉絲泡炸，肉

半湯匙，胡椒粉少許，味精半

匙，油熱將油麵醬倒入炒香，將肉

絲倒入拌勻淋入麻油，盛在葱絲

上（此菜宜配家常餅用）。

蔥薑少許，酒一茶匙。

做法：①豬肉洗淨絞碎，加

入蔥薑末，荸薺去皮洗淨拍碎再

剁成末去水加在肉末中，再加入

醬油、鹽、豬油、麻油、胡椒粉

、味精、酒拌勻。

②包心菜洗淨，

口香糖：用冰塊或四氯化碳擦洗。

蛋：中性洗劑液充分浸透污漬處，再

用醋，先用中性洗劑洗，後再用阿摩尼亞五

%液洗。

鋼筆藍墨水：污染處浸入高錳酸鉀溶

液（三%），然後再浸入草酸（三%）溶液

，草酸可用阿摩尼亞一〇%溶液代替。最後

以肥皂搓洗乾淨，（有顏色布料不宜使用，

因會變白色。）

紅墨水：中性洗劑擦洗後用醋或酒精

試擦。

墨汁：將飯粒混合中性洗劑擦洗，然

後再用肥皂洗清。

臘筆：用苯擦洗後，再用無水酒精（

一〇〇%酒精）拭擦。

印泥：油漆：用熱肥皂水洗淨或先用

汽油拭擦，再用肥皂搓洗乾淨，舊漬可先用

四氯化炭拭擦後再洗。

咖啡、茶、醬油：中性洗劑液（泡溫

水）沖洗污染處，再洗淨。經久者用洋蔥汁

洗。或用水、甘油、加安摩尼亞水數滴

混合的洗劑擦洗。

油類：油性污漬不可用水或熱水，因

為蛋白質凝固不易洗淨。沙拉油、猪油等食

用油，用苯或中性洗劑液。若時間已久則先

用汽油或松節油拭擦，再用肥皂水洗搓。

柏油：用四氯化炭拭擦。

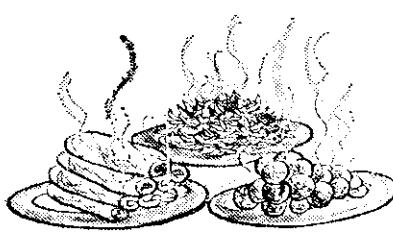
機械油（汽車油）：用苯拭擦。

乳製品：用苯加安摩尼亞三〇倍液。



美麗的童年

## 京醬肉絲



## 乾炸肉丸子

材料：豬肉（肥

瘦）一斤，蛋一個。

醬油一湯匙半，酒一

茶匙，太白粉一湯匙

半。蔥、薑少許，鹽

及味精少許，花椒鹽

一湯匙。

做法：①將豬肉洗淨剁碎，薑洗淨剝爛（或絞碎），置碗中將薑切碎，薑

置碗中將薑切碎，薑

洗淨剝爛（或絞碎），置碗中將薑切碎，薑

洗淨剝爛（或絞碎），置碗中將薑切碎，薑