

樹子(破布子)食譜 請試食

樹子或稱破布子，昔日農家普遍種植，每年六、七月，果粒熟透經採擷煮拌，製成樹子丸餅，塩浸貯存，備為佐料。

老一輩的人們津津樂道：

樹子仔能開脾健胃，是下飯的最佳佐菜；且幾可治百病，比如解毒、消脹、糖尿、十二指腸潰瘍、高血壓、子宮炎等，樹子具有預防與治療的功效。

素炒破布子

材料：濕豆包（豆皮）8兩、破布子丸1個、糖2匙、油1杯、塩及醬油少許、水半杯。

作法：①豆皮切細碎，破布子泡水15分鐘後，擠掉水份，用刨刀刨成碎塊。

②油燒熱放入破布子炒開後，再加入豆包、醬油、糖再炒香後，加入半杯水用慢火燜至水份乾了即可。最後再撒上芫荽拌一下，就有不同風味。

※濕豆包亦可改為油炸豆皮。

樹子蒸肉

材料：破布子丸1個、絞肉8兩、蒜頭1兩、香油少許、蔥3支、胡蘿蔔少許、香菇

2朵、胡椒粉。

作法：①破布子丸泡水15分鐘後擠掉水份。蒜頭切碎、胡蘿蔔切細丁、香菇切細丁。蔥切蔥花，撒上海油及胡椒粉拌勻。②把①之材料與絞肉拌均後加調味料，放入電鍋中蒸20分鐘即可。

樹子小菜

(1)辣樹子：

材料：樹子丸1個、辣椒1支。

作法：1.樹子丸泡水15分後，擠掉水份。

2.油加熱入樹子丸煎至金黃色後，辣椒切絲加入略炒即可。

(2)糖樹子：

材料：糖3大匙、樹子丸1個。

作法：1.樹子丸泡水15分鐘後，擠掉水份。

2.鍋入油加熱。

3.糖與樹子拌均勻，倒入②煎至金黃色即可。

(3)蒜香樹子：

材料：樹子丸1個、大蒜2大匙。

作法：1.樹子丸泡水15分後，擠掉水份。

2.大蒜切細碎。

3.樹子炒開至金黃色後，加入②再炒香即可。

※大蒜亦可改用薑另有一種口味

洋菇文獻集要 Literature on Mushrooms

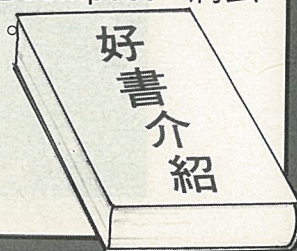
內容：全部英文編排，包括分類Taxonomy、菌學Mycology、生理Physiology、形態Morphology、生化Biochemistry、細胞Cytology、栽培環境Environment、遺傳Genetics、品系及育種Strains and Breeding、培養習性Growth Habit、菌種及下種Spawn and Spawning、栽培Cultivation、栽培材料Materials、覆蓋Casing、管理Cropping、經濟Economy、菇舍Growing Houses、堆肥Compost、病虫害Diseases and Insect Pests等19大章共計3378篇文獻，882頁。

是國內外菇類研究機構及人員必備之珍貴文獻。

定價1500元(郵購另加掛號郵資45元)

豐年社

郵政劃撥0005930-0豐年社
台北市溫州街14號 (02)3628148



樹子蒸肉



素炒破布子



沙丁樹子香



沙丁樹子香

材料：沙丁魚 4 兩、樹子丸 1 個（破布子）、花生 2 兩、紅辣椒 1 支、油 3 大匙。

作法：①樹子丸泡水 10 分鐘後，擠掉水份後剝碎。

②油加熱入樹子丸炒至金黃色。紅辣椒切細絲，加入沙丁魚及花生、紅辣椒略炒即可。