

福如東海

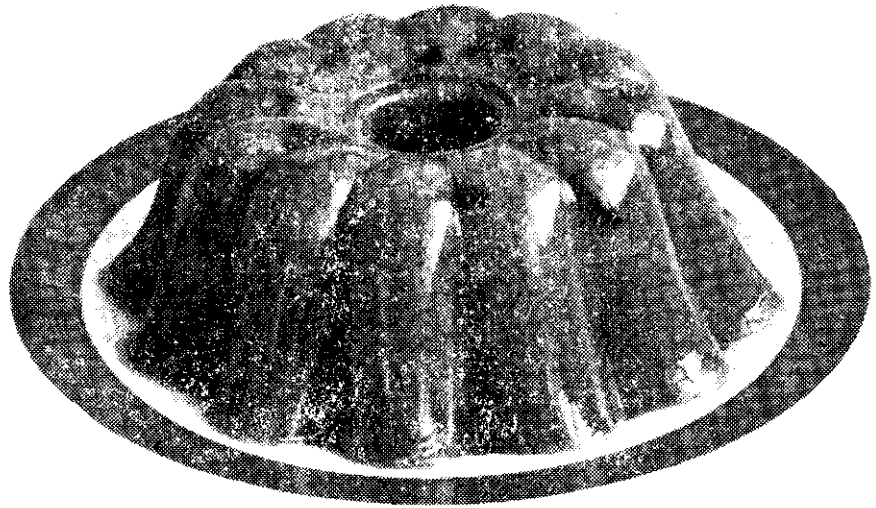
材料：(十二人份)

馬鈴薯一斤，糖六兩，太白粉半斤，櫻桃十二粒，水十杯。

做法：(1) 馬鈴薯洗淨，煮熟，去皮，搗成泥。

(2) 將太白粉慢慢加入薯泥中，用力揉勻，再將薯泥分成許多小塊，揉圓成小湯圓狀。

(3) 水燒沸，將揉好的小湯圓放入煮，湯圓浮上水面即熟，熄火，加糖溶勻即可。或上桌前前加入櫻桃裝飾。



馬鈴薯羊羹

材料：(十二人份)

洋菜半兩，白糖半斤，馬鈴薯半斤，水四杯，桂圓肉一兩。

做法：(1) 馬鈴薯洗淨，煮熟，去皮，搗成泥。

(2) 洋菜洗淨，剪成小段，加水，放入鍋中煮至溶化。

(3) 將桂圓肉加入洋菜鍋中煮開，加薯泥及糖攪拌均勻。

(4) 起鍋，倒入模型中冷卻即成。

超硬度特殊鋼製成、絕對不生銹、鋒利耐用

強力型剪定鋏

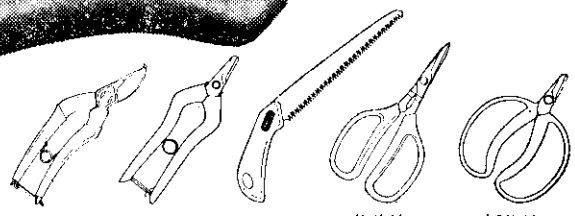
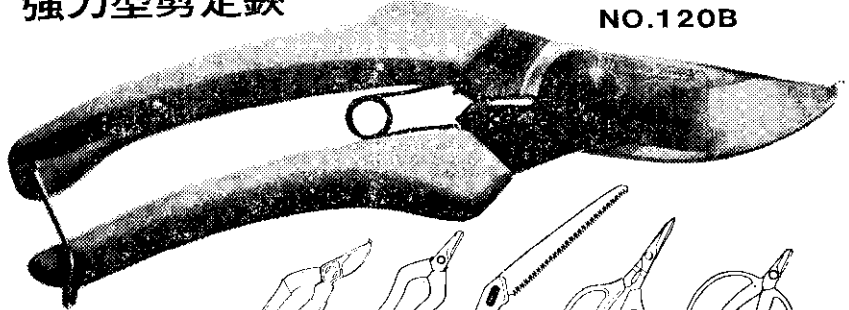
NO.120B



ARS

總代理：台灣農產企業公司
台北市迪化街一段86號 電話：5414253 • 5412365

アルス刃物製造株式会社



S型剪定鋏
NO. 120S

採果鋏
NO. 310

工作鋏·剪定鋏
NO. PS18

葡萄鋏
NO. 320

採收鋏
NO. 400