

# 空心菜 清脆可口

空心菜又名蕹菜，屬旋花科植物，富含礦物質、維生素A。宜蘭縣礁溪溫泉區，以溫泉水生產的空心菜，品質優良，所含礦物質質量甚高，雖經炒煮久不變色，且清脆可口。一般餐廳、飯店喜歡採用礁溪所產的溫泉空心菜。礁溪溫泉空心菜特性為葉大、莖粗。民間相傳空心菜有清熱解毒、利尿的功效。

## 一箭穿心

材料：空心菜梗30節，火腿條30條，沙拉醬4湯匙。

做法：礁溪空心菜梗洗淨，穿入火腿條，置於盤中，吃時沾沙拉醬，美味可口。

## 酸味空心菜

材料：空心菜葉半斤，酸筍2

兩，高湯6杯，塩1茶匙。

做法：1.空心菜洗淨，酸筍切段。

2.高湯煮滾入空心菜、酸筍，並調入塩，滾一下子即可。

## 酸辣二梗

材料：空心菜梗半斤，酸菜梗半斤，糖 $\frac{1}{2}$ 茶匙，辣椒1條，油3湯匙。

做法：1.空心菜梗切段，酸菜梗切條，辣椒切條。

2.起油鍋入酸菜梗加糖炒幾下，入辣椒、空心菜梗，大火炒幾下即可。

## 二條爭光

材料：空心菜梗半斤，小卷3條約1斤重。



清脆的空心菜

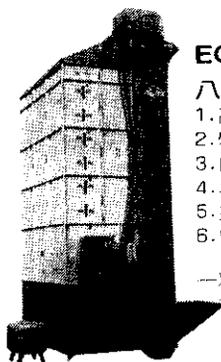
調味料：薑絲1湯匙，塩1茶匙，酒1湯匙，油3湯匙。

做法：1.空心菜梗切段，小卷清理乾淨切條。

2.小卷以滾水燙三下。

3.起油鍋入空心菜，調味料，拌幾下，再加入小卷，拌炒均勻即可。

### 超級8槽式—<sup>稻谷</sup><sub>玉米</sub><sup>高粱</sup>乾燥機



#### EC-505B

八槽式6大特點：

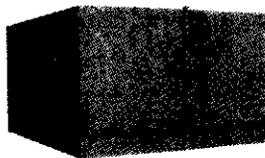
1. 高速率乾燥
2. 特殊構造耐久性
3. 自動清除、零殘留
4. 昇降機可前後對調
5. 排風方向，任您選擇
6. 安全控制構造

一次 稻谷1500~7000台斤  
玉米2000~8500台斤  
耗油量：1~6公升/時  
(煤油或高級柴油)

### 綜合性貨櫃式乾燥機

玉米、稻谷、小麥、花生

#### ST-500B型

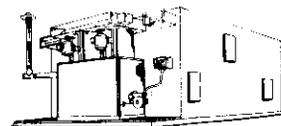


ST-500B 一次1000~5000公斤  
每小時乾燥率：0.3~0.9  
耗油量：2~5公升/時  
(高級柴油或煤油)

### 順光一心子

#### 菸葉、稻殼乾燥機

#### BL96B



BL-96B 一次5000公斤  
乾燥有效面積：六坪  
吊菸層數：二層

※經測定合格甲等廠商

順光股份有限公司

台北縣土城鄉中央路二段81號  
TEL: (02) 2606111 ~ 6 (六線)