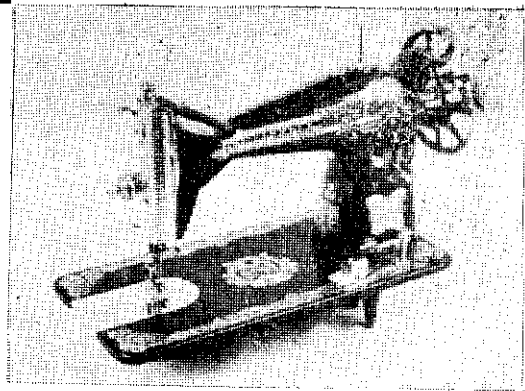




縫衣機

選購·保養

家裡有了縫衣機，便能隨心所欲，縫製自己喜歡的衣服式樣，不但可節省一筆縫製衣服的费用，也可增進生活情趣。

雖然目前購買各式各樣的成衣非常方便，但缺點很多，假如衣服不合身，便需修改，有時衣服一穿，縫合處裂開，或意外被物品鉤破，亦需修補，如果沒有縫衣機，非常不便。

縫衣機的耐用性和品質，與保養有密切關係。

購買縫衣機時必須注意：

①縫衣機的調節器和它的附屬品，都應選擇使用方便者。

②當開動或停止時，機件迅速又容易調節。

③縫衣機的聲音須柔和而無雜音。

④上線容易，尤其是底線部分。

⑤機件軋及布料時，均能順手，速度平均。

⑥縫衣機的踏步長短適當。

使用及保養要點如下：

①使用時力求平衡，踏步速度要一致，最忌快慢不一，容易磨損機件。

②縫衣機應放置在乾燥通風明亮之處，並防白蟻侵蝕損害。

③平常應多注意保養，機件經常塗擦機油保護，可延長使用壽命。

④不用時，應照機件原樣收藏，並上鎖以防意外或兒童玩弄損壞。

⑤縫衣機不要連續不停地使用，每約三小時左右，即應讓它休息片刻，以減少機件磨損。(小貞)

芒果又名檳子，每年一到芒種時，果實就開始成熟。

芒果品種目前有：愛文、海頓、肯特；等引進種及本地種。本地種雖然果實較小，但是味道很好。

芒果營養豐富，含有多量的維生素。

芒果現在又接近成熟期，通常果農都把它留待成熟時當水果出售，專供生食，但也有未待成熟即採下，買給食品廠調製果汁、果罐頭、果片乾、果簽絲乾等的，當食品或飲料。

現介紹幾樣芒果食譜，以供參考：

芒果涼湯

材料：未熟本地種青芒果半斤，愛玉一斤，粉圓粒半斤，鳳梨一斤，煮熟的綠豆半斤，糖一斤半，冷開水八斤左右。

調製：將芒果去皮，內層的種子除掉洗乾淨，用菜板刨子刨成簽絲。

鳳梨去皮洗淨切成小方塊。將粉圓、熟綠豆、糖混合倒在清淨的大盆中，倒入冷開水。

再將愛玉洗淨，切成小塊，與芒果簽絲、鳳梨角塊等一齊放入冷開水盆中攪拌均勻後，放入冰箱冰涼，即可取出食用，清涼味美。(愛玉、粉圓粒市場冷飲攤有售)

芒果什錦湯

材料：芒果約半斤，金針乾二兩，味噌(日本豆醬)二兩，豆腐三塊，白菜半斤，玉米幼嫩者半斤，塩、糖、香油各適量。

調製：芒果去皮剖開除掉內層的種子洗淨，用刨子刨成簽絲。白菜洗淨切成小片，玉米洗淨脫粒，白菜洗淨切成小片，豆

芒果烹調做湯

風味佳·營養好

腐洗淨切成小方塊，金針先浸泡一小時後洗淨。

灶爐升火，鍋洗乾淨，放入適量清水，將芒果簽絲，金針乾、玉米、白菜煮至八成熟時，再放入味噌、豆腐、塩、糖、香油等，待各菜全熟爛即熄火，盛取食用，味道鮮美。

芒果炒筍肉絲

材料：芒果半斤，竹筍一斤，瘦肥各半斤，豬肉半斤，紅蘿蔔四兩，豆腐乾半斤，醬油、糖、塩等。

調製：芒果去皮除掉內層種子，洗淨後切成細小絲片，竹筍除去老部去外皮，洗淨後切成細小筒絲，紅蘿蔔去皮洗淨，用刨刀刨成簽絲。

豬肉洗淨切成薄片小肉片，豆腐乾洗淨切成小片條。

灶爐升火，鍋洗乾淨下油待沸，倒入芒果、竹筍、紅蘿蔔、豬豆、豆干同炒約十分鐘後，放入少量冷開水炒煮至各菜已熟爛及湯汁快乾時，再放入醬油、塩、糖等拌炒均勻，即可盛取食用。

芒果醃蒜醬汁

材料：芒果、薑汁、醬油、糖、蒜頭。

調製：芒果去皮除掉內層種子洗淨後切片待用。醬油、糖、蒜頭(要打碎)、薑汁混合一同放入清淨碗中攪拌均勻，將芒果片投入浸泡約二十分鐘左右，再撈取食用，滋味極佳。

註：喜歡者芒果可選用較青者，怕酸者芒果可選用半熟者，芒果果實一律選用本地品種。

(楊清香)