

生鮮香菇食譜

省農會 張豐雄 提供

炸鮮香菇

材料：新鮮香菇 300 公克、麵粉 5 大匙、蛋 1 個、水 5 大匙、純瑪琳 1 大匙、胡椒少許、熱油 1 茶匙。

調味料：鹽 $\frac{1}{4}$ 茶匙。

- 作法：
1. 鮮香菇洗淨瀝乾水份。
 2. 將麵粉加蛋、水、熱油、純瑪琳及胡椒調勻成麵糊。
 3. 炸鍋放入油約半鍋燒熱，香菇沾麵糊後入油鍋，以中火炸至金黃色撈起。
 4. 香菇全炸完再將油加熱後，再回鍋炸一次即可盛盤食用。



香菇帽

材料：新鮮香菇 150 公克（4 兩）、絞肉 150 公克、荸薺 100 公克、蔥 1～2 支、薑少許、太白粉 10 公克、胡椒 2 公克、豌豆仁 50 公克。

調味料：鹽、酒等適量

做法：1. 將香菇以鹽水洗淨去蒂備用。

2. 荸薺去皮拍碎，蔥薑切末備用。

3. 絞肉加入 2 料及調味料、太白粉攪拌均勻做為餡。

4. 將每朵香菇去蒂部份填滿 3. 之餡，上面再放上一粒豌豆仁點綴。

5. 將 4. 之成品放蒸鍋中蒸約 25 分鐘後取出即可盛盤。

附註：可用高湯約 2 杯勾欠淋在蒸熟的香菇帽上再上桌。

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、鱖、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、鰻等養殖技術及石類食譜，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