

金針菇食譜

霧峯鄉農會／林燕梅

鑲蛤金菇

材料：金菇 6兩 花枝漿 2兩
火腿 12片 紅蔥酥 ½茶匙
蛤蜊肉 12個 麵粉 1茶匙
蛋 3個

調味料：①鹽、酒各¼茶匙。②鹽、酒、香油各¼茶匙，太白粉2茶匙、水1湯匙。

- 做法：1. 金菇去根部洗淨，火腿切成斜薄片。
2. 花枝漿加紅蔥酥攪拌均勻。
3. 取1大羹盤，加水2.5碗、蛋及調味料①攪拌均勻，放入蒸籠蒸10分鐘。
4. 將2.料抹在火腿片上，再排放金菇成半圓形，洒上麵粉中間放蛤蜊肉，做成蛤蜊狀，再放入蒸籠蒸5分鐘至熟。
5. 將4.料排放在3.料上備用。
6. 取1碗水煮沸，以調味料②勾欠，淋於5.料上即可。



奶油珍菇



材料：金菇 8兩 蒜頭 6個
里肌肉 12片 奶油 ¼條
香菇 5朵 鋁箔紙 一大張
洋蔥 半個 牙籤 12支

調味料：①黑胡椒¼茶匙、鹽¼茶匙。

②醬油1湯匙、糖1茶匙、酒1茶匙。

- 做法：1. 蒜頭去皮切片，洋蔥洗淨切絲，香菇泡軟切絲，奶油切片。
2. 金菇去根部洗淨。
3. 里肌肉拍打，加調味料②醃10分鐘。
4. 取一小束金菇放在里肌肉上面捲成桶狀用牙籤插上。
5. 油鍋放入奶油、蒜頭、洋蔥、香菇加調味料①。
6. 取鋁箔紙45公分底面先放入二分之一的5.料，中間排放2排4.料，上面再放剩餘的5.料包成四方形，用烤箱烤10分鐘（亦可用平底鍋烘），打開盛盤上桌。

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



扣金菇

材料：金菇 6兩 胡蘿蔔 刻花片
 蛤蜊肉 12個 高湯 1碗
 火腿 4片 髮菜 少許
 芋頭 1條 玻璃紙 1小張
 太白粉 1湯匙

調味料：香油 ½茶匙、鹽 ¼茶匙。

- 做法：1. 金菇去根部洗淨。
 2. 芋頭切絲用油炸過，火腿切絲。
 3. 取碗內放一張玻璃紙中間擺一蘿蔔刻花片，旁邊擺一圈蛤蜊肉，再排一圈髮菜，最後排火腿及金菇，再將芋絲倒入碗中壓平，放入蒸籠蒸10分鐘，取出倒扣在盤中。
 4. 鍋中放入高湯加調味料並用太白粉勾欠淋於3.料上即可上桌。



金菇水餃



材料：金菇 8兩 水餃皮 8兩
 蝦仁 4兩 蔥花 2湯匙
 絞肉 6兩

調味料：①鹽 ½茶匙、酒 ½湯匙、薑汁 1湯匙
 ②醬油 2湯匙、白醋 1茶匙、香油 ½湯匙、蒜末 ½湯匙。

- 做法：1. 金菇去根部切段加鹽撈軟瀝乾水份，蝦仁洗淨去腸泥切小丁。
 2. 將 1.料加絞肉，蔥花及調味料①拌勻為餡。
 3. 每個水餃皮包一份餡，包成半圓形。
 4. 鍋內加水煮沸放入水餃煮滾，加入一杯冷水再次煮沸2分鐘後撈出即可。
 5. 食用時沾調味料②料。

水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鱧、草蝦、鱧、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