

——衣錦榮歸——

材料：豆腐皮（大張）1張半、冬筍1罐、冬菇2兩、麵筋3兩、木耳1兩、胡蘿蔔1兩、黃瓜半條、番茄2粒、麵粉半斤、蘇打粉半湯匙、叉燒粉少許、水2飯碗、醬油1湯匙、糖半茶匙、五香粉、胡椒粉、太白粉、麻油各少許、花生油1斤。

準備材料：

1. 將豆腐皮剪成方形（長、寬各3吋），冬菇洗淨後泡2個鐘頭，然後切絲。
2. 木耳於使用前一晚洗淨泡軟，再切絲。
3. 將冬筍、麵筋、胡蘿蔔洗淨切絲，加少許醬油、麻油、糖、太白粉、冬菇絲及木耳絲拌勻，候用。
4. 用小盆裝麵粉倒入2碗水，攪勻，再將叉燒粉及蘇打粉倒下，全部攪勻，即成脆粉，備用。
5. 黃瓜及番茄洗淨切片，留用。

炒及包：

1. 鍋洗淨燒熱，放下2湯匙油，先放冬菇絲及木耳爆一爆。
2. 將冬筍絲，麵筋絲及胡蘿蔔絲，全部放入炒6、7分鐘。
3. 加入醬油、糖、五香粉及胡椒粉，一齊炒勻，即舀起用碟盛載待涼。
4. 菜涼後，分放在剪好的豆腐皮上，包成長方形。包時，先將一邊角摺起，而另一邊角，則用剪刀剪開幾條做為尾部，兩邊角接口用少許粘料粘好，然後再在小包的中間拗摺一道，使其成為有如蝦似的彎弓狀，候炸。
5. 將鍋洗淨燒熱，放下1斤花生油。
6. 油滾時，將包好的豆腐皮，逐個在調勻的脆粉中翻一翻，沾上脆粉。
7. 入鍋，炸至黃色撈起，用長碟盛載。
8. 以黃瓜及番茄片，圍邊即成。

——群英大會——

材料：冬菇1兩、罐頭洋菇3兩、乾草菇2兩、罐頭冬筍3兩、胡蘿蔔（刨好的）1兩、荷蘭豆（豌豆莢）2兩、大白菜半斤、生麵筋10個、花生油2兩。

準備材料：

1. 冬菇洗淨，泡軟，去蒂後，再切成小片，候用。
2. 乾草菇，要將垢刮淨，洗去泥沙，用少許水泡約半小時，候用。

3. 罐頭洋菇切成兩半，候用。
4. 冬筍切成片。胡蘿蔔雕花切片。
5. 豌豆莢，用手擷去頭尾，並將兩邊的筋絲撕去，洗淨候用。
6. 大白菜洗淨後切開，每塊長約2吋，闊約1吋半。
7. 生麵筋，先用開水煮一會兒，然後撈起，漂清水，切片，候用。

綜合調味料：

醬油1湯匙、太白粉1茶匙、麻油半茶匙、糖半茶匙、鹽少許、加水2湯匙，一齊拌勻。

燴法：

1. 將鍋洗淨燒熱，放下花生油。
2. 油開時，放2片薑片爆香，將切好的冬筍、洋菇、乾草菇、冬菇、大白菜、麵筋一齊放下炒勻。
3. 把泡乾草菇的開水倒入，蓋上鍋蓋文火煮10分鐘。
4. 揭蓋後，放下胡蘿蔔及豌豆莢，再蓋上煮一會兒。
5. 最後將綜合調味料倒在菜上炒勻，試味後，舀起用碟盛載，即成。

國語日報

父母愛子女·子女愛國語日報

為什麼家家歡迎國語日報？

國語日報是一份「小型的大報」，內容純正高尚，消息迅速正確，短評「日日談」立論公正，專欄跟副刊可讀性極高。

國語日報全部用白話文撰稿，並且字字注上標準國音。常讀國語日報，可以學國語、學現代文字。

國語日報每天有「兒童」「少年」「家庭」副刊，並有兒童習作園地「我的作品」和「小畫家」。一份報，全家看。國語日報附贈的雙週刊「古今文選」經海內外各大中學選為國文課本。「書和人」是介紹書籍與人物的權威讀物。報費每月120元。

國語日報出版部

設有舒適美觀的書室，陳列本報出版的兒童讀物、家庭讀物、國語文書刊。每天營業到晚上八點，歡迎家長下班時帶子女來買書看書。

國語日報語文中心

設備雅潔舒適，教室氣溫調節，開有外籍人士和華僑華語班，國人國語正音班，中小學生作文班，成人、兒童書法班。採小班制，重視個別指導。

訂報電話：3412448

· 台北市福州街十號

出版部書屋電話：3413510 · 台北市福州街十一號之三

語文中心電話：3418821 · 台北市福州街11號之三3、四樓