

炸油條

楊松年

炸油條不難在材料的配合，却難在麵粉的揉和和油條的切做。麵粉揉得太久，油條做得不對時，所炸出來的油條就不能發起，不但形狀不完美觀，而且成品的數量也會減少的。所以做油條時，應該注意麵粉的搓揉和切製。現在將其做法介紹給農友們一試。

材料：麵粉一斤，明礬三錢，小蘇打二錢，鹽二錢，炭酸阿母尼亞二錢，（以上所用材料可在西藥房中購買。）水約十兩，花生油若干。

做法：①將所用的各種材料除麵粉外都稱好放在盆中。②加水用手攪動，使藥品全部溶化，這時溶液會產生許多的泡沫，像肥皂水一般。③麵粉加入溶液中，用手調和，使麵粉全部濕了成一片形麵糰。

④用手提着麵糰一邊向麵糰中間摺疊；然後再提着麵糰的另一邊如前的向麵糰中間摺疊，如此等麵糰四週都摺向中間一次。



將油條拉長放入油鍋裡炸

⑤十五分鐘以後再如前法摺疊一次，摺完後將此麵糰四週塗抹花生油少許（防止麵糰皺皮）。⑥放在盆中三到四小時以後，將麵糰取出，麵糰太大時，可以用刀切做幾份，放在撒有麵粉的板上，稍一捲後用力拉長，再用木棍趕成半公分厚，十分分潤的長條。這時的麵糰很軟，而且伸縮性也非常大。

⑦用刀將長條再切成許多二公分潤，十公分長，半公分厚的小長條。

⑧將每兩個小長條對合起來，用筷子從中間壓一下，使兩條合成一條，然後捏着兩端，稍稍用力拉成一尺左右的長條，隨即放入熱油中炸，炸到油條四週都變黃時，就可以了。

，所以做時很難，爲了趕時比較容易些，可將麵的一端垂在板外再趕。

注意：①麵粉必需選用上等的，就是含麵筋成份很高的麵粉。②水的成份可能有一點差別，因爲乾燥麵粉就需要多一點的水，若麵粉較濕就需要少一點水，但總是和成很軟的麵糰就行了。

③麵糰取出放在板上後，只能拉長後輕輕趕成，不可像普通做麵時的搓揉，否則炸時就不能漲大了。④炸時油要多而熱，要用

不要無理的處罰孩子，不公平的處罰，是養成孩子反抗的主要因素。

我的孀母生了二女五男。家裡孩子們鬧，吵、打架、哭、罵真像一個戲班似的。整天不斷的總有孩子反抗的哭聲。這到底是爲什麼呢？下面有一個事實。

「阿源，你揹妹妹去玩吧！」孀母命令的說：「不然我就打你！」

六歲的阿源在懼怕和威脅下，就揹着妹妹在屋裡搖搖走走。不知什麼時候，妹妹的手把桌子上的玻璃杯一抓，「嘭！」一聲破了。孀母從後面來看到這情形，拿起竹片往阿源的小腿

上就打。「死孩子！誰叫你揹着在屋裡玩呢！揹到外面去玩！」阿源抹乾淚眼走了。到中午吃飯時阿源又揹着妹妹回來。

「本篇油條的做法，曾經本社同人試驗，極爲成功，並照有製作時各步驟的相片七張，及詳細說明，讀者如有興趣，可寄郵票五元，當即寄上。」

以上材料可做油條六十根，起初做時也許會不如理想，但有一兩次經驗以後，自然就能做出大小均勻，形狀整齊美觀而且成品數量也較多的油條來了。

——編者

可是妹妹臉上身上，手脚全是黑泥。於是孀母又打了：「誰叫給妹妹玩呢！」

「媽，你屋裡不給玩，到外面玩當然只有玩泥土了。」阿源哭着說：「哪麼我以後不再揹她了！」阿源向孀母申辯着；但孀母却不管三七廿一的再打一頓。從此以後，孀母無論叫阿源做什麼事，阿源却磨着嘴頑皮地說：「不！不！」邊說邊跑，不理孀母竹片的威脅。

賢能的農村主婦們，這個小的故事，告訴大家管教孩子的時候，不要無理的隨便處罰孩子，你一定要設身處地的替孩子想一想，若是無理不公平的處罰孩子，就是養成孩子反抗的主要因素。孩子最接受的是愛的教育，最不怕的是竹片的威脅。

