



香·補！

麻油粉蚌

材料：粉蚌12兩、蝦仁2兩、荸薺1兩、餛飩肉4兩、薑絲多量。

①鹽1匙、酒半大匙、麻油1小匙、胡椒少許、冬菇1朵（切末）、洋火腿1片、（切末）、太白粉1大匙。

②蚌湯2杯、蔥薑末（各）半小匙、鹽半小匙、胡椒少許、太白粉1大匙。

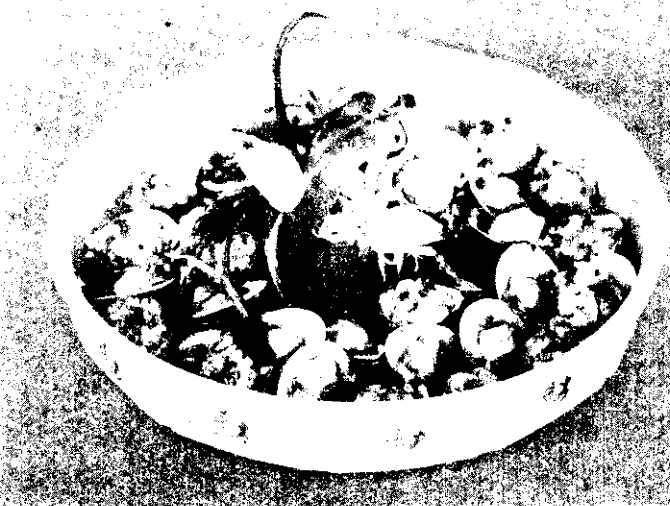
做法：1.蝦仁拭乾水分與荸薺均切碎。

2.粉蚌用清水煮見蚌殼微開即熄火候冷。

3.將蚌肉取出與餛飩肉、蝦仁、荸薺用①料攪②做成肉餡，釀入蚌殼肉抹平、用大火蒸約15分鐘、取出裝

盤。

4.將蚌湯燒開入②料倒入盤內，上面洒薑絲紅辣椒絲即可。（郭炳程）



麻油粉蚌

花花世界等你來！

豐年花卉集

介紹草本花卉、木本花卉、球根花卉、蘭花、觀葉植物，觀賞樹木、觀果植物與多肉植物等8類100篇，彩色精印。

18×18（公分）•302頁 46位園藝專家著（精）350元（平）300元

香花集

介紹水仙、繡堇、梔子花、含笑、桂花、萬尼拉蘭、茉莉、香水樹、鸞瓜花、金合歡、法國素馨、秀英、中國玫瑰、樹蘭、夜香木、小蒼蘭、月桔、晚香玉、百合、玉蘭、蘭花……等20種香花之特性、栽培方法及利用。

18×18（公分）•140頁 10數位花卉專家著（精）240元（平）200元

九重葛盆景藝術 （再版）

介紹九重葛性狀、培養、嫁接、整形、澆水、施肥、盆栽、選盆、管理、品種等。

14×21（公分）•33頁

張半農著（平）40元

• 全省書局有售 • 農林漁牧家政書籍2000多種總目錄函索即寄

每次郵購另加掛號郵資16元
台北市溫州街14號(02)3938148
郵政劃撥 0005930-0 豐年社