

## 農藥殘留量與"炎結曼"

繭美林

## 對淡水養殖漁業之淺析



## 菜香肉捲

材料：黃秋葵10條、蝦仁1兩、香菇2朵、絞肉（魚漿）2兩、豆薯2兩、蔥1支、薑1小塊、胡椒粉少許、鹽1茶匙、味精 $\frac{1}{2}$ 茶匙、豬網油1張、甘藷粉3大匙。

作法：(1)黃秋葵切成絲，蝦仁、香菇、豆薯、薑剁碎，加入胡椒粉、鹽、味精攪拌作餡。

(2)豬網油切成適當大小加餡，包成 $6 \times 1.5$ 公分，沾甘藷粉油炸成金黃色撈起。

(3)沾少許胡椒粉食用。

特點：酥嫩滑口，頗齒留香。

## 海鮮秋葵

材料：黃秋葵8條、紅蘿蔔 $\frac{1}{4}$ 條、香菇2~3朵、墨魚1隻、大蒜1支、鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙、味精 $\frac{1}{4}$ 茶匙、油2大匙、香油少許。

作法：(1)黃秋葵橫切成片狀，川燙後以冷水瓢涼備用。

(2)紅蘿蔔、香菇、墨魚燙熟，大蒜切成3~4公分片段。

(3)油熱後，大蒜先爆香，隨後加入墨魚、紅蘿蔔、香菇，大火炒熟後加入(1)略炒後盛起。

(4)上桌前加入數滴香油。

特點：色香味俱全。

