

茴香食譜

茴香酥餅



材料：

茴香半斤，炒熟花生仁 1 ½ 杯。炸油 1 鍋。

麵糊：麵粉 1 ½ 杯，水 1 杯，蛋 1 個，糖 1 湯匙。

做法：

1. 茴香切段。

2. 麵糊調好，加入茴香、花生仁拌勻，以湯匙
· 搗之投入沸油中，用中火炸至金黃色即可。

青松降雪湯

材料：

茴香 150 公克，嫩豆腐 ½ 塊，高湯 6 杯，太白粉 1 湯匙。

調味料：

鹽 ½ 湯匙，麻油 ½ 茶匙。

做法：

1. 茴香切段，豆腐壓碎。

2. 高湯煮沸，加入茴香、豆腐及調味料，一滾
即可調入太白粉汁。



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



茴香屬於繖形花科之多年生草本植物。佔花蓮人口1/3的客家人，每每於菜園中種植，並常與麻油、酒、雞蛋一起煮，視為補品菜餚食用之。茴香之莖、葉均有一種香氣，不易招致病蟲害絕無農藥殘毒問題，又富含鈣、磷、鐵，除嫩葉可供蔬菜用外，果實為優良之調味料，亦可供藥用。花朵清新雅緻，是插花之好材料。

茴香蒸蛋



材料：

茴香50公克，蛋4個，蝦米1湯匙，溫水1½杯，麵粉1湯匙，奶粉1湯匙。

調味料：

鹽½湯匙，細砂糖1茶匙。

做法：

1. 茴香切小段，蝦米泡軟。
2. 蛋加調味料打勻。
3. 奶粉、麵粉加點冷水調勻，加入溫熱水拌勻倒入蛋液中調勻，並拌入茴香、蝦米、置蒸籠中，以小火蒸10分鐘即可。

水產養殖

介紹鱧魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鯉、草蝦、鱉、蚶、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰱、田螺、草魚、鯉、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸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