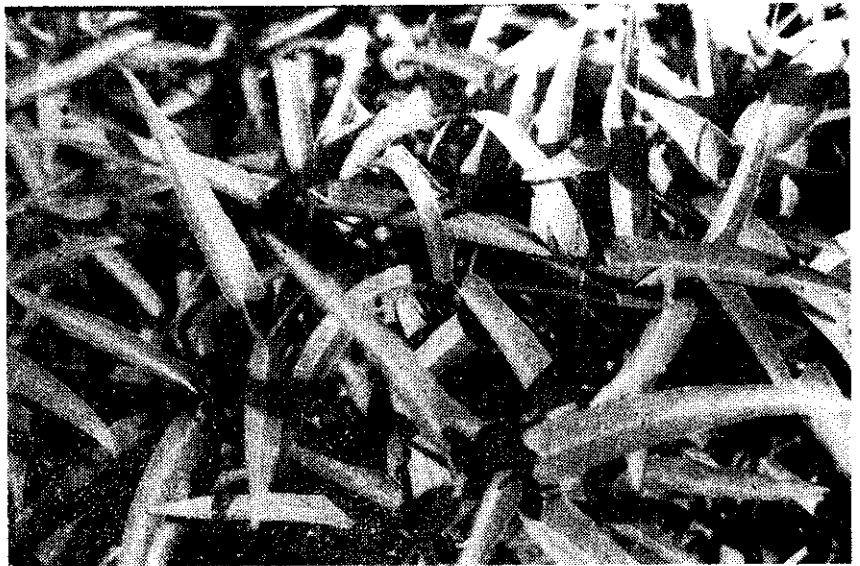


水蕹菜

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：



燙蕹菜

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