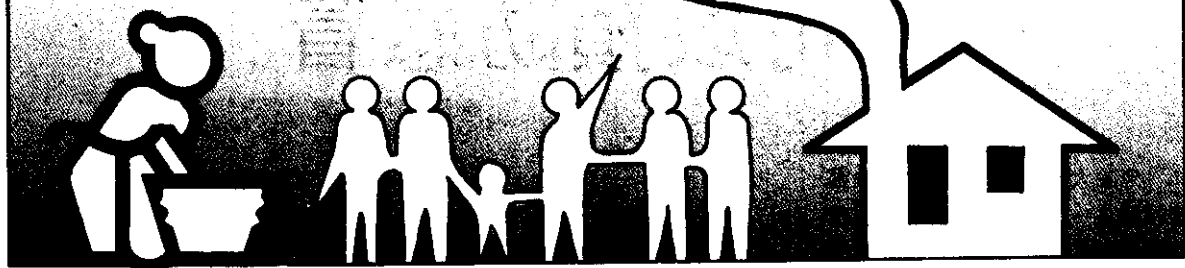


農村家庭 家事改進



甜年糕的新吃法

鍾仙華

春節過後，最教家庭主婦傷腦筋的是擠滿冰箱的甜年糕。因家中人口少，三餐吃的也很豐富，年糕的誘惑力已大不如從前，因為舊式甜年糕的吃法，已不能引起家人食慾，所以勤勞的家庭主婦們，請按照下列做法，做出美味可口的甜年糕點心。

油煎芋泥甜糕

材料：甜年糕1塊，檳榔心芋半斤、香菇4朵、蝦米1兩。

調味料：塩 $\frac{1}{2}$ 小匙、胡椒粉 $\frac{1}{2}$ 小匙、芹菜屑1大匙、水1大匙。

蛋糊：麵粉半斤，蛋1個，水半碗。

做法：①芋頭去皮，洗淨切片蒸熟壓碎成泥狀。

②蝦米、香菇泡軟、分別切碎。

③鍋燒熱，用1湯匙油爆香蝦米、香菇，加入調味料及芋泥，炒拌均勻盛起分20等份。

④甜年糕切片，約5公分正方形，將一份芋泥塗在甜糕上，兩片夾好，沾裹調好的蛋糊，入鍋中用油煎至甜糕軟及至金黃色即可。

甜糕三明治

材料：甜年糕1塊，小黃瓜4條，蛋6個，土司麵包1條，沙拉醬1包，塩少許。

做法：①小黃瓜洗淨，切斜片，用塩醃20分鐘。

②蛋5個煎荷包蛋，每份切半，餘一個蛋打散。

③甜年糕切片，沾裹蛋液入鍋中用少量油煎軟。

④土司麵包對切成三角形，先塗上一層沙拉醬，依序放入荷包蛋、土司、二至三片小黃瓜、年糕，最後再放上麵包即可。

蘿蔔干甜糕

材料：甜年糕1塊，蘿蔔干2兩，甘藷半斤，蛋5個，葱末。

做法：①蘿蔔干洗淨，剝碎，蛋4個打散。

②起油鍋爆香葱末、蘿蔔干，將蛋淋入，煎成蛋皮，切5公分正方形。

③甘藷蒸熟壓成泥。

④蛋1個打散，甜年糕切5公分正方形薄，沾蛋汁用少量油煎軟。

⑤將年糕塗上一層甘藷泥，兩塊中夾入一片蘿蔔干煎蛋即可。