

花蓮薯 可口又營養

林妙娟

花蓮薯又名甘薯型餅，是花蓮名產之一，係以水分少、纖維少、甜度高的甘薯加配料烘烤而成，目前大都以甘薯台農17號做成的。由於做法特殊，味道好，營養佳，價格便宜，而且可存放4天左右，極受觀光客的喜愛。

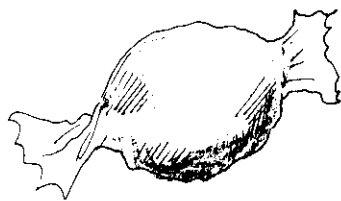
爲了讓大家了解花蓮薯的配方及做法，並鼓勵消費者多食用花蓮薯，現將做法介紹如下：

(一)材料：(製作40個)

甘薯泥 1公斤、白豆沙300公克、白砂糖150公克、奶油100公克、雞蛋 2個。

(二)做法：

- ①甘薯洗淨，放入滾水中煮熟。
- ②煮熟趁熱去皮，用捍麵棍壓成泥。
- ③白豆沙入炒鍋中翻炒至翻鬆，加入奶油拌勻。
- ④蛋液一個打散入砂糖中拌勻，再倒入鍋中與豆沙拌炒均勻，最後倒入甘薯泥翻炒均勻。
- ⑤起鍋待冷，分成40個，搓成甘薯型餅狀，置於擦過油的烤盤上。



- ⑥另一個蛋打散，以刷子刷上面的表皮。
- ⑦入烤箱中以 250°C 烘烤15分鐘，取出再刷一次蛋液，入烤箱中，再續烤15分鐘即可取出。
- ⑧涼後以玻璃紙包妥即可。
- ⑨最好存放冰箱，可延長保存時間。

最新奇 特殊土壤改良劑

鎂綠要素[®]

是改善水果、蔬菜品質的秘方
含有：高單位鎂質、鈣質及植物生長必需微量要素。

- ◎地面撒佈，使用方便
- ◎改良土壤，控制氣肥
- ◎健樞養樹，防止落果
- ◎改良果實品質，增加甜度

(詳細說明書，備索)

徵求銷售商

立農化工廠有限公司

台中市西區後龍街57-3號

☎ 公司：042-229055 工廠：042-792820

富多農2號

不失農時 * 請用富多農2號



促進發育 增收產量
家家歡樂 國強民富

檢驗合格

◆改良型液狀肥料◆
(符合國家標準)

- *願向同類型進口貨挑戰!!
- *免費贈送試用品做示範比較。
必要時派專門人員指導
(說明書及資料函索即寄。)

徵各縣市經銷商：

富多農2號已問世了!!

功用企業有限公司
台北市延吉街30巷一號二樓
電話：(02)7413381