

菇類食譜

蒜味麻辣菇



蒜味麻辣菇

材料：長茸菇半斤、蒜末、辣椒各少許。
調味料：醬油、麻油、五印醋、糖各少許。
作法：1. 長茸菇洗淨切片川水。
2. 將蒜末、辣椒末加調味料，拌入菇片內均勻即可。

二菇燉雞

材料：鮑魚菇3兩、香菇2兩、紅蘿蔔5片、雞腿2支。
調味料：酒、塩。
作法：1. 雞腿切塊，川水撈出備用。
2. 把材料擺盤加調味料，放入燉鍋用中火燉30分鐘即可。

鮑魚菇炒酸菜

鮑魚菇炒酸菜

材料：鮑魚菇半斤、酸菜2兩、蔥段、酒各少許。
調味料：油2匙、香油、塩、酒各少許。
作法：1. 鮑魚菇洗淨川水瀝乾。
2. 酸菜洗淨切絲備用。
3. 起油鍋爆蔥段、薑絲，加入酸菜、鮑魚菇同炒，調味即可。

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



圖：夢濛

文：中埔鄉農會 蔡和靜／莊網

木耳酸辣湯



珍灰菇炒肉絲

珍灰菇炒肉絲

材料：珍灰菇 4 兩、蔥 2 支、里肌肉 1 兩、紅蘿蔔片。

調味料：鹽、油各少許。

- 作法：1. 珍灰菇洗淨川水瀝乾。
2. 里肌肉、紅蘿蔔片、珍灰菇切絲備用。
3. 起油鍋爆蔥段再加入 2 項同炒即可。

香菇炒飯

木耳酸辣湯

與一般酸辣湯作法相同，多加入木耳，木耳在烹煮前必須切成細絲。

香菇炒飯

將糯米煮熟，再把佐料香菇和銀耳切絲炒熟，兩者攪拌混合即可。 ■

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、螞、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰍、田螺、草魚、鯉、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸、龍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