

# 脫脂奶粉的點心

近來政府和教會裡，發出了很多美援救濟物資，像脫脂奶粉，玉米粉，黃油及麵粉等，但是因為一部分人不知道如何利用，所以往往隨便地糟塌，真是太可惜了。現在介紹一些利用脫脂奶粉做的點心，各位不妨一試。

## 一、牛奶玉米粥

**材料：** 脫脂奶粉二湯匙，加水大半杯沖成牛奶大半杯，放在火上煮沸（火要小）。  
玉蜀黍粉三湯匙，  
白糖一湯匙，  
開水一杯，  
冷水四或五湯匙。

**作法：** ①將奶粉與白糖沖成牛奶大半杯，放在火上煮沸（火要小）。  
②將玉米粉、白糖混勻，加冷水四或五湯匙，

③蛋打開後，用筷子把蛋黃蛋白攪打均勻，微起泡沫。  
④用筷子把煮沸在火上的牛奶攪動，再將打勻的蛋慢慢倒入沸奶中，邊倒邊攪，攪動至沸。

## 三、紅糖蛋糕

**材料：** 麵粉二杯半，白糖一杯，紅糖一杯，蛋四個，黃油或豬油三湯匙，發粉或小蘇打粉四茶匙，鹽半茶匙牛奶半杯。



**作法：** ①把黃油、白糖、紅糖

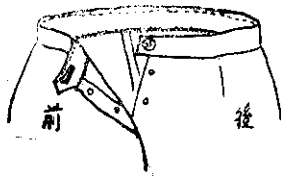
## 二、牛奶鷄蛋羹

**材料：** 牛奶大半杯（用脫

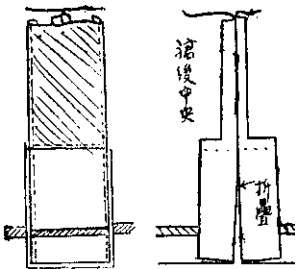
調成稀糊狀。  
②開水一杯放在大火煮沸，用筷子或湯匙將沸水攪動，然後將麵糊緩緩傾入沸水中，邊攪邊倒，沸後再煮一二分鐘即可。

後面開叉，恰恰合腰身的窄裙，（亦稱旗袍裙）是最適於初秋的衣服。因為它易於配上身衣著——如襯衫、棉毛衫，乃至毛衣均無不可——可按天氣的變化，更換上衣來調節體溫。它能使衣著的形式變化增多，又能應令節令。它的縫法至為簡便，附圖說明，想您讀了之後，定可以縫得很滿意的。

**材料：** ①以濃色較厚料為宜，用量約裙長的一倍。  
②中型鈕扣一個。

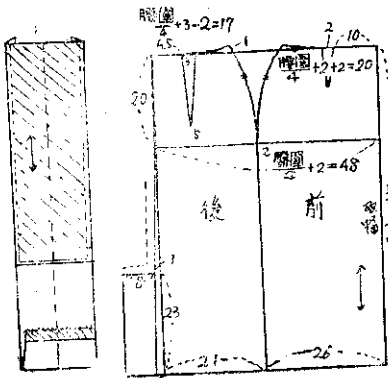


（法釘扣鈕及縫腰裙）



（法縫叉開後及中央裙後）

③拉練一條或子母扣四個。  
**製圖與縫法：** ①前後裙之製圖（見左下角）。②後開叉襯布寬八公分，長與裙長同。③裙腰寬九公分，長為腰圍加七分（裡面連在一起剪）。④後開叉襯布縫法。⑤後裙中央及後開叉縫法。⑥襯布與裙後中央縫合。⑦裙腰縫法及鈕扣釘法。⑧縫好後在後裙中央在面上燙平。



（布襯叉開後及圖製裙後前）

## 初秋適用的窄裙

馮鏡淳

和鴨蛋打攪完全混合。  
②麵粉、發粉、鹽混合均勻（最好能過篩）。  
③脫脂奶粉沖成牛奶（以一湯匙半脫脂奶粉，沖成半杯牛奶）  
④把麵粉一半，加入黃油、蛋類、玉米粉或麵粉等物混合食白糖等混合物內，攪勻，再加一半牛奶亦應攪勻，然後再加價值。

其餘麵粉，再加所餘牛奶。  
⑤用一大圓形鐵烤盤或大湯碗，上面搽上黃油或豬油，將麵糊傾入烤盤或碗內，大火蒸一小時。  
脫脂奶粉單獨吃，不如與

## 小常識

①用棉花沾些酒精擦臉，可以除去臉上太多的油脂。  
②常發脾氣的人最容易老。發脾氣時因臉上充血，皮膚多少會膨脹些，過後却不容易縮回來。面部充血的次數一多，那些無法縮回的表皮便形成一條條的皺紋了。