

農家食譜

廖彩霞

冬瓜帽

材料：冬瓜頭約2斤，排骨4兩，尤魚2兩，下水一付，烏蛋10粒，薑絲。

做法：①將冬瓜去皮，挖除瓜瓢後洗淨，排骨斬塊，尤魚切十字花刀，下水也切十字花刀。

②排骨、尤魚、下水在開水內煮約2分鐘，撈起後洗淨備用。

③用一只粗大碗，將冬瓜盅盛起，在冬瓜內放入排骨、尤魚並加入塩、味素，上鍋蒸燉約2小時左右，（時間長短需視冬瓜的老嫩程度而定）。

④將冬瓜盅覆扣，然後將盅間原湯全部倒出，加下水（高湯）煮開加入調味料。



經驗發表

炸小蝦排

材料：蝦仁半斤，炸油3斤麵包粉6兩，雞蛋2個，麵粉適量，牙籤25隻。

做法：①將蝦仁抽去腸泥洗淨浸入綜合調味品內約十分鐘。

②用牙籤二枚前後穿連4隻蝦仁，逐排穿。

③將②沾麵粉再沾蛋液，然後沾麵包粉。

④將炸油燒開，把蝦排炸成金黃色撈起抽去牙籤即成。沾料用番茄醬或五香粉。



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為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 融資請向本行 各地分行洽辦
出國留學 承辦外匯

