

青葱：調味・營養

●林妙娟

宜蘭地區生產的青葱稱為九條葱，又叫日葱、大廣葱。由於得到天時地利——氣候、土壤、水質較佳的關係，所產的青葱不僅質嫩、味香，且葱白部分長達18~20公分生產面積及品質之好可說是全省之冠。青葱主要富含鈣質、鐵質，在我國北方是經年不可少的蔬菜，且以生食為主，在南方則當作香辛料與肉類、魚類一起烹煮。在醫藥上葱可作健胃劑，發汗劑及健腦劑。

青葱燜排骨

材料：上等排骨（或雞肉、鴨肉）1斤，葱半斤，滷汁1碗或烤肉醬1碗，炸油1鍋。

調味料：塩½茶匙，酒1湯匙。

做法：1.排骨加調味料拌勻醃半小時。

2.醃好的排骨入沸油中，炸熟撈出。

3.炸油倒出，留點油，入葱段爆香，將排骨的滷汁倒入蓋上鍋蓋，以小火燜煮20分鐘，汁快乾時即可上桌。

浸泡調味料半小時以上。

2.葱白切5公分長段，以蝦片包捲葱段，並以牙籤固定。

3.麵糊調好。

4.蝦捲裹麵糊入沸油中以中火炸至金黃色即可。

葱燜蝦

材料：葱半斤、蝦1斤。

調味料：酒2湯匙，塩1茶匙。

做法：1.蝦去鬚腳，以酒、塩醃1小時。

2.葱切大段。

3.起鍋擺放葱段，上置蝦加蓋，以小火燜煮約8分鐘，至蝦熟時即可熄火。

葱蝦卷

材料：葱半斤，大蝦1斤，牙籤20支。

調味料：酒1湯匙，胡椒粉½茶匙，蛋1個，麵粉1杯，水½杯，糖1茶匙。

做法：1.蝦去殼，以塩水清洗2~3次，濾乾水分，由腹部剖開

購買棉子粕20包以上者，可獲贈品，請向經銷商領取，或逕向本公司連絡。

信用的標誌

純天然
(未脫棉—保證品質)

棉子粕

六和製有機質肥料

含有成分：

氮 4.5-5.5% 鉀 1.5-2.0%
磷 2.5-3.0% 有機物 87%



適用作物：
各種果樹、
蔬菜、豆類、
花卉。

各種產品詳細資料
歡迎洽索。

蓖麻粕

印度原裝進口·有機肥料

含有成分：

氮 5.5-6.5% 鉀 1.2%
磷 2.8% 有機物 82%

農|業|化|學|品|及|資|材

- 蓖麻粕(Castor Meal) 印度原裝進口，最優良之有機肥料。
- 海藻精(海中肥® Seaweed Powder) 西德進口，最好的葉面施肥劑，效果最快。
- 優肥®(Micro nutrient) 綜合有機微量元素，補充各種微量元素。
- 各種植物生長調節素 L-TYROSIN、 α -NAA、SNA、 α -NA、IAA、IBA、勃激素、6-BA、調節植物生長、催花、催果、早豐收、促進分化、防止落果。
- 其他各種農業化學品 西德進口鉍酸鈉、磷酸-鉀、磷酸-鈣、日本進口鉍酸鈉、美國進口硫酸錳、法國進口之E.D.T.A、鋅塩、錳塩、荷蘭進口E.D.T.A、鐵塩及鈉塩。
- 各種農業噴嘴 各型各式，不同作物之噴管、噴嘴。

六和化工股份有限公司

台北市中山北路三段47號7樓 TEL: (02) 5954321 (30線) 轉農業部
高雄分公司：高雄市洛陽街29號 TEL: (07) 2822801-2822803陳先生