茴香

茴香菜屬繖形花科的多年生草本植物，佔花蓮人口¼的客家人常於菜園中種植，並常與麻油、酒、雞蛋一起煮，視爲補品菜餚食用。

茴香的莖、葉均有一種香氣，不易招致病虫害，無農藥殘毒問題，又富含鈣、磷、鐵，除嫩葉可供蔬菜用外，果實爲優良的調味料，亦可供藥用，有健胃、催乳、興奮、消疝氣的功效，花朵清新雅緻，是切花的好材料。

家政班員烹飪示範（阿郎攝）

茴香酥餅

材料：茴香半斤，炒熟花生仁½杯，炸油1鍋。

麵糊麵粉1½杯，水1杯，蛋1個，糖1湯匙。

做法 ①茴香切段。

②麵糊調好加入茴香、花生仁拌勻，以湯匙撈起投入沸油中，用中火炸至金黃色即可。

茴香蒸蛋

材料：茴香50公克，蛋4個，蝦米1湯匙，溫水1½杯，麵粉1湯匙，奶粉1湯匙。

調味料：塩½湯匙，細砂糖1茶匙。

做法：1.茴香切小段，蝦米泡軟。

2.蛋加調味料打散。

3.奶粉、麵粉加點冷水調勻，再加入溫熱水調勻倒入蛋液中，調勻並拌入茴香、蝦米，置蒸籠中，以小火蒸10分鐘即可。

青松降雪湯

材料：茴香 150公克，嫩豆腐½塊，高湯6杯，太白粉1匙。

調味料：塩½湯匙，麻油½茶匙。

做法：①茴香切成段，豆腐壓碎。

②高湯煮沸，入茴香、豆腐及調味料，一滾即可調入太白粉汁。

MELOBAC® 效果"一級棒"！ 早花●早大●早收成

農友注意!!
爛根、敗糧的救星！
低溫、寒害的預防！
蓄積生理營養濃度、
準備花芽分化、促進開花。

メロバック 水性微生菌
特級農神-M®
（磷·鉀·鎂吸收促進劑）

誠徵各縣市經銷
歡迎研究研來函索取目錄及微生菌技術指導手冊

人吃飯＋養樂多 ：幫助消化
噴農藥＋展着劑 ：增加藥效
灌肥料＋農神菌 ：促進肥效

特性：
●含有10多種自然的、水性的、純洁的、有益微生菌群及酵素系統
●含有天然源離胺酸、海藻精、胺基酸、微量元素、核酸、醣類、酵素群、硝酸態氮素
●非粉末狀了，不用再醱酵，直接稀釋使用，效果明顯。
●以菌制菌的原理●對於地下病菌「Fusarium」、白絹病、紋羽菌、線蟲、疫病菌、立枯病菌、蔓割病菌…有預防及抑制作用。

功用：
※基肥期使用，加速「植物體內生理營養濃度」的蓄積，促進花芽分化。
※追肥期使用，促使「磷·鉀·鎂及微量元素」的吸收增進果實品質。
※專業魚蝦養殖池使用，穩定水質、增加溶氧量、抑制藻類。

神農行
農友信箱台中郵政2374號 電話：(04)2528288 MELOBAC AGRICULTURE & CHEMICAL CO.