

# 大口啖蟹

漁業局 高孔希

### 清蒸大蟹



材料：

- 海蟹 2隻
- 高粱酒 1杯
- 鹽 3茶匙
- 冷開水 2杯

作法：

1. 剝開蟹蓋，去腮，內臟洗淨，切成八塊，螯拍破。
2. 用高粱酒、鹽將蟹塊拌勻，醃15分鐘再加入冷開水醃過蟹面，加蓋放入冰箱冷藏室醃3天後方可食用。

材料：海蟹 2隻

- 沾料：
- 薑末 少許
  - 醋 1湯匙
  - 糖 ¼茶匙
  - 鹽 ¼茶匙

作法：

1. 剝開蟹蓋，去腮及內臟洗淨，再覆上蟹蓋。
2. 水沸後蒸15分鐘即可。
3. 食用沾料配食。

### 醉蟹



## 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



## 花菜蟹塊



### 材料：

- 海蟹 2隻
- 花菜(1斤) 1個(約1斤左右)
- 鹽 1½茶匙
- 油 4湯匙

### 作法：

1. 剝開蟹蓋去腮、內臟、洗淨，切成八塊，整拍破。花菜洗淨，切與蟹塊同大。
2. 用油1湯匙、鹽1茶匙，炒花菜，再加水半杯悶煮1分鐘盛起。
3. 用油3湯匙、鹽½茶匙，炒蟹塊至熟，再加入花菜，炒至湯汁略收乾即可。

### 材料：

- 海蟹 2隻
- 豆腐 2塊
- 鹽 ½茶匙
- ①：薑末 2茶匙
- 鹽 ½茶匙
- 油 1湯匙

### 作法：

1. 剝開蟹蓋，去腮，內臟洗淨，整拍破蟹體切成四塊。
2. 豆腐置於深盤中，撒佈½茶匙鹽，再將蟹塊鋪放於豆腐上後撒佈①料，水沸入鍋蒸15分鐘即可。

## 蟹扣豆腐



## 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、螞、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、鼈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