

清蒸白帶魚

白帶魚肉質乾爽，以油煎最普遍，可做魚乾和塩醃帶魚。

白帶魚爲中級海產魚，產量豐富，味極鮮美，

但因餐館甚少採用，因此價格便宜，實爲家常便飯佐餐最佳的菜餚。

材料：白帶魚1尾約1台斤，料酒1湯匙，薑7、8片，塩少許，豬油一湯匙。

處理：白帶魚洗括清淨，去內臟頭尾，切成數段（約長4寸）置磁盤中。放入料酒、薑片、（喜食辣味者可加紅辣椒數片）醃浸半小時。

做法：原盤加豬油一大湯匙，放入蒸鍋，隔水蒸15分鐘，即可供食，其味鮮嫩無比。



典雅時裝

• 佩 君 •

圖(1)富中國情調的緞料所縫製。旗袍領、大中開襟，弧形裾，六對捲心花口有畫龍點睛之效，白長褲管口以本布鑲邊，穿來靈秀大方。

圖(2)寶藍色布與紅、藍印在布互相剪接，顯得格外艷麗。扇形的胸塊下打滿了碎細抽褶，寬寬大大的袖子及衣身，予人落落大方之感，再配穿抽褶斜裁裙，典雅活潑。



臺灣銀行

存款戶升學進修融資

凡本行各種存款戶最近六個月每日存款餘額達萬元以上者爲本人或子女升入大專院校或出國留學得申請本融資：

國內升學最高四萬元

出國留學最高廿萬元

期限四年，分十六期平均償還本息

國內升學 出國留學 融資請向本行 各地分行洽辦 承辦外匯

