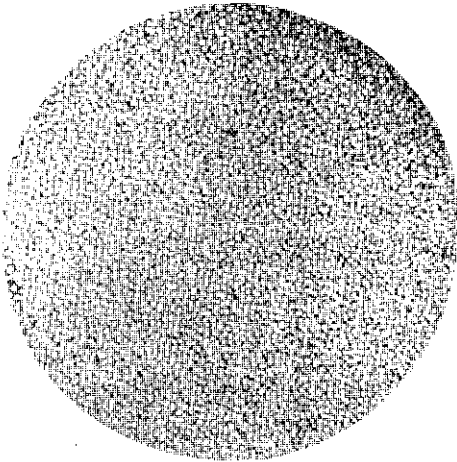


冷凍豆花真好吃！

邱素英



材料：黃豆1斤、洋菜 $\frac{3}{4}$ 條（1條1兩）、砂糖1斤半、鹽少許、煮爛花生10兩、洗乾淨的麵粉袋一個。

做法：1.黃豆洗乾淨，夏天浸水5小時，冬季浸水7~8小時。

2.浸水後撈起，用12碗水在果汁機內或石磨中分三次打成漿，再放入濕的麵粉袋中。

3.再用12碗的水煮滾後，立即分二次倒入麵粉袋中，左右搖使漿流出。擠乾麵粉袋中的豆漿，再倒入大鍋中。

4.洋菜洗乾淨，剪段，用6碗水浸半小時，再煮到溶化。

5.把豆漿倒入溶化的洋菜中，煮開（將上面的泡泡去除）放入10人分電鍋內（用二個），冷後放入冰箱。

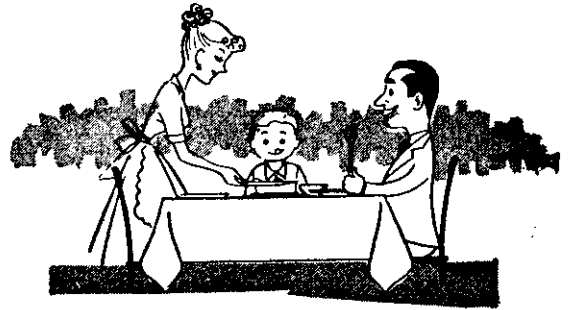
6.1.5斤糖加水4碗和適量老薑煮到糖溶化放冷。

7.吃時以鏟子將冷凍豆花一層層取到碗裡（ $\frac{1}{2}$ 碗）加適量的糖薑水，或再加熟爛的花生。

注意事項：

1.洋菜一定要煮到完全溶化後，才放到豆漿內，煮豆漿時，一定要攪拌，才不會燒焦。

2.黃豆打成漿後要馬上煮開。



蚜蟲的專治藥劑·桃蚜的剋星

蚜克靈

50%可濕性粉劑

安全！速效！
無臭！無味！

瓜類白粉病的特效藥

黴克靈

25%水懸粉

治療兼預防，
一勞永逸。



總代理：英商卜內門化學工業公司台北分公司
總經銷：嘉泰企業股份有限公司
地址：台北市新生南路一段120巷3號四樓☎：3419251~2