

醬筍魚湯

材料：草魚 1 斤或吳郭魚 1 尾，醬筍 2 塊，青蒜或葱白一支。

作法：魚兩面煎黃，加入清水一湯碗，小火煮 20 分鐘，青蒜段煮 1 分鐘即可起鍋。

紅燒桂竹筍

材料：煮熟桂竹筍 1 台斤，排

骨或五花肉約 10 兩，青蒜 2 支，醬油 2 大匙，砂糖 1 茶匙、鹽各適量，水二碗，沙拉油 3 碗。

作法：①煮熟桂竹筍整支切斜塊或寸段，五花肉切塊，青蒜切段待用。

②鍋入沙拉油將切塊的肉炸黃撈起待用。

③鍋放入清水 2 大碗、筍塊、肉塊、醬油、砂糖、鹽燜煮 30~40 分鐘即可，起鍋前投入青蒜段煮數分鐘便可熄火入盤上桌。

張俊惠



醬筍魚湯(張俊惠)



紅燒桂竹筍(張俊惠)



棉子粕

三要素
最均勻
有機質肥料



改良土壤
肥効長久

含有成分：

氮 4.5-5.5%

磷 2.5-3.0%

鉀 1.5-2.0%

有機物 87%

適應作物：

蘋果、梨、葡萄、柑桔、
菸草、茶葉、枇杷、蘆筍、
番石榴、蓮霧、木瓜、草莓、
甘蔗、番茄、蔬菜、豆類、
花卉、盆栽

頂新製油實業股份有限公司

榮譽出品

彰化縣永靖鄉永靖街60號

(048) 221666(代表)

台北電話(02) 5613909

5813907