

怎樣參加正式宴會？

·劉斌·

本省交通方便，生活水準逐漸提高，住在農村裏的人，參加正式宴會的機會，也愈來愈多了。這裏告訴你參加正式宴會的幾個要點。



(一) 要按照請帖或邀約的時間赴宴，不宜過早，更不可遲到。

(二) 除了家庭

式宴會外，不要攜帶兒童。衣服要整齊大方，適合宴會的環境。

(三) 到達宴會場所後，應先向主人致意，然後再和其他相識的人招呼。言行儀表要大方而有禮貌。

(四) 適一遲到時，應向主人及同席致歉；中途因有事必須早走時，亦應如此；通常不宜早退失禮。席散後不宜久留，等主客及長輩先行後，隨即向主人致謝並告辭。

(四) 就位時應注意坐位，如果是中式的宴席，在上方中央的是上席，以下次之。又因桌面形狀的不同，而坐位次序不同。主客坐上席上位；同是主客或陪客，再按年齡、身份、關係等分別坐次或席次。但應謙讓以示禮貌。

西式宴席的桌面通常為長方形，男女主人坐桌的兩端，客人分坐兩旁。女主人右邊最近的第一位是男客首座，左邊最近的第一位是男客次座，男主人右邊最近的第一位是女客第一座，男主人左邊最近的第一位是女客第二座，餘照類推。

如果主人預先排好位子，就要按照名單入席，不可隨意更動。

(五) 筵席開始後，禮貌上應先向他人敬酒；如他人已先向你敬酒，必須回敬。不能飲酒的舉杯示意。如主人不同在一席時，宴會中可到

什錦菓子凍

天氣熱了，星期日何不做些涼快的東西給孩子吃？又清潔又衛生，也可增加假日的生活情趣。

材料：洋菜一兩，白砂糖半斤，木瓜半個，大紅花豆四兩（糖菓行有售），鳳梨四分之一個，經濟許可的話，可加些葡萄乾或孩子喜愛吃的水果。

做法：①洋菜（菜燕）剪段洗淨。②木瓜、鳳梨，切片切丁均可。③將洗好的洋菜加大碗水，用火煮成糊漿。④加糖攪勻後，加入紅豆。⑤離火，等快冷凍前加木瓜、鳳梨攪勻，放於小碗或碟子裏。涼後即成凍，可切塊吃，或加點水塊，吃起來更涼快。假如你有興趣的話，何不試試看？（幸好）

改良皮蛋

說明

明泊

自從「改良皮蛋」一文在本刊第十四卷六期的「農村家庭」欄刊出以來，出乎我意料的，引起許多農友們的興趣，紛紛來信詢問。我自己的親友，也有不少在見面時，口頭詢問及皮蛋製造上的許多實際問題，現在再把製造改良皮蛋實際操作的一些技術，補充說明如下：

(一) 氫氧化鈉(NaOH)是製作滷汁的主要原料，通稱苛性鈉、苛性蘇打或燒鹼。臺灣碱業有限公司出品有五百公克瓶裝的出售，可向西藥店或化學儀器藥品行購買。

(二) 氫氧化鈉在空氣中極易潮解，用時秤取所需用之量取出後，立即將瓶塞塞好。

(三) 氫氧化鈉是一種強鹼，有強烈的腐蝕性，能破壞有機物質，如皮膚、毛髮、絲帛、棉布等。配製滷汁時，要小心處理，不要觸及皮膚，盛器要用上釉的罐子或玻璃罐子，攪動滷汁時用玻璃棒。

(四) 放茶汁的目的是為了着色。茶汁濃，皮蛋蛋白的着色深，茶汁淡，蛋白的着色也淡。薄荷油或檸檬油，是添加香味，不放也可以。

(五) 浸蛋時間與溫度有關，冬天時間較長，夏天時間可縮短。

(六) 生蛋務必選新鮮而蛋殼沒有損傷的，蛋殼若有些微（有時會觀察不出）破損或裂紋，滷汁滲入，與蛋白直接作用，蛋白即破壞。蛋於浸入滷汁後，攪動幾下，也要特別小心，勿使振盪，而致損傷蛋殼。

(七) 皮蛋製好取出後不要立即食用。因為剛製好後，帶有濃厚的苦澀氣味。如將製好的皮蛋，放置於室內通風處，約一星期到十天，皮蛋的苦澀氣味，即慢慢消失。

(八) 製好的成品，蛋白凝結成咖啡色透明狀，即為品質良好。市場上出售的皮蛋、蛋白成黑色的，品質不好。

