



拿手菜

廖彩霞

真好吃

炸金環

材料：中卷(土名)半斤，麵包粉半斤，蛋2個，麵粉2兩，炸油3斤。

調味料：鹽、胡椒粉適量。

做法：(1)中卷洗淨燙熟。

(2)將中卷切成金環。

(3)再將(2)料加入調味品。

(4)將金環沾麵粉。

(5)將蛋打成液，投入金環，再沾麵包粉。

(6)炸油下鍋將(5)倒入鍋內炸成

金黃色。

乾炸對蝦

材料：中蝦30隻，蛋2個，麵粉3兩，清粉3兩，塩，糖適量，炸油3斤。

做法：(1)蝦保留頭皮壳，去背壳，用牙簽去泥腸，加塩醃一下。

(2)2個蛋打散，加糖打勻，再加1湯匙清粉，再打勻，加麵粉2匙、少許水打勻。

(3)將醃好的蝦“每對”投入(2)托一下。

(4)炸油下鍋將(3)倒入鍋內炸成金黃色。

糖衣小魚

材料：糖3兩，小魚3兩，炸油3斤。

做法：(1)將油倒入鍋內，小魚炸成金黃色(熟)。

(2)糖加3湯匙水、煮至結晶透明狀倒入小魚(炸熟)煮乾即可。

糟味雞

材料：嫩光雞2斤半，紅糟1兩半，酒、薑2兩，葱3兩，高湯適量。

做法：(1)雞洗淨，並剷除背部硬骨後，斬成一塊塊。

(2)炒鍋加少許油紅糟，略炒，再將雞塊放入，伴炒至水份乾為止。加酒，調味品、高湯，至炒熟為止。

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

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)馮鳴年著

報導人類有始以來不可思議的事，包羅萬象，篇篇有趣。定價：六五元

今日美容

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

總經銷 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