

新「薑母鴨」 / 長風

現鴨

在選擇一項，新「薑母鴨」簡單可行的家常菜，適合大眾口味的和菜，且又經濟實惠，南北通用。有特種風味，酸甜可口，茲將作法分述如下：

材料：鴨一隻（重三台斤半左右），蒜頭、嫩生薑、酸醋、花生油、鹽等各適量。

製法：1.到市場選購好的鴨，拔去頸下羽毛，用刀割頸洗淨殺好，生血流出，滴乾於碗中（碗內放些鹽水），使其凝結。片刻後，用開水將鴨燙過，拔去羽毛。洗淨後，用利刀割鴨的肚皮，取出腸、臍、肝等鴨的五臟，然後用明礬少許，清去肚、腸洗淨，待用。

2.白斬油鴨蘸味：將鍋用雄火燒熱，倒入二大湯匙左右的花生油，使其煎沸，將少許蒜仁剝去外衣，拍扁打爛放入鍋中

去炸，再將殺好的嫩鴨，投入鍋內，任其油炸，頻頻翻起，使其整個嫩鴨全身被花生油煎成焦黃硬時，火候已經及時了。隨後放入少許清水煮熟（其餘乾血、五臟、肝腸也一起放入）。煮熟了，用筷子挾着，撈起攤涼，用菜刀剝成 2 公分厚 3 公分長方形成塊的鴨肉，盛於深盤中，待用。

3.配料味碗：配料很簡單，是用嫩生薑、蒜仁剝去外衣洗淨，拍扁打爛。鍋中旺火煎一下，倒入三大匙花生油煎沸，再放入生薑蒜仁，已經有芳香撲鼻的氣味了，再統統鏟起盛於碗中，隨後隨即倒入酸醋，適中的白鹽，少許用筷子拌勻，就成了芳香可口的味碗。用上面剝成 2 公分厚 3 公分長的鴨肉，用筷子挾起蘸味吃食，非常鮮美可口，尤其夏天天氣

口胃不開，吃食更加開胃了。

母鴨公鴨都各有吃法，要選肥嫩的，不要老鴨。其次味碗的製法，主要材料是生薑、蒜頭、醋、鹽，要好好製法，使其酸辣不辣，而可口，那製法要注意了。

此種家常菜，我認為目前最適合，因為現在大家要吃清淡的才能使口胃舒適。

生薑、蒜頭主要打爛，煎炒不可過火，假如煎焦了，就沒味道，酸醋不可過多。 ▲



農業資材

園藝浪板

超透光・耐用15年以上・打不破

現貨尺寸：

寬度 / 3.3台尺

長度 / 6台尺、7台尺、8台尺

元鈞有限公司

歡迎農友 洽詢函索

台北市昆陽街171巷3弄8號1F

電話 (02) 7886580-1 FAX (02) 7886580

服務專線：(02) 7859588

Doctor Soil

新型土壤養分檢定器

New Soil nutrient tester, Doctor Soil

檢定診斷養分缺乏及過剩

操作簡易、迅速、精確

檢定成分—

酸度(PH)、アンモニア態窒素(NH₄-N)、

硝酸態窒素(NO₃-N)、可溶性りん酸(P₂O₅)、

加里(K₂O)、石灰(CaO)、苦土(MgO)、可溶性鐵(Fe)

交換性マンガン(Mn)、塩分(NaCl)

新產品土壤博士

友玉企業股份有限公司

電話：(06) 6322511

新營郵政120 FAX：(06) 6325811

郵政劃撥03228868友玉企業股份有限公司帳戶

設施園藝用檢測儀器

- 土壤酸鹼濕度計
- 糖度計
- 溫濕度計
- 最高最低溫度計
- 照度計
- pH、E.C.筆

目録備索

頤和有限公司

高雄市新莊仔路255號

TEL: (07) 3415743 FAX: (07) 3415157

劃撥帳號：04980013 帳戶王淑鶯