

甘藷點心

味美可口 · 呂俞徵

甘藷質鬆軟，味香甜，傳統式一般的食法是煮成甘藷飯、甘藷稀飯、甘藷糖、烤甘藷或炸甘藷。過去大家認為甘藷是較粗俗的食品，不敢用它來宴客，其實甘藷利用各種烹飪法可製成各式名點，也可烹煮成各種宴客菜餚。

千層糕

此點心是利用甘藷做餡。

(1)皮的製法與一般發包子一樣，分成五份。

(2)餡是利用甘藷蒸熟搗成泥加入熟的鹹蛋黃、椰子粉、細砂糖、糕粉混合拌勻，分成四份。

(3)皮桿薄，一層皮一層餡，如此鋪成四層餡，五層皮的千層糕，入蒸籠裡用大火蒸40分鐘，取出切

塊即成。

附註：材料

皮：老麵2斤、麵粉1斤、發泡粉半兩、豬油2湯匙、粗白糖12兩。

餡：甘藷2斤、糕粉2兩、椰子粉3兩、熟鹹蛋黃3個、細砂糖4兩。

甘藷肉圓

此點心是將甘藷做成皮。

(1)甘藷2斤半蒸熟搗成泥，加入1斤甘藷粉混合拌成皮。

(2)餡可隨意，如用碎肉、蝦米、筍、乾蔥頭等全部切細粒混合炒香，調入適量醬油、鹽、味精、胡椒等。

(3)餡包入皮內，做成三角形或圓形，入蒸籠內蒸10~15分鐘即可，夏天吃涼的，冬天入油中略炸吃熱的。

甘藷羊羹

此點心是甘藷與其他材料混合製成。

(1)甘藷3斤蒸熟趁熱搗成泥。

(2)洋菜1兩加水5杯煮溶後再加糖3斤煮至糖溶化。

(3)趁熱將甘藷泥拌入洋菜內混合拌勻，倒入模型內，凝固放冷。

烤甜薯

(1)選約10公分長，直徑5公分左右的小甘藷10條，去頭尾，不可去皮，切成兩半，蒸熟，小心取出甘藷肉，外皮留0.3公分厚，取出之肉，用鐵絲過濾，除去纖維。

(2)濾過的甘藷肉加奶油4湯匙、牛奶半杯、蛋黃3個、糖1杯、鹽1茶匙，香草片2個混合拌勻，再將其裝回甘藷皮內搗平上面塗蛋黃，入烤箱中烤黃即成。

中國電視公司 再版新書

婦女手冊

(四版)

這是一套「愛心禮盒」，內容包括服裝、美容、生活藝術，各種常識及營養健康食譜三百多種。定價(精)一八五元

女性必讀

定價(精)一五〇元

愛心禮盒三〇〇元

果菜美容

(四版)艾倫著

由常見果菜的成份與功能開始，進而介紹各種混合調製功用不同果菜汁，全書配合生動插圖。定價一五五元

媽媽的女兒

(再版)

本書邀請國內多位專家撰寫，描寫一位少女從她成長以後，可能遭遇的問題，如生理、心理、興趣、交友、學業、感情、婚姻、前途、職業……等，是少女們立身處世最好的參考書籍。定價：一六五元

神秘的地球

(再版)馮鵬年著

報導人類有始以來不可思議的事，包羅萬象，篇篇有趣。定價：一六五元

今日美容

顏元叔譯

這是一本指導化粧美容的工具書，彩色插畫，明星示範，全書四百餘頁。她是「果菜美容」的姊妹叢書。定價：一六五元

總經理 鼎祥書局

全省各大書局、報攤同時發售
敬請郵撥：第120016號

門市部：台北市成都路一號中國書城

電話：381-4168

發行所：電話：701-3236
902-0131

※整套叢書系列合購特價優待計八〇〇元