

自己做的麵條

仿 盧

如果你家附近，沒有賣麵條（大麵）的店，要想吃麵條的話，還要跑許多路到街上去買，那是多不方便！而街上賣的黃色麵乾，大都是加了黃色素做的，這種黃色素，多半有毒，吃了對身體有害，所以最好是不要買。不過你可以自己來做，自己做的麵條，做法既簡單，而且又經濟又衛生，同時因為是自己做的，吃起來也特別好吃。

(加水揉麵)



(擀麵)



(切麵)



得越硬越好。

擀麵

把麵糰壓成一個圓餅，然後擀在麵棒中央，兩手按住棒

和麵
麵粉的量，可以看人數多少而定。留下一部份（大約十分之一）作粉麵，餘下的完全倒在麵盆中。然後一手端水碗，漸漸向麵盆中倒，同時用另一手慢慢攪拌，直到全部麵粉變成麵絮時，就停止加水。再用雙手將麵絮揉和起來，揉成一塊光滑均勻的麵糰。做時水要盡量少加，麵糰揉

擀麵（擀音ㄍㄨㄥ，擀麵就是把麵糰壓開的意思）。擀時要時在案板和麵餅上，撒一層薄的粉麵，以免粘在一起。直到擀成一張又薄又均勻的大麵片為止。

切麵

將大麵片來回摺疊成一條寬三、四寸的長帶，然後用右手拿一把很快的刀，左手按着

麵帶，從右到左，切成麵條或麵片。麵條依寬度可以分為寬、中、細三種。麵片有菱形和梯形，和大的或小的。

寬麵條適於作湯麵，肉麵等濃汁麵食用，細的適於作清湯素麵，雞絲麵或肉絲麵。麵片大的可配醬湯或酸辣湯，小麵片就以淡食比較好，或加一些糖作甜湯麵片。可依自己喜歡，做成各樣的麵條或麵片。

煮麵

在鍋中加水煮滾，將麵條（片）放入滾水中，用筷稍稍攪拌，立刻蓋上鍋蓋，到再滾時打開，用筷子在鍋內稍加攪動即可。用笊籬（漏勺）盛入碗內，加滷湯，趁熱吃。如果是湯麵，在打開麵鍋時，加入油、鹽、茶葉等調味料，然後用筷子攪勻，就可以盛在碗中吃了。

電氣問答

收音機為什麼漏電

法避免的。

問 我的收音機有漏電的現象，是什麼緣故？有沒有危險？（三重埔林不淵）

答 收音機漏電，多半是因為「電源變壓器」的絕緣不太好，有時只是因為受了一點潮氣，有時是有了障礙。如果漏電不太厲害，只有一點點麻手，而且只在輕輕碰到收音機外殼時感到，碰重時反而沒有什麼，就沒有大關係，否則應送去修理。沒有「電源變壓器」的收音機，有時只要將插頭換插一個方向，便不會麻手。

保險絲是什麼？

問 我常聽人家說起電表中有「保險絲」，這到底是個什麼東西？有什麼用處？（臺中

外埔張中南）
答 「保險絲」（ヒューズ）是個普通的名字，「保險」的意思，並不是保險電器不會用壞，更不能保險不斷電。而是指當電器（如電燈、收音機等）有了大毛病時，它常會使電不通，保險不會因漏電而電線走火。

問 用短波收聽時，為什麼會有沙沙的聲音？而且聲音也忽大忽小，是不是收音機壞了？要怎樣修理？（林不淵）

答 保險絲燒壞了，只要另換一條同樣粗細的就好。但也可能是電路上已有了毛病，還是請電氣工人來檢查一下的好。

答 你所提的幾點，都是收聽短波常有的現象，不是收音機損壞，普通的收音機，是無

