



狗母魚怎麼吃？

乾燒狗母魚

材料：狗母魚一斤，五花豬肉或排骨半斤，薑二厚片，花生油三湯匙。

調味品：黑醬油三湯匙，白醬油一湯匙，塩一茶匙，糖半茶匙，酒一湯匙。

做法：①狗母魚切約二寸長的直段，裝在盆內，先放下半茶匙塩，再倒下醬油一湯匙半，拌妥備用。②豬肉瀝水切塊，以一湯匙半醬油攪勻。③油鍋燒熱，先把薑爆香，再倒下魚肉翻炒，然後倒下酒，

再放下豬肉或排骨拌炒，加入白醬油、糖炒勻後，放在小鋁鍋內，加入沸水蓋過魚約一寸，改用文火續燉，視豬肉爛，湯汁乾，即可盛起供食。

狗母魚鬆

材料：大狗母魚一尾（約一公

斤），高粱酒一湯匙，花生油四湯匙，塩半湯匙，糖少許，白醬油一湯匙。

做法：狗母魚去鱗開膛，去內臟魚鰓，洗淨瀝乾，去頭尾肚皮肉，（以上剩餘物資可作魚湯）切作數段，放大蓋碗內，隔水蒸熟。去魚皮魚骨，用筷子戳碎

，細心剔去肉中小刺碎骨。鐵鍋置火爐上烘熱，將魚肉倒入，用鍋鏟不停翻動，一面加入高粱酒、白醬油、食塩，減小火力，翻炒至水分快乾，儘量使其鬆散。

起鍋置盤中，將鍋洗淨、擦乾置火爐上烘熱，放入花生油燒滾，將魚肉倒入用文火不停翻炒直至水分全乾魚肉完全鬆酥，呈金黃色絲狀，加入白糖，大炒幾下即可。

紅豆 可治腳氣病！

紅豆含有豐富的澱粉及糖粉。

主要成分(%)：
水分14.91，鈣0.067，脂肪0.76，磷0.305，

粗纖維4.44，鐵0.0052，灰分3.89，鉀1.171，蛋白質20.266，碳水化合物57.40。

紅豆尚含有一種特殊的 Sapnin 成分，對腳氣病非常有效，因此亦可做為藥用。

紅豆主要用途以甜食點心為主，糕餅製豆沙，冷飲以紅豆冰或紅豆湯為主。紅豆罐頭、紅豆粉、紅豆餡、製羊羹的消費也很多。

栽培瓜果農友好消息 瓜果實蠅的致命剋星 最新強力誘殺劑

經濟部農藥許可證經市進字1190號



克留蠅 溶液

〔包裝規格：7 c. c. × 48 支 = 一盒
30 c. c. × 50 支 = 一盒〕

適用作物：瓜類、柑桔、拔仔、梨、蘋果、橡果。

西瓜伯仔：去年，我的好親堂、苦瓜、絲瓜、香瓜、胡瓜，受到瓜蠅危害真嚴重，今年，不知怎樣來防治，市面誘殺藥劑，效果真可疑？

柑桔仔兄：免掛意，我報您「克留蠅」田頭園尾來防治，無論瓜蠅、果蠅攏可以一隻來、一隻死，一群來免回去，認請牌子「親睦公司」總經銷「克留蠅」使您的效果滿意，笑咪咪！！

（說明書備索）

製造廠商 英國食品工業公司
台灣總代理 德城行有限公司

台灣總經銷商

親睦 股份有限公司

公司：梧棲郵政信箱21號
連絡處：梧棲鎮中央路一段546號
電話：(046) 354391

親睦公司徵求高屏地區連鎖企業市場