

夏天炎熱高溫時，宜將冰塊打碎如蛋大，放入寬型透明塑膠袋內，再平放箱內中層，使冰冷保護萆黃品質及新鮮度，防止枯萎，提高單價增加農友收益。

消費者選購時，以整枝莖葉完整，葉不枯焦，莖不腐爛，全枝金黃色或白黃色，不呈綠青色，葉片寬厚，莖粗長，整束清潔，細嫩硬脆者為佳。買後以當天食用為宜，當天不吃時，宜用大張白色紙全枝包住，套入清潔塑膠袋，放入冰箱內貯藏。若不用塑膠袋包住，易使萆黃枯萎，且冰箱內產生萆黃辛辣臭味。

萆菜黃營養好吃

萆菜黃每百克中所含熱量只有15卡，水份達95.1克、蛋白質1.9克、脂質0.4克、醣質1.8克、纖維0.6克、灰質0.4克、鈣質22毫克、磷質31毫克、鐵質0.8毫克、維生素C15毫克、B₁0.06毫克、B₂0.07毫克、菸鹼酸0.7毫克，營養豐富，質地細嫩新鮮，極具食用價值。

適合炒食、做湯、佐料、調味、肉餡、炸食、包饺子等美味佳餚。介紹下列3種做法：

萆黃餛飩

萆黃半斤切細碎、絞肉4兩、鮮蝦肉切細、味素及食鹽各1匙、蒜油2匙、炸油4碗、米酒半匙等備用，將萆黃、絞肉、蝦肉及調味料攪勻成餡，分成10份。3碗麵粉打2顆蛋加水攪成麵泥，捻成麵糰，置15分鐘後，分為20圓塊，揉成條皮形，每2塊中間放入1份餡，邊緣捏成花紋。熱鍋油放入油炸8分鐘左右，炸至整塊成金黃色時挾起，趁熱食之香味濃郁，是很好甜嘴點心。

萆黃肉絲

萆黃半斤切段，木耳4張切絲、肉絲（豬、牛、羊肉均可）4兩。肉絲先加醬油及太白粉勾芡拌勻，下熱油鍋炒至白色，放入萆黃及木耳炒熟（約2~3分鐘），加適量味素、鹽、醬油、蒜油等翻炒一下即可，趁熱食之細脆甜嫩很下飯。

蛋花萆黃肉絲酸辣湯

萆黃4兩切小段、絞肉絲1碗、雞蛋3個打泥。鋁鍋下水4大碗煮沸，放下萆黃、絞肉絲、煮開約3分鐘，放下適量味素、鹽、糖、白醋等滾約1分鐘，倒入蛋泥及太白粉勾芡一煮沸熄火，是人人喜吃的酸辣湯。

誠徵啓事

本公司即將推出一批農藥新產品應市。茲誠徵各縣市經銷代理商 條件如下：

- 一、殷實商戶
- 二、對農藥販賣有經驗者
- 三、對農作物病、蟲、草有專業知識者
- 四、具有市場開發能力者

有意者請將下列資料寄至本公司營業課收

- 一、商號名稱
- 二、地址及電話
- 三、負責人姓名
- 四、經歷簡要

合者另行通知，不合者恕不退件。

台灣三笠化學工業股份有限公司
彰化市大竹里安溪西路39號
電話：(047)三三八二一六七代表

自動控制壓力 動力噴霧機

榮獲中央標準局專利，擁有八大特點新產品

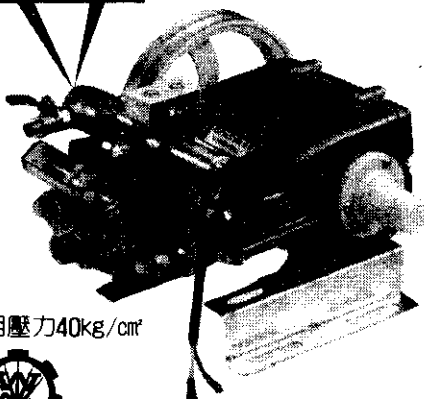
各地均有零售

水壓自動控制系統

多種機型，資料備索

自動控制洩壓裝置
能自動節省能源

服務專線：(04)3303108~10



常用壓力40kg/cm²



物理農業機械有限公司

物理® 台中縣霧峰鄉吉峰村錦州路449號