

掛好後抬上去烤，在時間上一致，不會燙手。後者，逐一掛上，時間先後有差別，同時因為熱度高感覺燙手。

4.大約經過30分鐘，就可以將鴨烤熟了。

(二)用烤箱烤：

1.先將烤箱溫度調節好使達到230°C左右。

2.將經過風乾後的鴨子放在烤架或烤盤上，送入烤箱中，經過30分鐘~40分鐘，就可以烤好。

## 吃法

烤鴨一般的吃法，是趁熱用薄刀將皮連肉一片一片切下，用蔥段、甜麵醬包薄餅吃，取其皮鬆脆，肉香嫩，別有風味。留下的骨頭煮湯，就是一般餐館所謂「一鴨二吃」。

## 調配料配方

配料因各人口味不同，喜好有異不能勉強。茲舉一例以供參考：

醬油5%，糖0.3%，生薑0.05%，鹽0.5%，茴

香0.1%，葱0.1%，以上均以鴨屠體重量為準。

## 風乾時塗抹料的配合

麥芽糖65公克，醋5公克，老酒15公撮。

上列混合糖膠45公撮加10倍水稀釋調勻後，用來塗抹於鴨體表面，可連續應用數次，風乾後再烤。

## 布料選擇

服裝穿著的要點，不單是跟隨時尚流行的款式，布的花樣、顏色、質地等選擇，都是不可忽略的問題。目前流行的花樣，已走向新潮圖樣，或直橫線構成的條紋，色彩也趨於同色系統的調配。

一位懂得穿著的人，不只要在服裝的設計上求得款式的新穎，在布料的花樣及色彩上，都應配合恰當，以求整體的完美。（張秀鳳）

## 男怕選錯行，女怕嫁錯郎

### 您怕用錯肥嗎？

有了「富一肥」，您不必再為用肥煩惱了！

——泥碳天然有機肥料——  
(是天然資源，不是廢物利用)

- 改良土壤理化性，減少土壤酸化、硬化。
- 含有豐富的有機質75%(含腐植酸42%)。
- 作物品質提高，產量增加。
- 增加作物的抵抗力，減少病蟲害的發生。
- 唯一外銷東南亞的有機肥料。
- 本產品行銷8年，現有市場基礎。



徵  
各地經銷商

營利事業登記證：  
中縣屯1字第00148號

\*詳細說明書備索\*

博利企業有限公司

地址：台北市延吉街30巷一號二樓 電話：(02)7413381

## 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