吳郭魚・肉味鮮美

吳郭魚蘿蔔湯：

材料：吳郭魚一尾，蘿蔔半斤，猪油四湯匙，塩一大湯匙，醋一湯匙，薑片，胡椒粉各少許。

做法：魚去鱗除臟洗淨，蘿蔔洗淨切絲，猪油一湯匙下鍋燒沸，蘿蔔絲下鍋炒軟盛起，其餘猪油下鍋燒沸，魚放下煎片時，加熱水一大碗，隨加蘿蔔絲，薑片煮約15分鐘，加餘調料，盛碗上桌。

酥吳郭魚：

材料：吳郭魚一斤（約十多條），大葱一斤，醬油半碗，醋半碗，糖二匙，蔬油三匙。

做法：(1)魚去鱗內腸鰓洗淨。(2)大葱洗淨，切段約3、4寸長破開。(3)將魚入鍋，每層魚均以葱分隔，即一層葱一層魚，舖緊後加入醬油、醋、糖、蔬油，酒，放在小火上煮約3小時至魚酥即可。

少女裝

・佩君・



圖(1)：以咖啡色系為主的印花布縫製的這件外罩短衫，船形領口，在胸前作弧形剪接，束以腰帶，與米黃色襯衫及偏右相重疊的窄裙上下裝相配搭，予人青春脫俗之感。

圖(2)：黑、白相間的斜紋棉布與白色棉布剪接而成。大大的方型領口，寬鬆的衣身束以合身的腰間剪接布，與長褲相配搭，顯得醒目大方極了。

臺灣銀行

限額支票存款

軍公教機關
公民營事業
金融機構
} 編制內正式職員
現役軍官及本行優良存戶



均得集體或個別向本行總行營業部及各地分行開戶。
首次存入最低五千元。
簽發支票金額，每張最高限額五千元。

使用簡便　攜帶安全
彩色印刷　歡迎開戶