

## 朝鮮薊

乾乳酪 parmesan cheese 切碎（可有或無），適量之食鹽及胡椒。

作法：

1. 將朝鮮薊洗淨。
2. 用水煮熟（或蒸熟）後，縱切為二。
3. 將朝鮮薊的中心部分挖空。
4. 在炒鍋中加入等量的奶油及沙拉油，炒香蒜泥加入洋菇片、蟹肉、蝦仁和碎朝鮮薊心，繼續炒到熟為止。
5. 將此混合物平均填塞在已切半並挖空了的朝鮮薊。

若喜歡的話，可加上切碎的 parmesan cheese 然後用烤箱以上部高熱烤至乾酪融化為止，即可上桌。

### 17 朝鮮薊鑲雞肉

材料：

12個煮熟的中型朝鮮薊， $\frac{1}{2}$ 杯的瑪琪琳，3杯的切碎洋蔥，3杯新鮮的洋菇片， $\frac{1}{2}$ 杯麵粉， $\frac{1}{2}$ 杯脫脂牛奶，3杯煮熟的雞肉粒（或火雞肉粒），3杯煮熟的玉米粒， $\frac{1}{2}$ 茶匙胡椒。

作法：

1. 挖空朝鮮薊中心的小苞葉及蕊心。
2. 取一平鍋，先熔瑪琪琳，加入洋蔥和洋菇，用小火燜5分鐘。
3. 加入麵粉攪拌，緩慢地加入牛奶，然後邊煮邊攪直到粘稠為止。
4. 加入雞肉粒，玉米粒和胡椒混合均勻。
5. 把上面的混合物平均裝入已空心的朝鮮薊內。
6. 放入烤盤，上鋪鋁箔，在35°F烤20分鐘。

### 18

### 肉絲湯

材料：

幼嫩心部切薄片6兩，肉絲4兩，鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙，太白粉少許。

作法：

1. 用利刀切除柄部，並修去綠色外皮，選嫩的部分與花托盤一起切薄長片，立即浸在有檸檬汁的水中以防變黑。
2. 肉絲拌入少許太白粉。
3. 水2大碗，煮開後放入肉絲，幼嫩心部薄片，加鹽，再開滾1分鐘即可。

## 發展精緻農業請用優良的三冠牌農業資材

愛用者的口碑  
就是我們品質最大的保證

### 主要產品：

- 遮光網（羅紋織、平織、針織皆有，顏色：黑、銀、綠，寬度：從1米~8米，種類最多提供您最多的選擇。）
- 清潔蔬菜用網（規格：16、24、32目，寬度6尺、12尺）
- 溫室專用固定壓條。
- 簡易溫室零配件之供應。

### 其他產品：

- 溫室薄膜固定帶
- 果園及魚池用防風網
- PE漁網線
- 地基用編織布
- 農工業用硬性及軟性繩索

### 進口資材：

- “設施利多”(PET FILM)硬質薄膜 溫室永久的被覆資材
  - ① 耐候性特強，使用期高達10年以上。
  - ② 具防塵、防霧、防露及不滴水性。
  - ③ 透光性高達88%以上，長期維持透光性。
  - ④ 強度特性，具有耐熱性，耐寒性，及不伸縮性。
- フリーエース(PVC防塵膠布)
  - ① 比一般使用靜電防止劑者更真正具有防塵效果，具不滴水性，比一般PVC布耐用2倍以上。
  - ② 規格多，寬度有1.85M、2M、2.3M、2.7M、3M備有現貨供選擇。

煥坤引進最現代化的設備，最優良的技術，  
生產多樣化的產品，提供您最廣泛的選擇。



煥坤企業股份有限公司

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號  
電話：(047) 773878 (總機) FAX: (047) 789778