

忘憂食譜

忘憂肉煨 (10人份)

材料：金針菜乾製品 2兩，香菇 4朵，里肌肉半斤，魚漿 4兩，醬油 1大匙，酒 $\frac{1}{2}$ 大匙，塩 1小匙，高湯 6杯，太白粉 2大匙，烏醋 1大匙，柴魚片 $\frac{1}{2}$ 兩，香菜 1小把，糖 $\frac{1}{2}$ 大匙，麻油 $\frac{1}{2}$ 小匙，胡椒粉 $\frac{1}{4}$ 小匙。

做法：1.肉切條，入糖、醬油、魚漿、酒、太白粉 $\frac{1}{2}$ 大匙，拌勻。
2.金針菜泡水、香菇泡水後切絲，香菜切碎，餘量太白粉調成汁狀。
3.水煮至將滾時，將肉條一一投入，煮熟後撈出備用。
4.高湯加柴魚片煮滾，入金針菜、香菇，再滾，入肉條、塩、烏醋、太白粉汁，最後滴上麻油及撒上海菜即可。

浮雲見彩虹 (10人份)



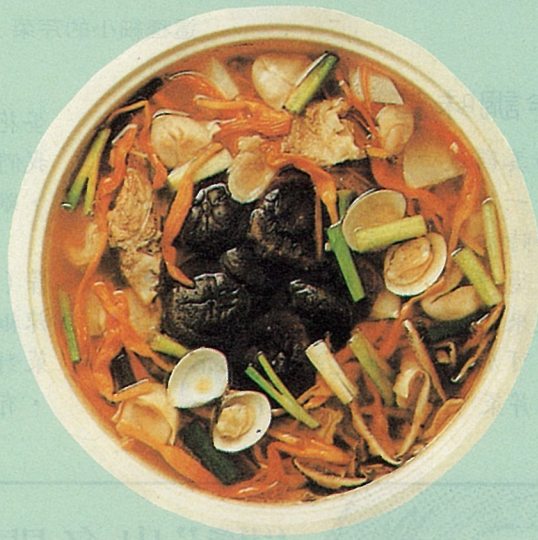
材料：金針菜乾製品 1兩，胡蘿蔔絲 $\frac{1}{2}$ 杯，芹菜 2株，葱 3支，豆腐 1塊，高湯 6杯，塩 $\frac{1}{2}$ 大匙，油 2大匙，太白粉 1大匙。

做法：1.金針菜泡水，芹菜切段，豆腐壓碎，太白粉調成汁狀。
2.起油鍋，下葱炒香，下高湯、塩煮滾，入金針菜、胡蘿蔔、芹菜、豆腐，再滾調入太白粉汁即可。

團圓火鍋 (10人份)

材料：金針菜乾製品 2兩，上等排骨半斤，香菇 5朵，紅、白蘿蔔各一杯，苜蓿芽 3兩，蛤仔 10個，蝦、魚餃各一盒，高湯 6杯，薑 4片，葱 3支，酒 1大匙，塩 $\frac{1}{2}$ 大匙，鵝蛋 10個。

做法：1.排骨去血水，金針菜、香菇泡水。
2.高湯入鍋，加葱、薑煮滾，加塩、酒及所有之材料，煮熟即可。



六畜興旺 魚蝦滿筐



豐年漁牧叢書

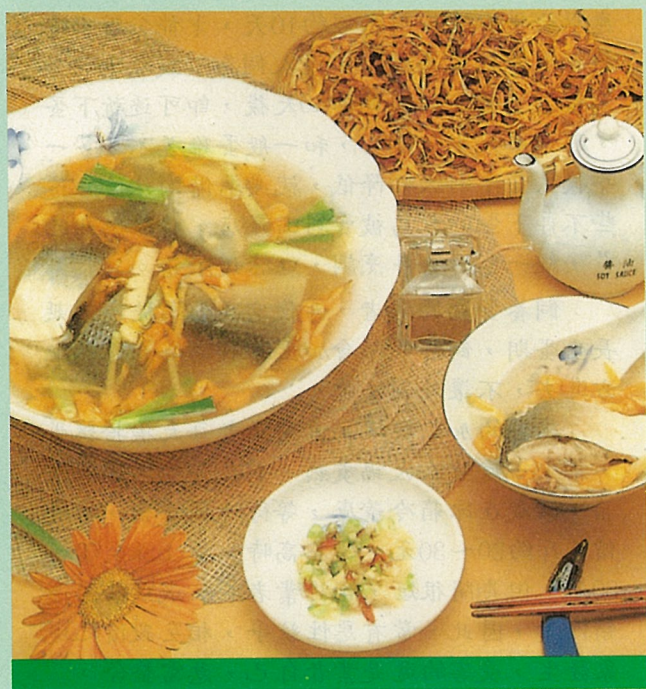
全省書局有售

書籍目錄函索即寄

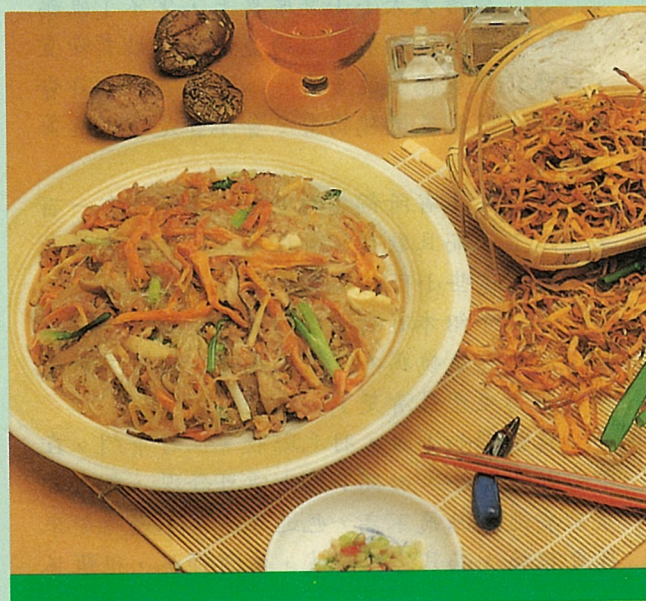
每次郵購另收郵資45元



3. 高湯煮滾加入魚、蔥、薑、酒、鹽及金針，以中火煮滾約 5 分鐘，即可起鍋。



雪針冬粉



3. 起油鍋入蔥、薑、蝦米、絞肉、醬油炒香，入金針、香菇及高湯 $\frac{1}{2}$ 杯，煮滾半分鐘，再入鹽、冬粉，拌炒至汁乾即可。

水產養殖

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、螻蛄、蚵、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰱、田螺、草魚、石斑魚、蜆、扁魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸、鰻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。

肉 鴿 飼 養

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

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**