



小米年糕

材料：小米3斤、糯米1斤、玻璃紙一張、白芝麻5兩、白糖1½、豬油二大匙

估法：1.將小米及糯米浸泡5小時，瀝乾水份後磨成米漿。

2.磨好的米漿倒在桶中加入白糖及二大匙豬油白芝麻拌勻。

3.玻璃紙鋪在蒸籠內，將米漿倒下，四周插上（竹筒）以使通氣，蒸1小時用竹筷子插拭，不沾筷子即熟。

4.蒸好時待冷再切塊即可。



小米南瓜糕

材料：小米2斤、糯米半斤、細白糖4大匙、紅豆沙1½斤、葡萄乾34粒、南瓜1斤。

做法：1.南瓜去皮蒸熟搗成泥狀。

2.將小米及糯米浸泡5小時後取出磨成米漿壓乾其水份，加入細白糖及南瓜泥揉均勻，分成35份（為皮）豆沙亦分成35份。

3.取1份皮包入豆沙揉圓後，用刀在上面劃上米字在中心放上一粒葡萄乾成南瓜型。

4.放入蒸籠內大火蒸約12分鐘即可。



豐年叢書

花卉害蟲彩色圖說

王清玲博士著

定價／470元

主要內容

- (1)昆蟲及花卉害蟲問題（昆蟲外形、發育及繁殖、昆蟲之重要性及其對環境、花卉害蟲問題）
- (2)花卉害蟲防治（耕作管理的配合、土壤處理、生物防治、藥劑防治）
- (3)花卉害蟲及有害動物
- (4)花叢常見的有益昆蟲
- (5)常見花卉害蟲名稱
- (6)殺蟲劑中英文名稱對照表及索引



豐年社

台北市溫州街14號

電話：(02)3628148 郵政劃撥：0005930-0豐年社（每次郵購另加掛號郵資45元）