

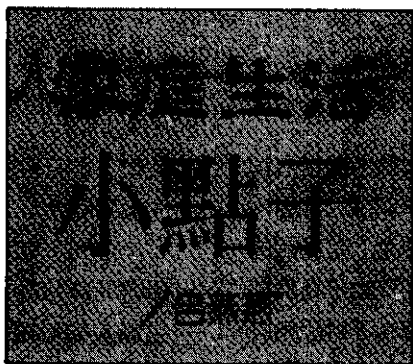
當 你到菜市場買菜時，如果看到甘藍菜花，或其他苞蕾欲放的菜花時，不妨順手買一把，但是買回家後，不要立刻下鍋。先找個精緻的杯子或花瓶，將菜花插入，放在餐桌上做個裝飾，欣賞一下，等到晚上或隔天，才料理成菜餚。

魚切塊狀烹飪方便

一般小家庭，由於家庭成員較少，所以買了整條大魚時，往往無法一次吃完。這時不妨先將魚切成適當大小的塊狀，然後配合人數的多寡，來決定煮煮的數量。這樣不僅不會因為一次吃不完而造成浪費，而且吃的時候也較方便。若是買的數量較多，可用塑膠袋裝好，放入冰箱冷凍庫即可。

角筷便於放置取用

很多人喜歡使用圓柱形的筷子，雖然圓筷的外觀較



為精緻美觀，但是用來取菜時，却有些不太順手，尤其是架放在碗碟上時，很容易滾落，所以不妨採用角柱形的筷子，這些困擾便迎刃而解了。

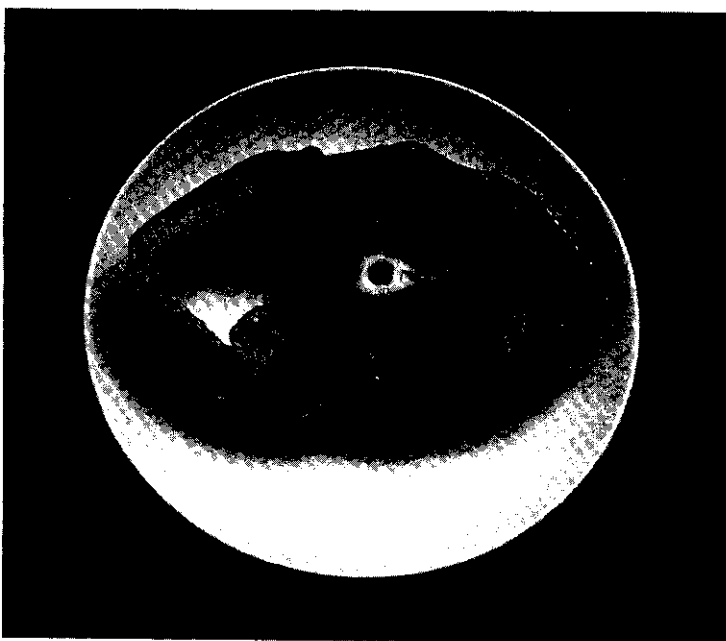
文火慢燉的訣竅

中國菜餚裏，有很多必須採取文火慢慢燉煮，才能

烹調出味美可口的料理，但是用小火燉食物，經常很容易沾鍋，而使食物燒焦。根據有經驗的大師傅表示，文火慢燉食物的訣竅，並不是把火調得很小，而是控制火焰，讓鍋內的食物，處於沸騰却不致溢出的狀態，才是最理想的。由於鍋內的食物在沸騰時，不致沈澱黏著在鍋底，自然也就不會燒焦了。

乾硬麵包變點心

如果麵包沒有馬上食用，或放在冰箱內，很容易變硬而不再美味可口。這時你可以將少許砂糖，放在鍋內熬煮成糖漿，並加入少許白



魚切成塊狀烹飪較方便(阿丰攝)

徵求 **山 葵**
(wasabia)
具有發展潛力及廣大市場

1. 在台栽培客戶。(合作)
2. 國外投資股東國外有寬得長年生長適溫地大型農場(100公頃以上)，大量自培種苗以降低成本加速達到三年50公頃目標。

種苗直接由日引進當地需求優良品系，栽培後在當地加工後銷日本東棉會社及其他市場，日圓5000/kg。

山葵國際公司
(049)337933林

簡章索取