



香脆芋球

材料：芋頭半斤，香油1兩，土司3條，豬油1兩，麵粉適量，糖四兩，雞蛋2個。

做法：(1)先將芋頭去皮洗淨，切片，蒸熟，放在菜板上，用菜刀壓成泥。

(2)碗內放糖再加香油爆香拌勻，再加適量麵粉。(3)先將蛋打成蛋液，土司去皮切小細丁，芋泥分成

農 家 食 譜

廖彩霞

20份做成丸形，然後沾麵粉、再沾蛋液，再沾土司小細丁油炸即成。

蛋黃肉捲

材料：雞胸肉6兩，生鹼蛋4個，雞蛋2個，麵粉2兩，太白粉2兩，炸油3斤，紫菜3張，醬油、酒、塩、胡椒粉少許。

做法：(1)雞胸肉切大薄片(3片)劃十字刀，加酒、胡椒粉、醬油醃10~20分鐘。

(2)雞胸肉張開加些太白粉，擺

上鹹蛋黃捲緊，再包上紫菜。

(3)蛋加塩、麵粉、太白粉，調成麵糊。

(4)肉捲沾麵糊下鍋，油炸熟即成。

蛋黃沙拉

材料：馬鈴薯6兩，蛋4個、沙拉醬2兩，芥末粉，煉乳少許，調味品塩、沙拉醬。

做法：(1)馬鈴薯去皮煮熟，蛋煮熟。

(2)取出蛋白切丁，馬鈴薯也切丁，加入適量調味品攪勻。

(3)用模型控成圓形，擺在盤上，再用篩子壓蛋黃，撒在馬鈴薯上面既成。

從今年六月一日(第450期)起

華視週刊 · 全面革新

方方正正的新版型 · 堂堂皇皇的新內容

有軟性的影視新聞 · 有嚴正的空教政教
有實用的家庭技藝 · 有輕鬆的漫畫小品

敬以特惠價格優待家庭主婦

試閱三個月(450~462期)僅收工本費100元



華視週刊

社址：台北市光復南路100號

劃撥帳號：17979

預約至5.30止(劃撥、郵票、現金均可)