

# 香菇 芳香味美

香菇具有特殊的芳香美味，無論蒸、煮、炒，素菜、葷菜均可做為最佳的配料，如素食中有名的銀芽鱈糊，便是豆芽菜與香菇炒成的，酒席上有名的香菇燉雞湯、西魯菜，亦以香菇為主要配料。



香菇營養味美

## 金錢香菇肉

材料：①香菇15朵，絞肉半斤，蛋白 $\frac{1}{2}$ 個，太白粉 $\frac{1}{2}$ 湯匙，蝦米2湯匙。

②高湯 $\frac{1}{2}$ 杯，太白粉1湯匙，鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙，香油 $\frac{1}{2}$ 茶匙。

③醬油1茶匙，塩 $\frac{1}{2}$ 茶匙，酒 $\frac{1}{2}$ 湯匙。

做法：1.香菇泡軟去梗。

2.蛋打散，蝦米切碎。

3.將①料調拌在一起，分成15份，將肉餡填置於香菇內面，置蒸籠中，以大火蒸6分鐘，將香菇取出排列於盤上，餘汁倒回鍋中與高

湯一起煮滾。

4.煮滾高湯加塩，勾芡並加香油拌勻，淋於香菇上面。

## 香菇燴芥菜

材料：香菇15朵，捲心芥菜一大顆，蝦仁4兩或蟹肉3湯匙，高湯2杯，太白粉 $\frac{1}{2}$ 湯匙。

調味料：①酒 $\frac{1}{2}$ 茶匙，塩 $\frac{1}{2}$ 茶匙，太白粉 $\frac{1}{2}$ 茶匙。

②塩1茶匙。

做法：1.香菇泡軟，切為3~4片。

2.蝦仁加①料醃10分鐘，以沸油撈一下。

3.芥菜切滾切片，以沸水煮熟軟，泡冷水備用。

4.高湯煮滾入②料、香菇，再滾1分鐘入蝦仁、芥菜，撈出，餘汁勾芡，入香油再倒回芥菜等調拌一下即可。



原裝進口 歷史悠久

# 最純正 蓖麻籽粕

含有成分：  
氮 6%  
磷 2%  
鉀 1%  
有機物 91%

新包裝上市

## 土壤改良 最佳有機質肥料

泰國蓖麻油工業公司(直接販售)

請洽各地肥料商、農藥行、農會、青菓社

服務處：(02)7044259 泰坦企業公司

(052)541017 林木榮 (045)874571 農友行

(036)663659 張金海 (089)322767 陳啓明

適應作物：

蘋果、梨、桃、葡萄、柑桔、蕃石榴、蘆筍、枇杷、橡果、荔枝、蓮霧、茶樹、蕃茄、草莓、菸草、蔬菜、瓜類、豆類、甘蔗、蘿藦、花卉。