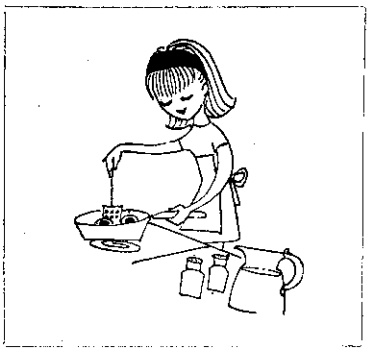
農家食譜



粉皮雞

材料：雞一隻2斤、粉皮10張、芝麻醬1½大匙、醬油2大匙、糖、麻油、黑醋各1小匙、葱末、薑末、蒜末各半小匙、辣油一大匙。

做法：(1)粉皮切粗條，在開水內川燙，用筷子攪散撈起，擺於盤底。

(2)將雞煮熟，去骨，切成粗條，擺在粉皮上，以各調味料均勻澆在雞肉上面，再淋上辣油即成。

四燒片鴨

材料：鴨半隻，炸油三斤，清粉三兩，醬油、白糖、蒜頭、酒、八角、塩品等調味。

做法：(1)將鴨放鍋中，加入所有調味品，再加入適量的水，用文火燉燒約2小時左右。

(2)將已燉酥的鴨放在菜板上，稍凉後除鴨骨。

(3)將炸油燒熱，將鴨肉炸成金黃色，切片盛放盤內。（排列整齊）。

(4)鍋中的鴨汁撈出雜物，用旺火收濃並淋少許麻油，即可澆在鴨肉上供食。

蒜泥白肉

材料：猪後腿肉半斤、酒1大匙、葱蒜各2枝、薑2片、蒜頭3粒、糖、醋各1小匙、醬油露2大匙、辣椒油1大匙。

做法：(1)猪肉洗淨放鍋內，倒入清水（水需滿過肉爲宜）加入酒、糖、薑、蓋鍋蓋，煮開後改小火再煮約三十分鐘，撈出切大薄片，食用時在開水內川燙過，排列在盤內。

(2)蒜去皮、打爛成泥，盛小碗內，調入糖、醋、醬油露、辣椒油攪勻，淋在排好肉片上即可。（楓林）

臺灣銀行

限額支票存款

軍公教機關
公民營事業
金融機構
} 編制內正式職員
現役軍官及本行優良存戶



均得集體或個別向本行總行營業部及各地分行開戶。
首次存入最低五千元。
簽發支票金額，每張最高限額五千元。

使用簡便　攜帶安全
彩色印刷　歡迎開戶