

辣丁香



灰

“海荷鯉”俗名丁香魚，產於本省附近沿海，以澎湖產量最多，周年生產，4~8月為產卵期。體長全長可達10公分，特徵為體側有銀色縱帶。

丁香魚一般均加工製成乾品或罐頭食用。這一道辣丁香可口下飯，是很好的佐餐小菜。

材料：乾丁香魚	4兩	糖	½茶匙
辣椒	2根	沙拉油	2湯匙
蔥	2根	水	1碗
塩	½茶匙		

做法：1. 辣椒、蔥洗淨切段。

2. 蔥段爆香盛起。

3. 辣椒、丁香放入略炒約20秒，放入水煮至收乾，再放入爆香之蔥段拌勻即可。

此菜最後若再加入一些去皮的油炸花生，更加好吃。

六畜興旺 魚蝦滿筐



豐年漁牧叢書

全省書局有售

書籍目錄函索即寄

每次郵購另收郵資45元





文／高孔希
圖／鄭昌家

扁魚香菇菜

桂 皮扁魚俗稱扁魚，產於本省西部沿海，周年生產，盛產期在12～4月。由於肉薄甚少鮮食，而均加工製成扁魚乾。

扁魚乾的食用方法，最普遍的就是這道扁魚香菇白菜了，也是台菜中有名的料理。選購時若發現扁魚乾有發微異味，油燒色暗等不良現象者，不宜食用。

扁魚香菇白菜的做法：

材料：扁魚干	3片	沙拉油	3湯匙
包心白菜	1棵(約1斤重)	太白粉	1湯匙
香菇	5朵(泡軟切絲)	水	2湯匙
鹽	1茶匙	烏醋	1湯匙
糖	½茶匙		

- 做法：
1. 包心白菜洗淨切成食指寬的長條。
 2. 扁魚干用中火炸成金黃色，置冷拍碎備用。
 3. 油沸倒入白菜、香菇及鹽、糖，同炒至菜軟，放入扁魚干粒，用小火燜煮約5分鐘，勾欠即可。
 4. 食用時加入烏醋更美味。

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、螞、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰍、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