

好吃的豆腐

織女

豆腐是最富營養的食物，無論做主菜或做配料，都很相宜。豆腐的價錢雖然便宜，但如烹調得法，也可以做出幾種不同的美味。

豆腐的吃法有很多種，隨各人的愛好和調製手法而異，現在略舉一般家常的做法：

豆腐炒芹菜或大蒜，將起鍋時，加少許黃花木耳。

豆腐與菠菜放入水中同煮，將熟時，加上若干片瘦肉或牛肉，稍滾即盛起。

豆腐炒魷魚或墨魚片，另加豬肉。

豆腐放入沙鍋內，加花椒

許。

鮮蝦用大火熱油炒透，加入嫩豆腐葱蒜略滾，乘熱上桌。或將豆腐放油中略煎，加入蝦米同煮，至豆腐中發生孔的時候就好。

豆腐煮透，再將炒好的鹹菜肉片加入同滾，外加味精少許。



腐豆腐成就中腐豆入夾肉碎

實用衣架

一、材料

鐵線或銅線（中型）長約八〇公分一條，軟質塑膠管

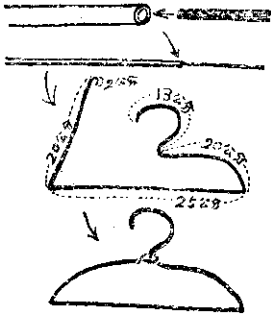
長八〇公分一條（中孔能穿進鐵線即可）。

二、作法

1 先把鐵線穿入塑膠管中。

2 用鐵鉗依圖樣之長度捲好。

3 這樣便成爲一個經濟而實用之衣架。



· 陳 料 ·

豆芽倒入鍋中，同煮。

嫩豆腐放油鍋中略煎，洋

菇（整個或對切）放入同煮至豆腐鬆軟即成，味美無比。

兒童

保溫

罩衫

· 馮 鏡 ·



材料 ①本省產人造棉毛，素地較深色料

，用量一公尺又四十公分。②小型鈕扣五個。③子母扣二付。

製圖 ①本圖適用於五、六歲兒童。②袖前後共作一塊剪裁。

裁。③前身整幅，後身中央開口到底。

縫法 ①前身口袋鑲邊作好，釘在前身下擺，其下擺用斜

條布包邊，並將口袋與口袋中間用機縫二條。②後開口用五公

分寬裡邊作妥。③前後

身肩及腋下縫合。④左

右領作好，上在衣身領

圍處。⑤袖下縫合，袖

口作五分長的開口，再

加上袖口布。⑥袖與衣

身袖根縫合。⑦後中央

外面鎖鈕孔，裡面釘鈕

扣，袖口釘子母扣，即

成。

註：本圖與長褲（

下期刊出）用相同布料

作成一套。（如用不同

布料，或衣用素色、裨

用同色條子料，那末衣

