

粵菜白雲豬腳

材料：兩隻前爪豬腳，約3台斤左右，白醋3碗，白砂糖2碗，鹽2大匙待用。

製法：先把醋放入鋁鍋內煮沸，加入精鹽，及糖，以湯匙調勻，拌攪使糖和鹽全部溶化，使水一煮沸即可離火，放涼後待用。隨即將豬腳用溫水洗淨，用利刀刮去黑皮污垢至清潔，再用鑷子將豬腳毛根拔起，於水中再洗刮至清潔白淨為止，待用。

然後利快菜刀將豬腳剝開兩半，剝成一塊一塊，約二寸闊左右，剝好放在鍋內，加水至浸過面的豬腳，先用旺火煮開，然後用文火燒沸至一小時，即可撈出。而後泡在冷開水中約三小時左右，但必須換水6、7次，保持水涼，將泡好的豬腳，用紗罩篩撈出瀝乾水分，再放入糖醋汁內，醃浸二小時，使其酸甜汁浸透豬腳，則吃時涼脆可口，如海蜇皮一般。

此菜為粵省名餚，凡遊廣東白雲山，莫不以一嘗白雲山豬腳為樂。聽說此菜是以白雲山清泉所製成的，是屬一種涼菜，夏日炎熱，吃這個菜涼脆可口，家居宴客，甚為適宜。

(張雲增)

蘭花、果疏、花卉用營養劑藥品總匯

培綠素®

預防、治療番素病「拜拉斯」遺傳攝散之功效。

活力源® (ホリゲン)

1. 粉劑：植物荷爾蒙成長調整劑，促進發根、發芽、開花。
2. 原液：純度高、用量省、最高級液體元素。使用簡便效果好。
3. 滴劑、螢光亮光劑：維他命元素，持續型活力源。

速必達劑® (スピターゼ)

維他命配合最新植物活性劑，是養蘭及花卉不可少的妙方。

催芽劑®

蘭花花卉無性繁殖的妙方。

總代理：

廣成園藝股份有限公司
 台北南新生南路一段160巷1-1號
 電話(02)3932855-6
 郵政劃撥：12779號張萬力帳戶

說明書向索



彩色實用食譜大贈送

訂掃描綫雜誌一年(12期)650元

贈送：中視叢書「實用食譜」

或「鳳情千千萬」錄音帶

或「鄭少秋專輯」錄音帶

或「我是中國人」錄音帶

郵政劃撥一五四〇帳號·中視出版部
 電話：七四一—〇七五九·七一—〇三一二