

海菜粥 滋味鮮美

文：高孔希
圖：鄭昌家



海菜即紫菜，其素乾品日本稱為海苔，本省產的海菜大部份都來自澎湖，生產季為每年12月～4月。

海菜粥滋味鮮美，營養非常好，你有沒有吃過呢？不妨動手做來吃吃看。

- | | | | |
|-------|-----------|-------|--------|
| 材料：乾飯 | 1碗 | ① 蔥 | 1根(切珠) |
| 乾海苔 | ½兩 | ① 塩 | 1茶匙 |
| 牡蠣 | 2兩(沾裹太白粉) | ② 胡椒粉 | 少許 |
| 文蛤 | 4～5粒 | ② 麻油 | 少許 |
| 蝦仁 | 1兩(沾裹太白粉) | | |
| 肉絲 | 1兩(沾裹太白粉) | | |

做法：乾海苔用水2碗泡發，放入鍋中煮至稠狀，放入乾飯煮滾，依次放入肉絲、文蛤、蝦仁、牡蠣，待滾後關火拌入①料，而後撒上②料即可。

水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鰻、草蝦、鱒、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰱、田螺、草魚、鱧、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸、鱖等養殖技術及魚類食譜，附照片說明。
18×17(公分)·250頁 180元

家畜家禽衛生

介紹牛、羊、豬、雞、鴨等病因、病狀、防治法及禽畜衛生管理注意事項。
13×19(公分)·495頁 170元

肉鴿飼養

介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治及肉鴿食譜。
13.5×21(公分)·56頁 65元

火雞飼養

介紹火雞品種、種蛋孵化、火雞舍建築設備、飼養管理、飼料調配、疾病防治、火雞銷售方法及火雞食譜。
18×17(公分)·112頁 140元

豐年社

台北市溫州街14號 電話(02)3628148 郵政劃撥0005930~0