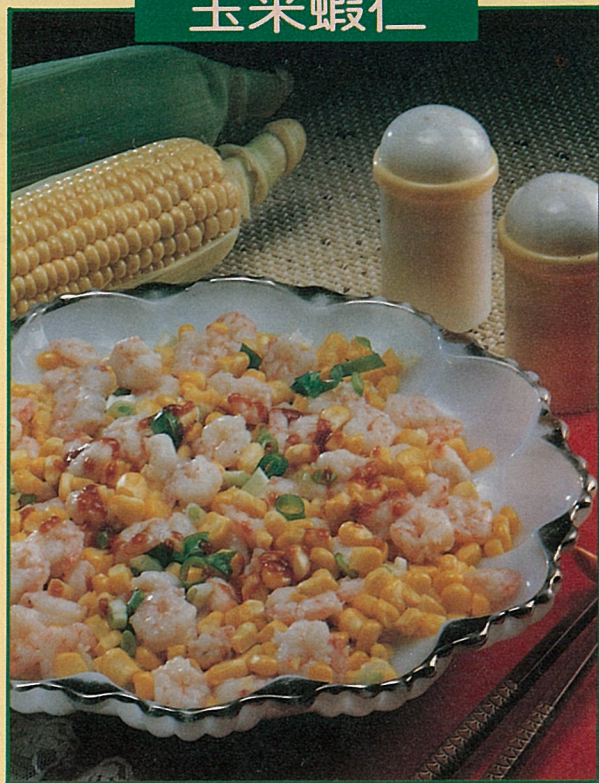


# 玉米食譜

## 玉米蝦仁



材料：玉米粒 150 公克、蝦仁 150 公克、蔥 2 支、油 2 大匙。

調味料：塩  $\frac{1}{2}$  小匙、太白粉  $\frac{1}{2}$  小匙。

作法：1. 玉米粒洗淨，蝦仁去腸泥，以塩水洗淨，拌入太白粉；蔥切小粒備用。

2. 起油鍋，入油 2 大匙，炒蝦仁至熟時，盛起。

3. 餘油爆香蔥花，入玉米粒炒熟後，加入炒好之蝦仁及調味料拌勻即可。

## 双味吐司



材料：土司麵包 8 片、玉米粒 100 公克、沙丁魚罐頭（小）1 罐、沙拉醬 2 大匙。

作法：1. 土司麵包切除四周邊緣，每片對角切成二小片。

2. 玉米粒洗淨，入滾水中燙熟撈起，加入切碎的沙丁魚及沙拉醬拌勻，夾入土司麵包中即成。

## 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

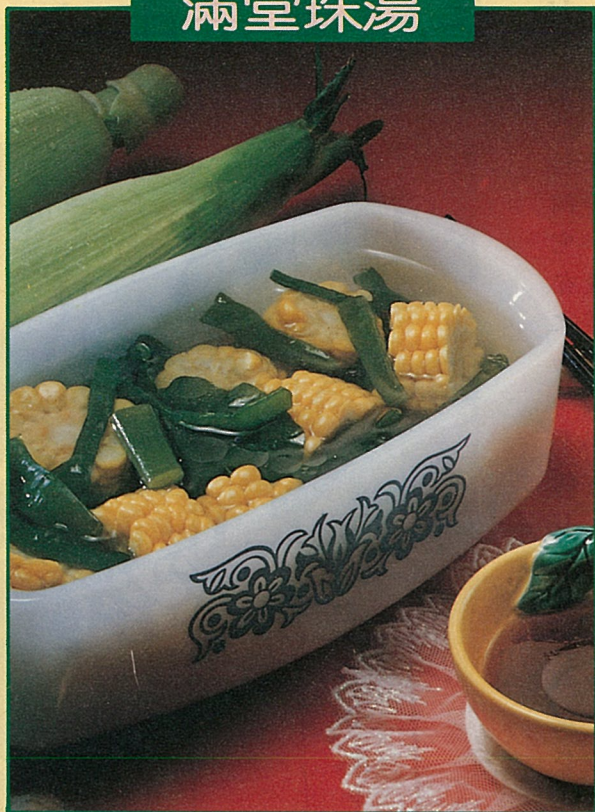
每次郵購另收郵資45元





台南區農業改良場李月寶

## 滿堂珠湯



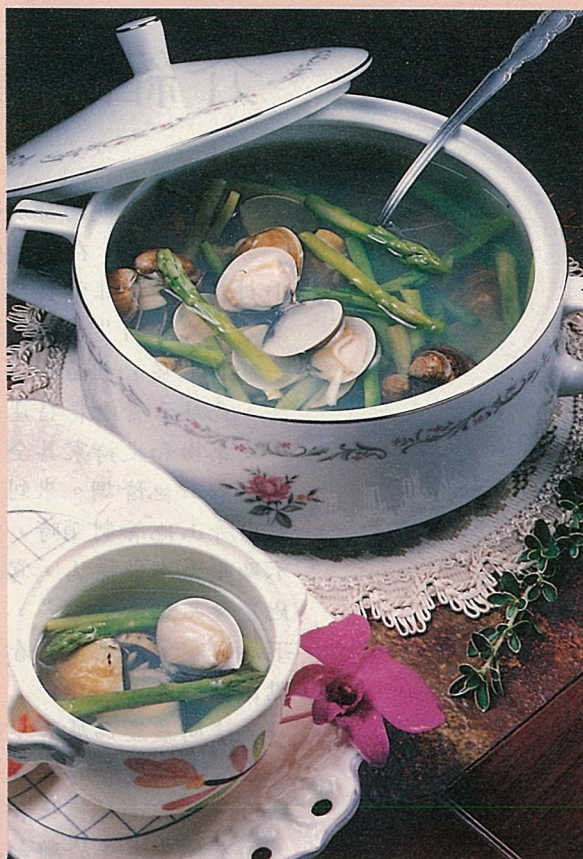
材料：甜玉米 2 穗、海帶 150 公克、水 4 杯、油 1 大匙。

調味料：鹽  $\frac{1}{2}$  小匙。

作法：1. 玉米穗去外葉，洗淨，切小段；海帶洗淨切段備用。

2. 鍋中入水，4 杯煮滾，加入油及海帶煮 10 分鐘，再入玉米續煮 5 分鐘後，調味即可。

## 蘆筍鮮湯



材料：綠蘆筍 300 公克、文蛤 1 斤、薑絲 1 大匙、水 5 杯。

作法：1. 綠蘆筍洗淨、去皮、切段，文蛤洗淨備用。

2. 水煮滾，入綠蘆筍段、文蛤、薑絲煮至文蛤微開，加味精調味即行熄火供食。

## 水產養殖

介紹鱸魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鰻、草蝦、螞蟓、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、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。  
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