

花 瑤
鍋 柱



再 韞

春天到了，百花盛開，桌上来一只「花鍋」；正是應時令的菜。所謂花鍋，是用蔬菜做花，放在菜盆裏，如色彩搭配合式，做得精緻，可以和鮮花比美，引動食欲。

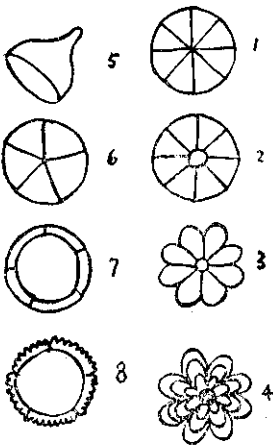
花菜用青、白、黃、紅蘿蔔雕刻成，枝葉及花心用菜心或萵苣做成。「瑤柱」就是干貝，蘿蔔配干貝最是入味，白燒成湯味最清香。因此看起來美麗，吃起來味道鮮美。

干貝有大小整碎之分，大的老，小的嫩，整個的價貴，碎的價廉。也可用大蝦米，新鮮香菇代替，先將干貝放入滾水中略泡，將水倒去。用清水漂洗乾淨，淋乾略加酒拌勻，備用。

菊花做法 將圓形的蘿蔔橫切分為兩半個，在切面上用

小刀，照圖1的線紋切開到八成（底上仍相連）但刀尖須切到蘿蔔心，並將中心剝空呈鍋形（圖2），再將每一花瓣的邊修成圓角（圖3）。再用刀尖在每一瓣上橫批三四刀（圖4）刀尖須剝到根上。但不可將皮戳穿。

再由菜心（或萵苣）去皮，切成小塊削圓，略劈數丫裝入由蘿蔔做成的菊



花中心，在花中鑽一孔，通到外面，用金針菜將花心繫緊，勿使動搖，即成。

石竹花做法 將蘿蔔削成如圖5，照菊花樣在切面上劈成五瓣，如圖6。花中剝一大空心，如圖7。再將花瓣邊緣修成鋸齒形，如圖8。再同上所述的菊花一樣，加上花心，就成爲石竹。

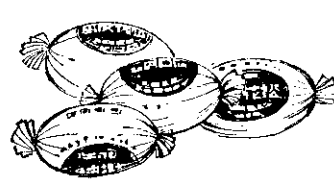
葉及梗之做法 將綠色菜心去皮，切成二寸長的薄片，剪成葉片及梗子的形狀。然後再放在滾水內略煮即起鍋，不要煮得太久，以葉梗不變色爲度。

將蘿蔔花攤放在盤內，每一花內撒入少許的調味品，隔水蒸熟。另將瑤柱放入鍋內，加鹽加水煮爛。先將瑤柱平舖在盆底，再將葉子梗子攤放在瑤柱上，最後將花架輕輕擱開，稍稍捺扁，攤放在葉上。再將瑤柱湯倒入，連盆隔水蒸熱上桌，就是一個滿盆鮮艷生動有姿的花鍋，爲您增加幾分的春色和春意。

改	皮	泊明
良	蛋	

皮蛋是我國發明加工食品，歷史古老，全國各地都有製造。但大多數沿用舊法，以石灰、鹽、碱、木灰等混合，再加谷殼泥灰。需時既久，製造程序麻煩，同時蛋壳表面而塗有泥灰谷殼等物，有碍美觀衛生。近年市上出售的皮蛋多已採用改良製法，手續簡便，清潔美觀。夏季經一週，冬季經二週，即可製成，省事省時。茲介紹製造方法如下，製品無論出售或自家食用都可以。

- 原料**
- 純氫氧化鈉 四十公克
 - 食鹽 一百公克
 - 茶葉 五公克
 - 井水 一千西西 (cc)
 - 鴨蛋 二十個
 - 薄荷油 二滴
 - 檸檬油 二滴
- 器具**
- 玻璃紙 一個
 - 蠟紙 數張



- 製法**
- ①取井水一百西西，與茶葉五公克，煮沸並濾除茶葉，取得褐色茶汁。
 - ②將四十公克的氫氧化鈉及一百公克的食鹽，溶於九百西西水中。
 - ③將茶汁及氫氧化鈉食鹽溶液混和，再加薄荷油及檸檬油各二滴，振盪後置於罈中。
 - ④鴨蛋二十個，以水洗淨，擦乾，浸於罈內溶液中。
 - ⑤經一二週，皮蛋已經製成，取出風乾，即可食用。
 - ⑥如製作出售，可用玻璃紙或蠟紙包裝，以增美觀。
- 附註：如要大量製售，可按照上開原料，依照比例增加數量。