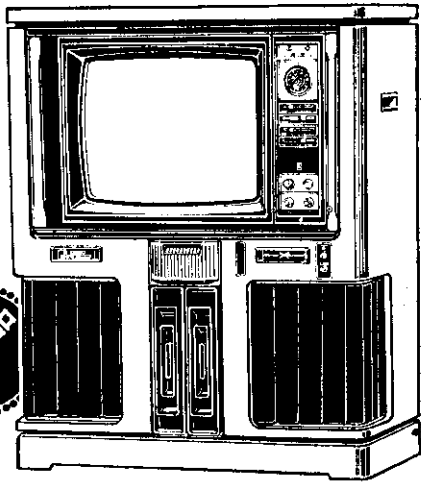


1台電視 2種享受

您高興欣賞彩色電視的時候，
畫面是最生動的天然色彩；
您高興欣賞音樂的時候，
又能收聽到最逼真的動態音響，
TV-20CVM 型一台等於兩台用。
“魚與熊掌不可得兼”再見了！



TV-20CVM型



- 首創八音路匣式放音裝置及採用立體身歷聲分離式喇叭。
- 音頻自動跳換及重覆放音裝置（附有指示燈），音質優美。



品質第一・服務最好
大同彩色電視

附贈・大同健兒・天線・饋線並特別免費安裝

簡捷的分期付款：請洽各地大同服務站

炸黃了取出，然後將白菜下鍋炒炸了，即加溫水、塩、炸過的肉、粉條、茴香，燴約十分鐘便熟了。（上菜前宜把茴香檢出。）

目前下盛產大蟬（一般人也叫蟹），也是今日人人喜吃的食物，可以燴一道「蟹糊芥菜」。先把蟹洗乾淨，加水把它煮約十分鐘，待蟹壳發紅了，取出來冷卻後，拆出蟹肉和蟹黃，分別的放在盤裡。把大芥菜去了菜頭，將長的菜莖切成二段（約五、六寸），跟菜葉一起排在鍋內，加水滿過芥菜，再放兩小匙塩，煮沸一分鐘，倒去塩水，再用清水泡洗，使芥菜保持翠綠之色。用高湯把芥菜及莖等（加薑片和一小匙塩）煮軟後，撈起來排設在菜盤中待用。

炒蟹肉最好用猪油，快炒數下，即加料酒，同時把煮芥菜的湯倒入煮滾了，便加入塩及用雞蛋、太白粉拌成的蛋花，跟蟹黃所和成的佐料——即所謂蟹糊，略滾了之後，即起鍋澆在芥菜上。這道菜鮮黃翠綠，真是色味具佳。

燴的菜餚，除了上述的數種之外，常見的如：燴三鮮、燴黃魚羹、燴素什錦、燴雙絲、燴素雞、燴八寶鴨，以及魚翅、鮑魚片、魚肚、雞肉和燴類等等，都可以用來燴製的。

「燴」的烹任方法並不難，因為要燴的材料，事先都要處理過或蒸、或炒、或炸、或煮過，然後綜合燴製。不過，對於燴用材料的調配應特別注意，務使氣味相投不相排斥，務使各調味配料合燴用材料需要；尤其湯汁的分量及稀稠的準則。湯不宜太多，芡不宜太濃，最後記得加熱油，使能發亮又保溫。

講到「燴」法，順便談一談「燴碗」。我國的宴席，在席上最講究藝術，菜餚要求色香味，排設力求表現氣派，食具表現豪華，因此，在幾道大菜的同時，都各附有兩個或四個「燴碗」，雖然對食客們胃口不甚需要，但是，在視覺上增加美感，無形中也增進食慾。

日本宴席上的燴碗最多，他們模仿我國的式樣却太過分，用菜的時候感到諸多的不便，席後的宴桌上呈現紊亂，不如我們那麼潔淨，餐後還可也就坐品茗清談。

我國的「燴菜」，多用的是跟「大海」花色相配的半高腳的淺盤，表現高度的藝術，令人玩味，也十足表現中國食的文化。這種淺燴，故宮博物館展出很多，可去參觀仿製。

（藍梅筠）

為善最樂

做一件善事會使人內心充滿快樂，這是我親自體驗出來的。

有一次，我在火車上歸程中，查票員查到了一個少年沒有正當用票，他是越站乘車了，我看他可憐兮兮的窘態，問清楚才知道他車費不夠。我問查票員需要補多少，我代付給查票員，這少年連聲道謝，我覺得十幾塊錢能夠換得心裡的快樂，是很值得做的事。

不要以為小善就不屑去做，讓老弱婦孺坐位，上下車幫孕婦搬東西，抱孩子，都是很有意義的小事，而且會使人心情溫暖。（錦雄）