

# 鹽漬食品・清淡爽口

醃漬食品清淡爽口，是早餐最好的佐料，並可消除一些食物所給予的油膩感，而且製法簡單，很受大眾歡迎。現在介紹三種作法：

## 湯漬小黃瓜

以雞骨湯爲主的濃味漬料，很適合一般家庭食用。

材料：雞骨一隻份，水五杯，葱一根，塩三大匙，小黃瓜四條，胡蘿蔔二條，蒜頭三粒，辣椒三粒。

醃法：①水中加入雞骨、葱，煮至濃縮爲三杯後，放進適量的塩冷卻，濾過。

②小黃瓜、胡蘿蔔切成長條狀，蒜粒剝碎，並加去籽的辣椒。

③將②置於①中醃漬一晚，可保持十日左右。

## 檸檬醃漬蘿蔔

蘿蔔微微滲入檸檬的酸味與香味，滋味甜美，清脆爽口。

材料：白蘿蔔二〇〇克，胡蘿蔔一〇〇克，大黃瓜二〇〇克，檸檬三分之一個，塩一大匙。

醃法：①白蘿蔔、胡蘿蔔、大黃瓜切成三毫米的薄片，並加入適量的塩攪拌。

②檸檬同樣切薄片置入①內。  
③置於冰箱可保持一、四日。

## 醃漬玉米

材料：玉米二穗，薄切的蘿蔔一五〇克，塩一小匙，漬料（白醋一杯，酒一杯，砂糖二大匙，辣椒一粒）。

醃法：①將玉米去軸，留籽粒。  
②蘿蔔薄切後撒下，適量的塩放置片刻，擠出水分。

③把漬料置入鍋中煮沸，完全冷卻。

④大口玻璃瓶消毒後，放入玉米與蘿蔔，然後再注入③，加蓋密封，置於陰冷處保存，翌日即可吃。

## 醃漬小黃瓜

醃法：①小黃瓜洗淨，拭去水分。

②容器底撒上一層塩，再滿滿地排安一系列小黃瓜後，同樣撒下塩置於其上。

③一層小黃瓜，再一層塩反覆排列。

④注入七、八杯的水，並且覆以玻璃紙於蓋口後縛緊，置於陰涼處保存。

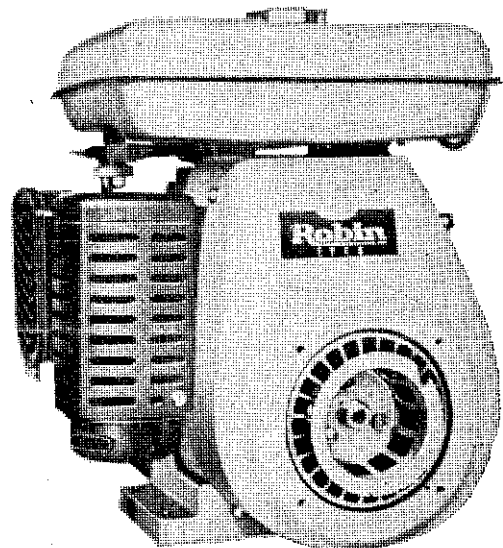
⑤二、三日時，水開始漲起，並且冒泡發霉，宜掬之扔掉，再將剩下的漬料移至鍋中煮沸，掬掉泡沫後，完全冷卻。

⑥容器四周的霉或污穢必須清除乾淨，再把冷卻的漬料倒回容器內。

⑦若爲盛夏期間，由於水分容易漲起時常發霉，應反覆⑤、⑥四、五次，以防止惡臭及減味。

⑧一直至水分不再漲起，才可進食。（小貞）

汽油、柴油 二衝程・四衝程  
一馬力至二十馬力各馬力齊全



EY18-3B

兼售ROBIN汽油引擎發電機  
RG10C・RG17D・RG25D・RG33D・RG50



樂敏牌

ロビン  
エンジン

農業、産業機械之動力源  
●強力●輕便●省油●耐用

製造元：富士重工業株式会社  
經銷處：樂敏有限公司

台北市康定路18號4樓  
TEL.3610740・3612045・3613541~3