

春節菜單



春節中你想做
幾樣特別的菜
嗎？請試試我
們的春節菜單
。試做試吃的
效果如何？歡
迎來信研究。

猪肉灌蛋

材料：猪肉二兩，蝦米半兩，雞蛋三隻，另加空雞蛋壳三個，鹽半大匙，油半大匙，玻璃紙一小張。

做法：①雞蛋外面洗拭乾淨，從小的一端開一口約二、三分大，把雞蛋濾出，另放大碗內，蛋壳留用。肉份量可做成六只灌蛋，所以還要三個空蛋壳，最好前一天吃炒蛋時，把蛋照上法打開，倒出雞蛋，把空壳洗淨備用。

②把猪肉切成肉末，用醬油拌勻。

③蝦米先用熱水發泡半小時，撈起，擠去水份，也切成碎末。

④雞蛋濾出壳後，用筷子打碎，加入肉末，蝦米及鹽等

，再調打均勻，分灌到六只空雞蛋壳內。灌好豎擺碗內，開口向上，用玻璃紙粘封，然後整碗放蒸籠內，大火蒸三十分鐘。吃時一人一個，各自剝壳。（振雄）

腊味糯米捲

材料：糯米一大碗，香腸二條切丁，瘦猪肉二兩切丁，冬筍一支切丁，蝦米半兩，豆腐皮數張，甘薯粉二湯匙，用少許水調和，鹽少許，茼蒿一把洗淨切段。

做法：糯米洗淨，浸一夜，放蒸籠裏，同時將香腸丁等放在碗內，碗再放在蒸籠中央，一齊蒸熟。蒸熟後的肉丁等物再加適量的鹽，拌和在糯米飯中。如肉湯太多，不必全部拌入，可留作別用。糯米飯預

先嘗試，鹹淡適口。然後將豆腐皮攤開，先用濕毛巾拭擦軟，將拌好糯米飯，放在豆腐皮上，包成長形捲狀（好像春捲），再在包口處塗上稠狀的甘薯粉糊，粘著後油炸時就不會散開。

將花生油熬熟（不可用豬油，豬油炸的不黃，不好看也不好。）炸時最好用平底鍋，油熬熱後，鍋離開爐火，等油稍涼，才能放入糯米捲，再用文火油炸。炸到豆腐皮捲全部呈淡黃色，即可撈起。每捲切成一寸斜方塊，放置盤中，上面加鮮綠色洗淨的茼蒿。（麗）

豆沙糯米捲

材料：糯米一碗，白糖，豆沙，豆腐皮。

做法：糯米飯蒸熟後，拌入白糖，嘗試甜度適口後，在糯米飯中間夾上一層「豆沙」，再用豆腐皮照上法包成捲並油炸，切成一寸闊的斜方塊，放在盤子裏，一邊放切好的生番茄片和茼蒿。如沒有豆沙，單包糯米飯也可以。（麗）

雙圓蝦湯

材料：中型海蝦四兩，鵝蛋十二個，胡蘿蔔（人參）兩根，洋香茹，葱或茼蒿少量，薑兩片。

煮法：蝦剥去頭壳，背部剪開，內有一條黑腸要挑除洗

淨，放在碗裏，加鹽拌勻。鵝蛋洗後放鍋裏加水浸沒，煮到沸後再續煮一下，然後浸入冷水，等冷後剥去蛋壳。胡蘿蔔去根，剝除外皮，先切成小段，後削成小圓球形。豬油下鍋，煮到沸後，加葱段和薑片翻炒幾下，就將蝦倒入鍋

動物小圍裙

春節裏，孩子們都穿上新衣。母親們最擔心的，是怕孩子們把新衣服弄髒。如做幾件迎合兒童心理的動物圍裙，他們一定會搶着要穿的。

用硬紙板剪一個直徑八吋的圓形做頭部，十二吋圓形做身體基礎，再略加修剪如附圖式樣，就可以放在布上剪裁。如布太薄可做雙層，前後部均可用。頭部縫上眼睛、耳朵後，再把頭部縫在身體上，釘上帶子便成。



中，炒到蝦壳色轉紅後，加酒略煮即加水做湯。煮沸以後，加入鵝蛋和胡蘿蔔球洋菇。如味太淡，可再加食鹽。湯煮沸透後，略加醬油；並加些蔥花或茼蒿，即可盛起。（靜好）

淑良