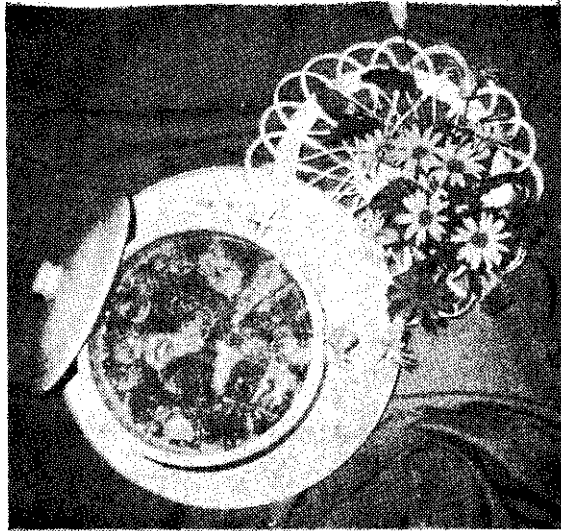


海味酥捲



波羅蜜湯

波羅蜜湯

材料：①豆包半斤、豆腐衣二張、紫菜4張、油5大匙。②鹽 $\frac{3}{4}$ 茶匙。③麵粉2大匙、水2大匙。④鹽 $\frac{1}{4}$ 茶匙、酒2大匙、水3碗。⑤枸杞1錢、當歸1錢。⑥太白粉1大匙、水2大匙。

作法：1.豆包切碎加②料，用手捏5分鐘，使它完全粉碎分成4份，將③料拌勻備用。

2.將1張紫菜攤平，把1份捏碎的豆包置於紫菜上，然後捲成筒形後，再放在豆腐衣上，然後再捲成

筒形後用③料封住口。如此做4捲後，每捲再切5塊，沾⑥料後油炸2分鐘盛起。

3.盛起後加⑤料加④料放入蒸鍋中蒸30分鐘即可。

注：豆腐包置於紫菜上要捲成筒形狀時，中央排上素涼粉絲和冬菇絲齒風味更佳。

海味酥捲

材料：①豆腐衣5張、豆包5兩、醬油1茶匙、炸油適量、香菜2兩、香油1茶匙。②荸薺半斤、紅蘿蔔3兩。③鹽1茶匙、糖1茶匙。④麵粉4大匙、水5大匙。

作法：

1.豆腐衣切三角形底約23公分、高約14公分（即一張豆腐衣切成5張）。

2.豆包、荸薺、紅蘿蔔各別切碎，淨鍋燒熱倒入油，置入豆包炒2分鐘，待呈黃色時加醬油拌勻倒入②料中火炒3分鐘，再加③料拌勻，盛起後加香菜及香油做成餡分成24份。

3.④料攪成濃糊狀備用。

4.取1張豆腐衣包1份餡，餡放在豆腐衣的底邊，捲成圓筒形，兩端拉合交叉相疊用④料黏住，如此做24個。

5.炸油燒熱以中火將做好的酥捲下鍋炸2分鐘撈起盛在盤中。（廖彩霞·新竹區農業改良場）



美國原裝進口

培蘭多液[®] 最新型濃縮液體混合肥料

10-10-10 北市建三肥字第065號

增加產量、提高品質、節省人工

最新型濃縮片劑複合肥料加微量要素

培蘭多片[®]

11-15-20 北市建三肥字第093號

快！容易使用！不必量！不浪費！

原製造廠：美國培蘭多化學公司 榮譽出品

總代理：旭浩企業股份有限公司

總公司：台北市三民路7巷31號2樓

電話：(02)761-7221

郵政劃撥帳號：138633

※說明書備索！