

農家食譜

農家食譜
不含味精
如需添加
各隨其便

脆皮蝦球

材料：大蝦仁半斤、荸薺10個、蔥3支、薑1小塊、雞蛋1個、胡椒粉1小匙、糖1小匙、麻油1小匙、麵粉1大匙、麵包粉條（土司）、肥油2兩、鹽1小匙。

處理：(1)蝦仁洗淨去沙筋，拭乾水份，剝碎成蝦泥。

(2)肥油先切小丁，與蝦仁再剝碎。

(3)蔥切末、薑去皮切末。

(4)荸薺用刀面稍拍再剝成細丁狀。

(5)麵包切去周圍硬皮後先切片，再切成四方丁。

(6)蝦餡的佐料：鹽、糖、麻油、蛋白、胡椒粉、麵粉。

作法：(1)把剝碎的蝦泥和肥油放入蓋碗（碗公），蔥、薑末、荸薺剝好擠乾水分一起放入，再把蝦餡的全部佐料和蝦泥、蔥、薑等充分拌勻，待用。

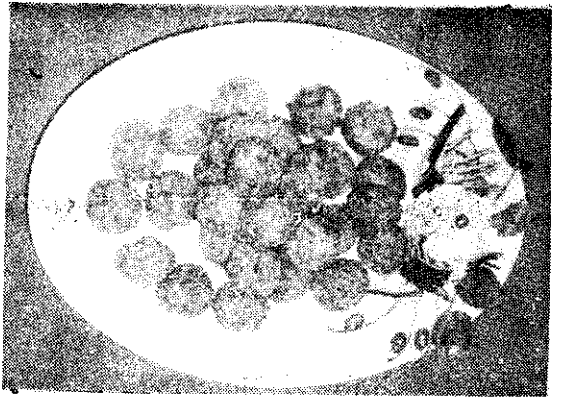
(2)麵包丁先放在盤內散開，次將拌好的蝦餡一個個的擠在麵包丁上，再用手搖動盤內的蝦球，千萬不可黏住，待每個蝦球完全沾滿麵包丁後再用左手掌心把每個蝦球搖動成圓球狀。

(3)淨油6碗下鍋待4分熱時蝦球全部下鍋泡油，見成金黃色球狀時撈起，排在盤內即成。

新竹區農業改良場 蘇寄萍提供



大寮鄉農會家政班員烹飪訓練



家事小常識

• 周錦霞

收藏夏季衣服

天氣已涼，一些夏天的薄衣服，已經不須穿著。收藏衣服，也是一門學問，如果懂得方法，不但能使衣服保存常新，還可以延長衣服的壽命。下面是幾點收藏時的要領，希望對您有用處：

(1)衣服收藏時，一定要洗乾淨，否則沾着髒的地方一定會發霉變黃而變舊，損壞得也快。紗質的衣服，要用乾洗才不致變形。

(2)衣服穿過後，立刻把灰塵刷去，尤其是毛織品，不穿時，馬上折好收藏起來，不要掛在外面。

(3)衣服收藏時，一定要摺疊平整才放入箱內。放的時候，為了避免壓起皺紋，必須把絲織品、棉織品放在上層，毛織品放在中層，最底下放尼龍製品。

(4)皮毛衣收藏前要先曬過，曬後待涼，然後才放進箱裏，否則會脫毛或生蛀虫。

(5)收藏的衣服切勿上漿。否則，一旦受潮時，就很容易生蛀虫。

(6)游泳衣在收藏前，最好用熱水浸一下，曬乾，然後才收起來。

(7)在每層衣服中間，散放幾包每包約4顆，用衛生紙包裹的樟腦丸更好。

(簡美月)