

【CAS特選菜單】

紅麴雞片

材料：

紅麴、雞腿、米酒、糖、鹽、青蔥、老薑

作法：

1. 將CAS冷藏雞腿肉洗淨，至沸水中煮沸，撈起冷卻，以鹽抹勻（勿過量），放置盆中，加紅麴、米酒、糖、鹽、青蔥、老薑，蓋滿全雞。
2. 放置冰箱冷藏24小時，即可取出食用。



日式蒸蛋

材料：

柴魚片、柴魚精、鹽、米霖、醬油、水、蚵蠣、香菇、蟹肉、銀杏、雞丁、蛋

作法：

1. 雞蛋打勻，邊攪拌邊注入熱水。
2. 將上述蛋液過濾入蒸碗，加入適量柴魚片、柴魚精、米霖、醬油、蚵蠣、香菇、蟹肉、銀杏、雞丁，隔水用大火蒸熟即可。



鮭魚蛋捲

材料：

冷凍蒲燒鰻、蛋、鹽、燒海苔

作法：

1. CAS冷凍蒲燒鰻連同包裝袋放入滾水中，加熱10分鐘，再剪開包裝袋將蒲燒鰻取出備用。
2. 把CAS生鮮蛋打散後，加入適量鹽混合均勻後，熱平底鍋，倒入油，加熱至有點冒煙轉小火，把蛋液倒入，晃動平底鍋讓蛋餅比較大和薄，等蛋變半凝固時，鋪上燒海苔與蒲燒鰻後，將蛋餅捲起稍微整型後切片即可。

五彩壽司

材料：

瓢干、肉鬆、小黃瓜、紅棗、越光米、糖、燒海苔、椰子粉、花生粉

作法：

1. 將CAS越光米煮成白飯後，與CAS糯米醋拌勻備用。
2. 將瓢干、CAS肉鬆(也可以用CAS雞肉鬆取代)、小黃瓜、紅棗等為內餡材料，以醋飯包成長條型壽司，外圍分別裹上花生糖粉、燒海苔及椰子粉就是五彩繽紛可口的壽司。



甜燒香菇

材料：

生鮮香菇、薑、柴魚精、鹽、米霖、醬油、水、砂糖

作法：

1. 生鮮香菇去蒂洗乾淨備用。
2. 將柴魚精、鹽、米霖、醬油、水、砂糖、薑燒滾後放入香菇，轉小火，慢煮30分鐘左右，起鍋時灑上麻油，冷食熱食均可。



紅麴炸排骨

材料：

排骨、紅麴、米霖、蒜末、麵包粉、鹽、蛋、麵粉

作法：

1. 將排骨與紅麴、米霖與蒜末一起醃30分鐘。
2. 將醃好的排骨沾上一層蛋液→麵粉→麵包粉後，放入中火之油鍋中炸熟即可。



櫻花蝦炒飯

材料：

良質米、櫻花蝦、蛋、玉米粒、蒜苗、紅甜椒、黃甜椒

作法：

1. 熱炒鍋，放入油，將CAS生鮮蛋打在碗裡打成散蛋，等油熱後便將散蛋放入油鍋中炒，將散蛋炒碎後便可盛起備用。
2. 熱油鍋後將蒜苗爆香，再將櫻花蝦、玉米粒、紅甜椒、黃甜椒，其放入鍋內快炒至七分熟後盛起來備用。
3. 再將炒鍋倒入油，油熱後將飯倒入鍋內快炒，將飯炒散，再將先前炒好的材料加入一起拌炒，所有材料均勻後再加入少許醬油，等到飯的色澤均勻後就完成了。

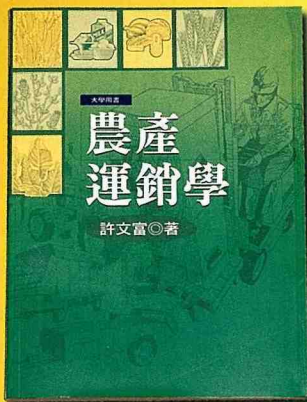
鮮蝦一品菇

材料：

香菇、鮮蝦仁、絞肉、太白粉、鹽、芹菜、香油、米酒

作法：

1. 香菇洗淨去蒂；將蝦仁、芹菜分別切碎備用。
2. 蝦泥先與絞肉攪拌，拌出黏性後，再放入芹菜末及少許鹽、米酒拌勻備用。
3. 在完整的香菇內面抹太白粉，將2料釀入，煎至兩面微黃擺盤。
4. 水加蠔油膏、少許太白粉勾芡，淋在煎好的香菇上。



國立台灣大學教授 許文富 博士 著

最完整的農產運銷教科書

農產運銷學

本書理論與實務並備，適合做大學教科書，及可供農產運銷實務人員

進修、瞭解與研究農產運銷問題之參考。

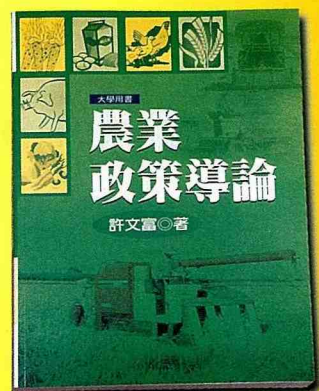
全書五大篇，共 22 章，419 頁。

定價：470 元

農業政策導論

本書闡述農業政策之特質與其形成背景，以及各項政策之內涵與應用，理論與實務並備，適合做大學教科書，也可供為政府農業官員、農民團體從業人員，以及農業推廣人員等研究農業政策之參考用。

全書共 11 大章，297 頁。



定價：400 元



豐年社

台北市溫州街 14 號 電話：(02) 2362-8148 分機 30 傳真：(02) 2363-6724
 郵政劃撥：00059300 財團法人豐年社 (郵購每次另加掛號郵資 60 元)