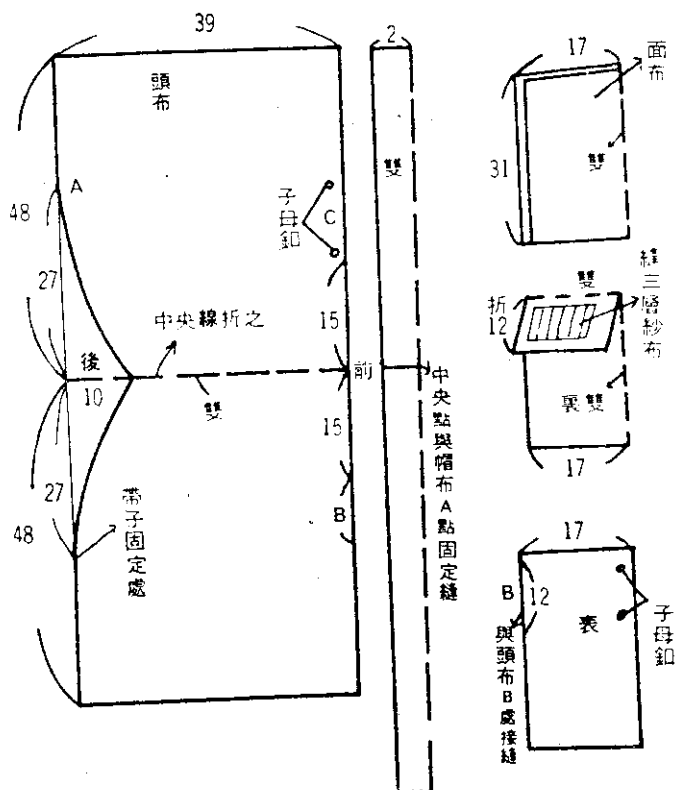
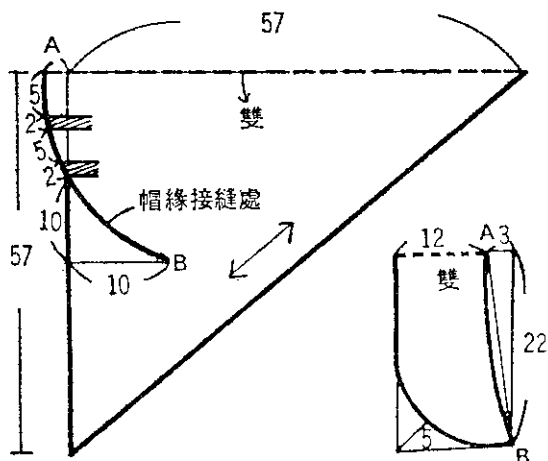


防塵帽：當你晒穀子、或噴灑農藥時，戴上此帽最適合了！



防寒、暑雨用帽：在炎熱夏日戴着可防太陽晒，在冬天可防寒，真是實用又美觀。



素菜鳳眼餃

材料：香菇 5 朵，麵正 2 兩，紅蘿蔔半條，豆干 2 塊，竹筍 5 兩，青豆仁 15 粒，麵粉半斤。

做法：(1)餃皮的作法，用蘿筍除渣雜質和團粒，盛入碗內，再將沸水沖入，然後用筷子迅速攪拌焗 3 分鐘，取出放在菜板上，用手揉透至軟滑，無團粒為止。

(2)將麵團分成 15 份，再捍成直徑約一寸的薄圓皮。

(3)麵正、竹筍、紅蘿蔔、豆干切細丁，加少許沙拉油，再加入調味品，做為餡。

(4)每張餃皮放好，拿起來用右手的拇指、食指將皮的一邊摺捏兩摺，再將另一邊同樣捏兩摺，形成中間有一小孔，再將青豆仁一粒放在孔中使如鳳眼狀，再將香菇切成細條做為眉毛，擺在抹花生油碟上，放入鍋內蒸熟既成。(彩霞)