

炒煮滋味皆可口

1. 炒香瓠

材料：香瓠 1 個，葱 2 支、蝦米半兩，胡椒、鹽等各少許。

作法：鍋中熱油，先將蔥段、蝦米，用中火爆香，再將香瓠（切絲或切片皆可）拌炒數分鐘至熟加調味料即可。

1. 排骨香瓠湯

材料：排骨 6 兩，葱 2 支，香瓠 1 個，胡椒、鹽等。

作法：將排骨加水下鍋煮開約 20 分鐘，放進切塊的香瓠煮 10 分鐘後，再加蔥及調味料即可。

3. 魚丸香瓠湯

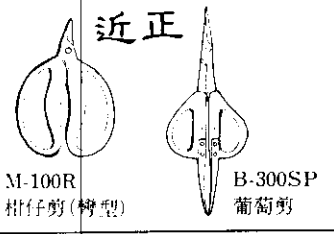
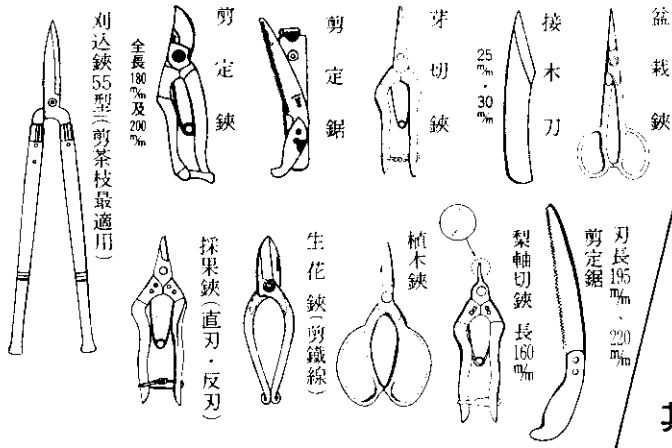
材料：魚丸 10 粒，香瓠 1 個、葱 2 支、胡椒、鹽。

作法：魚丸 10 粒切成兩半，香瓠切塊後，先將切塊香瓠下鍋加水煮開後 10 分鐘，再放進切半的魚丸煮 2 分鐘，續加蔥及調味料即可。



香瓠比一般瓠仔好吃

日本岡恒牌高級園藝工具



* 原裝進口，歡迎選購 *
請認清商標，謹防假冒。

鋼質最優秀！ 設計最實用！

其他：洋蔥鋏、松葉鋏、刃物用油砥石

經銷處：新高貿易股份有限公司
台北市峨嵋街68號 電話：3314190
郵撥儲金台北市0015195—5

刀身及紙盒無岡恒入級標誌者，均屬假冒品，若提供線索而破獲侵犯本公司商標者，當致薄酬。