

水蕹菜

好吃！

• 陳秀政 •

南投縣名間鄉新街村是南投往溪頭、日月潭公路必經之地，地勢低窪，有大量泉水，供應鄉民飲水及栽培水蕹菜，泉水的特性是砂質粘土，低下層有砂質黃土，水質特別好，栽培水蕹菜，青脆、鮮美，烹調後又有特有風味，甚受消費者歡迎，目前栽培面積僅 4 公頃左右，年產量約 28 萬公斤。下面介紹幾種水蕹菜的食譜：



燒蕹菜

材料：(6人分)

蕹菜 2 把 (約 3 台斤)，蒜頭 4 ~ 5 粒，豬油 2 大湯匙，醬油 2 湯匙。

作法：(1) 將蕹菜老莖摘掉後洗

乾淨。

(2) 鍋內置水先煮開後，放入蕹菜繼續沸滾，翻菜 1 ~ 2 次，經過約 2 分鐘後揚起，稍後切斷，長約 1 寸，放在盤內。

(3) 把蒜頭 (打碎的) 放在燙好蕹菜上面，另豬油及醬油加熱後，傾入盤內，即可上桌供食。



臺灣銀行

限額支票存款

軍公教機關
公營事業
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 携帶安全
彩色印刷 歡迎開戶

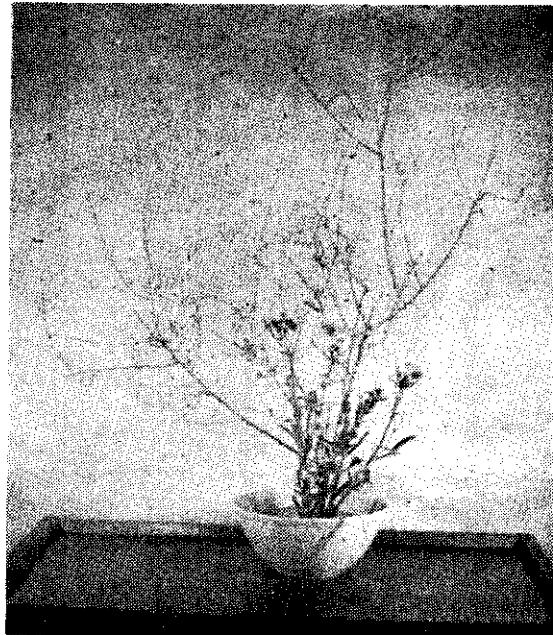
表現特點

插花，不是把花插上就算了事。學了一些技巧固然重要，更重要的是能心領神會，把花朵枝梢特有的韻味表現出來。

雪柳是一種很纖細的花材，枝梢看似枯乾，實則充滿生命力，在它的上面不但長著自己的花和葉，也攀附著不少的蘚苔，顯得蒼勁而任重道遠的樣子。

這樣的花材配上紫紅的石竹再好不過，可得花些心神為它找個適當的花器才行。且拿藍色碗形花器試試看！果然不錯，相當出色呢！

(黃呂文鳳・高淑貴)



牛肉炒蘿蔥

材料：(6人分)

蘿蔥2把(約3台斤)，牛肉半台斤，沙拉油2大匙，糖半匙，沙茶醬1匙，太白粉半匙。

作法：(1)將蘿蔥老莖摘掉後洗淨。

(2)先放沙拉油於鍋內，再放蘿蔥，炒至半熟時，揚起放置一邊。

(3)將牛肉、太白粉、沙茶醬、糖調拌均勻。

(4)鍋內置沙拉油加熱後，放入調配材料的牛肉，快火炒8分熟時，加半熟蘿蔥，再炒數下熟透了，即可上桌供食。

蘿蔥煮魚脯

材料：(6人分)

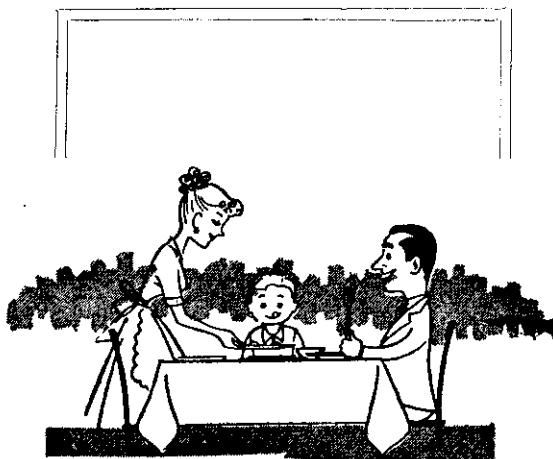
蘿蔥一把(1台斤半)，魚脯

4兩，蒜頭(大)一粒，沙拉油半匙。

作法(1)將蘿蔥老莖摘掉後洗乾淨。

(2)鍋內置沙拉油、蒜頭、加熱後放冷水(一大碗)繼續加熱。

(3)鍋內放入魚脯，待沸滾後，放入生蘿蔥，熟透時調入鹽即可上桌。(陳秀政)



佳果牌高級水果套袋

(佳果套袋專利許可證10690)

佳果牌獨家供應——平地橫山梨嫁接梨山新世紀用袋
◎單粒用(第一次套袋) ◎3粒用：

白立1號 平36號
平1號 ◎4粒用：
平17號 平10號
平18號 ◎5粒用：
平31、32號 平6、46、47號

◎雙粒用：
平9、19、20號立8號

佳果牌
年年大豐收



壯佳果股份有限公司

台北市延平北路5段83巷36號 電話：(02)18125265~7