

# 農村家庭



## 赴宴應注意禮節

林碧蓮

赴宴進食中餐時應注意下列各項禮節：  
 赴宴的客人，應在約定的時間準時或早五分鐘到達。

- 開始進餐後，男女主人應盡量找些輕鬆幽默的話題，以保持席間和諧的氣氛。
- 談話時應注意音調及談話內容。
- 口中含有食物時不宜講話。
- 敬菜時應用公筷公匙。
- 主人不可在賓客面前談論宴席費用。
- 向主人或其他賓客敬酒時，應先敬女主人或女賓客，酒量小的不可勉強他乾杯。
- 進餐時不可大嚼大噉，也不可橫肱張肘，骨刺等勿亂放置，應放在小盤內。
- 不可任意吐痰、揮涕，必要時以手帕掩之。
- 如須剔牙，應以手掩嘴，最好不要有剔牙的習慣。
- 眾客尚未散席前，除非萬不得已，不可先行告辭。
- 餐畢不宜立刻告辭，首席賓客，約在餐後半小時告辭，其餘賓客，宜候首席賓客離開後再告辭。
- 告辭時應向主人致謝，且並向其他未離開的賓客招呼後，才可離去。

### 冬筍魷魚湯

材料：(六人份)冬筍半斤(去壳後)

魷魚半尾，香菇三朵，青蒜一支，瘦肉四兩，塩少許，水兩大碗。

作法：①冬筍去壳洗淨切成薄片，魷魚浸水稍軟後洗淨切成花片，瘦肉、香菇洗淨切成薄片，蒜切段約二寸長備用。

②鍋內水先煮開後，將冬筍片加入繼續沸滾十分鐘，加入魷魚片、瘦肉片，再以中火煮約十分鐘後，放入香菇片繼續煮約五十分鐘時，放入塩、蒜段後即可上桌供食。

### 冬筍泡菜湯

材料：(六人份)冬筍去壳半斤，泡菜二兩，瘦肉四兩，水兩大湯碗，塩少許。

作法：①冬筍切成薄片，泡菜洗淨切成小寸段，瘦肉切薄片備用。

## 孟宗筍味道芬芳

莊新吉

### 雙筍湯

材料：(六人份)

冬筍去壳半斤，醬筍一塊(中塊)，排骨半斤，青蒜一支，塩少許，水兩大碗。

作法：(1)冬筍洗淨切成薄片，醬筍切片，排骨洗淨斬塊，青蒜切段備用。

(2)鍋內燒水兩大碗煮開後，放入冬筍片，醬筍切片，加入排骨以中火煮二十分鐘時，再加入青蒜、塩及調味料即可起鍋上桌。

註：泡菜放入煮時，勿過久，以免湯的顏色變黑，失去美色。

②先將鍋內水(二大湯碗)煮開後，放入冬筍片繼續煮開後，改中火煮約三分鐘後，再加入泡菜、肉片，煮至泡菜入味(約五十分鐘)，將塩及調味料加入即可上桌供食。