

9.魚骨與冬筍放入鍋中，加水及鹽酒、蔥薑，煮數滾後，魚骨及薑片挾去，筍片和湯倒入火鍋中。

10.另備醬油、麻油、番茄醬、辣醬油、酸醋等數小碟和上項各盆，連同火鍋一併上桌，將各種菜入鍋燙熟，蘸調味品進食，鮮潔不凡。

## 砂鍋獅子頭

材料：1.絞赤肉12兩，荸薺6個，蔥、薑、太白粉少許。

2.大白菜1顆，蛋1個，油、鹽、醬油適量，高湯1碗。

做法：1.白菜洗淨，橫切成3段，用油略炒。

2.荸薺去皮切碎，加入碎肉、蔥花、薑末，和調味料，與蛋白攪拌均勻。用湯匙做成大的肉丸，做好後放

入油鍋中炸至兩面黃色盛起。

3.把炒好的白菜放入砂鍋，將肉丸放在菜上，加入高湯，蓋上砂鍋蓋，用慢火燉，吃時原鍋上桌。

## 砂鍋魚頭

材料：1.大魚頭1個（鱸魚頭較好），略帶魚身。豆腐2大塊，粉皮5張。

2.蔥、薑、蒜瓣、瘦肉片、酒、鹽、醬油、胡椒粉、香菜。

做法：1.魚頭去鱗洗淨，瀝乾水份，用醬油內外塗過醃著。

2.用5大匙油起油鍋，用中火先將魚頭兩面煎黃，然後將魚頭鏟入砂鍋內，並放蔥段、薑片、蒜瓣及調味品、酒及高湯。

3.煮滾之後加入切成方塊的豆腐，用慢火燉20分鐘後，再加入切

寬條的粉皮及肉片略燉，吃時原鍋上桌，洒少許胡椒粉，並放切好的香菜，美味可口。

## 砂鍋白菜

材料：1.大白菜1顆，火腿數片，蝦米、干貝少許，海參半斤，香菇數朵，水發魷魚1片，高湯1碗，香菜。

做法：1.白菜洗淨，橫切3段，放入砂鍋。

2.冬菇、蝦米、干貝用熱水泡軟，干貝搓絲後放在白菜上面，冬菇切絲，火腿切片放在白菜上。

3.海參、魷魚洗淨，切好備用。

4.高湯及泡冬菇、干貝的水倒入砂鍋內，調味，燒開。

5.放入海參、魷魚，略放一點酒，薑一片。用文火燉煮。

這道火鍋菜一點也不油膩，清淡可口，爽口極了。

# 竹書

竹子與我國文化不可分離，本書是結合科學與文學的一本新書，介紹竹子的地理分佈、竹子的生長／睡眠／庭園觀賞、竹子如何分類、竹子開花之謎、竹與中國文化、竹與文學藝術、台灣民間竹藝品、竹器製作、日本京都的竹子及竹類文獻介紹等，分別由江濤、林維治、陳明義、路統信數位竹子專家執筆。

全書 219 頁，封面、內文  
照片彩色精印，每本定價  
平裝 280 元，精裝 320 元  
(郵購另加掛號郵資 9 元)

## 豐年社

台北市温州街14號  
郵政劃撥 5930 號