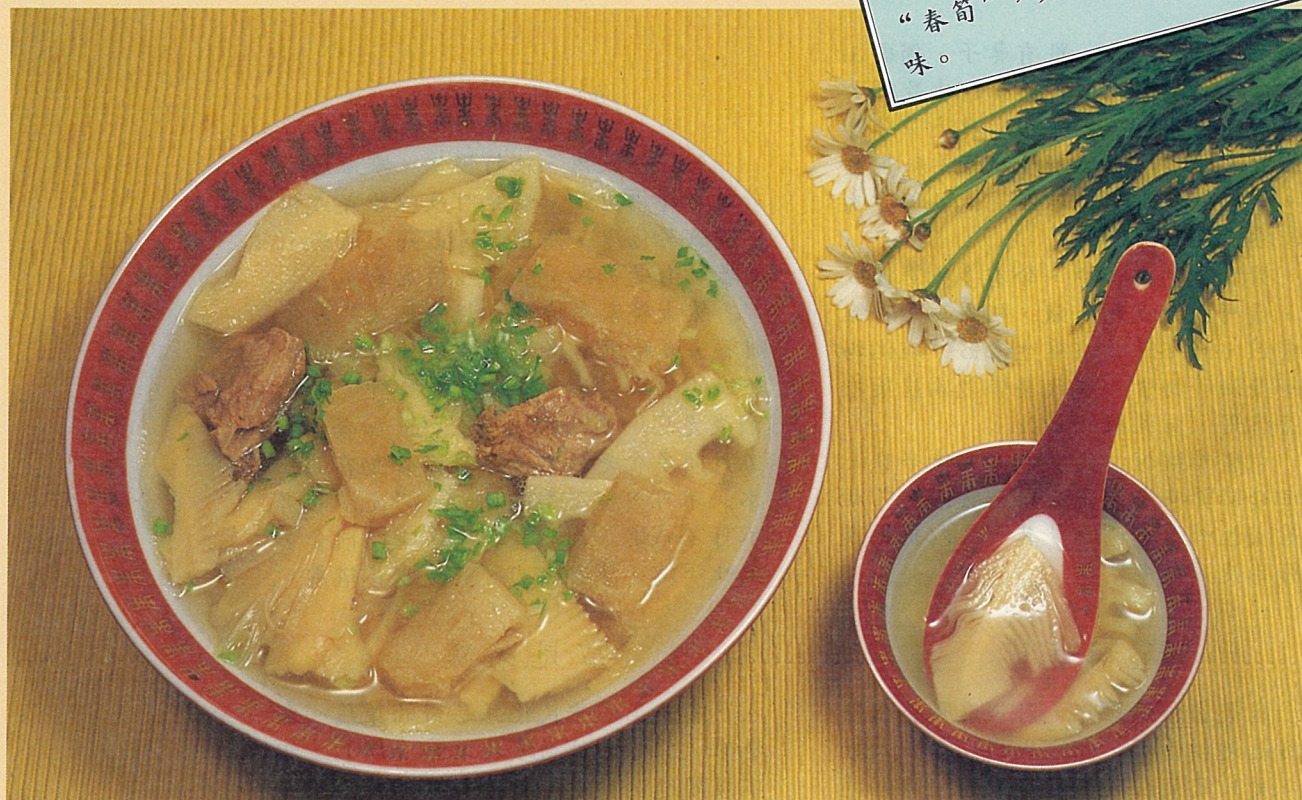


冬筍食譜

双筍湯

煮

熟後的冬筍會溢出一股淡淡的獨特香味，但是這種風味會隨氣候轉變，過年前香味最濃，過年後香味漸淡，甜味漸增，及至農曆2月中旬甜味又逐漸淡去，過了清明節則稱為“春筍”，具脆感，但無冬筍之特殊風味。



材料：去殼冬筍 半斤 排骨半斤
 醬筍 1塊 青蒜1支
 水 6碗

調味料：鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙、香油 $\frac{1}{4}$ 茶匙。

作法：1. 冬筍切片，醬筍切塊，排骨以滾水燙過，青蒜切細末備用。
 2. 鍋內加6碗水煮開後，加入排骨、冬筍片以中火煮40分鐘，再加入醬筍塊、調味料，起鍋前撒上青蒜末及香油即可。

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



台中區農改場 張惠真／鄭桂芳
鹿谷鄉農會 魏碧瑤

紅燒冬筍

材料：去殼冬筍 1斤 五花肉 1斤
油 4杯

調味料：①水3碗。

②醬油 $\frac{1}{2}$ 碗、糖2湯匙、米酒2湯匙、
塩 $\frac{1}{2}$ 茶匙。

作法：1.冬筍切滾刀塊，五花肉切粗塊備用。
2.肉塊用少許糖、醬油醃片刻，用熱油炸至金黃色撈起備用。
3.取湯鍋加3碗水煮沸，放入筍塊煮約30分後，加入炸好之肉塊及調味料②，以文火煨煮至湯汁將乾時，放入蒜段即可。



冬筍炒肉片



材料：去殼冬筍半斤 香菇 3朵
里肌肉 2兩 小黃瓜 1條
胡蘿蔔 2兩

調味料：①塩 $\frac{1}{4}$ 茶匙、太白粉 $\frac{1}{2}$ 茶匙。

②塩 $\frac{1}{2}$ 茶匙、米酒1茶匙、香油 $\frac{1}{4}$ 茶匙。

作法：1.分別將冬筍、里肌肉、泡水後之香菇、小黃瓜、胡蘿蔔等切片。
2.冬筍片以滾水煮熟，里肌肉片以調味料①醃3分鐘後用滾水川燙備用。
3.起油鍋，放入切好之香菇、冬筍、胡蘿蔔、小黃瓜用大火快炒，並加入里肌肉片及調味料②拌炒均勻即可。

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、蟳、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、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