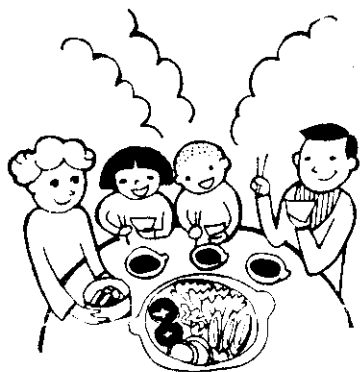




農家食譜

粵菜臘味豬肝

材料：大豬肝一個重3斤半左右，白塩5兩，五香粉1兩，深盆1個，竹件、待用。

製法：①新鮮豬肝1個，重3台斤以上，清洗乾淨，攤洗放在刀板上，撒上白塩，摩擦入味後，放在深盆或在大碗中，加蓋。置於陰閉地方，經過1星期塩醃豬肝發酵，發起浮泡作用，已經醃好。

②用竹件將豬肝醃好串起，吊在屋簷下，經風吹日晒，4天以後，呈為半乾半濕狀態，又收藏起來。

③將半乾半濕的豬肝再陰閉4天，然後又掛在屋簷下風乾。待1個半月以後，成為氣味芬芳即成。居家待客，都視為珍品。

附註：臘味豬肝最好於農曆冬至前製作，以北風天氣風乾最佳；如遇到陽春天氣，遇蒼蠅來襲會生虫，則製作完全失敗。因此對氣候多加研討。（長風）

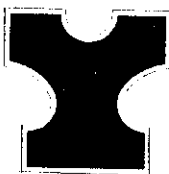
八仙過海炸鷄

一、材料：雌雞一隻重3台斤左右，葱白少許，羌宋酌量，高粱酒1兩，白糖1湯匙，醬油3兩，菱粉少許，蔬油待用。

二、做法：將雌雞殺好，清洗乾淨，去毛，去內臟，再把牠的胸脯起下，剝成4大塊，2隻腿肉也斬成4塊，其餘一切，留待另用。然後隨即將雞放入糖、醬油葱白、羌、（拍爛）諸和，在肉鉢內攪拌均勻，放在鉢內醃約廿分鐘左右，

品質的保證

商標



註冊

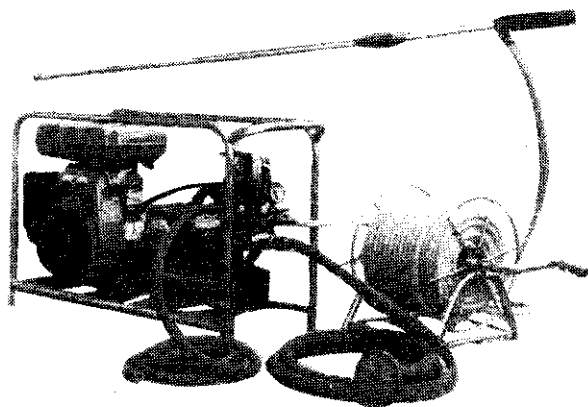
信譽的標誌

元良牌

材料特殊處理・防銹、耐磨損
適合下列各種用途：

- ▲噴灑各種農作物之病虫害防治藥劑
- ▲噴洗牛、猪、鷄舍之清潔、消毒劑
- ▲機車、耕耘機、汽車之清潔沖洗。
- ▲山坡地及高地之送水灌溉。

強力噴霧送水機



元良機械股份有限公司

台中縣大雅鄉中清路一段185號
電話：(045) 661406~8(三線)

檢驗局品管合格外銷工廠

可申請農機輔助貸款