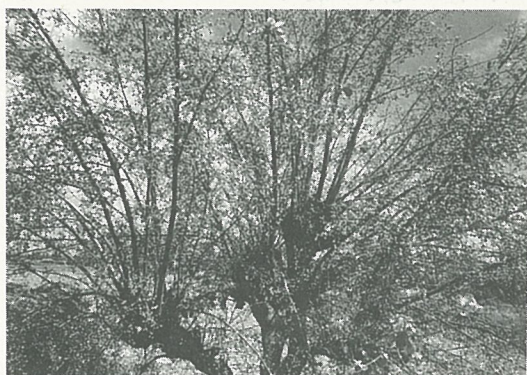


# 破布子食譜

顏月華



破布子果實



結實累累的破布子樹

## 破布子扣肉

材料：破布子丸一個、五花肉 8 兩、蒜頭少許、梅干菜少許。

調味料：醬油半碗、糖 1 茶匙、水 1 杯、油 2 茶匙。

作法：1. 將五花肉加入醬油、糖、水滷好。

2. 梅干菜泡水洗淨，加入 2 茶匙沙拉油、少許醬油、半茶匙糖略炒。

3. 滷好的五花肉切薄片，蒜頭剝碎，破布子剝小塊。

4. 用大碗先舖上五花肉，撒上蒜頭，放入破布子，再撒上蒜頭，淋上一些沙拉油，用膠膜蓋在上面。

5. 做好的④放入電鍋蒸熟即可（外鍋放一杯水）。

## 樹子肉丸

材料：絞肉 8 兩、破布子丸 1 個、蔥 3 枝、地瓜粉少許、油 3 大杯。

作法：1. 破布子剝碎泡水約 30 分鐘。

2. 把破布子撈起擠掉水份，和絞肉拌均勻，加入蔥花。

3. 把②之材料搓成圓形，沾地瓜粉入鍋中炸至金黃色即可。

## 破布子炒蛋

材料：蛋 3 個、破布子丸一個、胡椒粉少許、油半杯。

作法：1. 蛋打散，破布子撕碎，蔥切蔥花加入胡椒粉拌勻。

2. 鍋加熱放油把①之材料煎至金黃色即可。

## 串串珍珠香

材料：五花肉半斤、淡鹹魚半尾、破布子丸 1 個、油半杯、醬油  $\frac{1}{3}$  杯、水 1 杯。

作法：1. 破布子撕成碎塊入油煎至金黃色。

2. 五花肉切塊略炒，淡鹹魚切塊。

3. 將①②之材料加入  $\frac{1}{3}$  醬油、水 1 杯，入鍋用小火慢煮 20 分鐘即可。 ■



# 百項農特產品 中秋節前台北促銷



包括鄉間小路國產果汁在內近百項農特產品，在中秋節前促銷展售。  
(阿丰攝)

“地方性新形象農特產及加工品”在中秋節之前，於台北市展開展售促銷活動，想要買省產各地農特產品的消費者不要錯過了此次機會。

此項展售會於9月1～14日在林森北路欣欣百貨公司附設超級市場舉行，

共有14個攤位，18個農會，近百項農特產品參展。如文山包種茶、金山紅番薯、新竹純米米粉、鄉間小路柳橙汁、信義脆梅、芬園荔枝乾、花蓮紅糯米、台東的香檳烏龍及茶葉枕等等，有許多平日想買但不易買到的農特產品，消費者不妨到此採購一番。(沈) ■

本社代售

## 土壤與肥料

楊秋忠著

定價：300元

內容：

認識人類世代的資產——土壤，增進土壤肥力的觀念及管理要領，土壤肥力保養，問題土壤的診斷，植物營養及施肥要領，葉面施肥，增進土壤施肥的效果，土壤有機物及有機肥料，土壤微生物。

全書290頁。

## 台灣農地雜草

WEEDS OF CULTIVATED LAND TAIWAN

洪亮吉·呂理燊共著

定價：500元

內容：

介紹雜草分類及彩色圖44科，殺草劑使用介紹，雜草學名與普通名稱對照表，台灣地區水稻田主要雜草調查，台中區水田在冬季旱作之雜草相……等。

豐年社

每次郵購另加掛號郵資45元  
郵政劃撥0005930-0豐年社

台北市溫州街14號  
電話：(02) 3628148