

### 紅豆沙餛飩

材料：紅豆半公斤，白砂糖半公斤，豬油四—五兩。

做法：把紅豆洗淨放入鍋裏，加水煮爛後，用篩子濾去豆皮洗出豆沙，放入布袋吊乾，再和豬油放入鍋內炒約三十分鐘左右加糖。

等到豆沙稍乾，盛出放置等涼後，就可利用來做餛飩子，麵餅各種點心的餡，或是八寶飯原料。（燈雄）

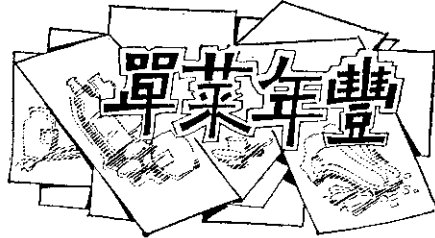
### 魚香豆腐

豬肉或牛肉二兩，用粗切細斬法，斬成肉末。加甘薯粉醬油醃泡，蒜大塊切絲。豆腐切成小方塊，葱切細花生油煮熟後，先將肉末蒜絲下鍋爆炒，加入醬油、糖、鹽等魚香作料，稍加水，等汁滾後，放下豆腐，再一滾就成。滾過久豆腐會老，便不好吃。喜吃辣的，可加辣椒，趁熱上桌。（再龜）

### 清炒蝦仁

材料：新鮮小蝦仁四兩，毛豆小半碗，筍或荸薺（去皮切丁）小半碗，豬油四大匙，鹽一小匙，酒一大匙，胡蘿蔔少量，切丁或薄片。

做法：先用水各別把毛豆及筍或荸薺胡蘿蔔煮熟，鮮蝦連殼洗乾淨以後，再去殼出肉。去殼後，蝦仁不能再洗，否則鮮味就被洗去了。然後用半匙酒把蝦仁醃泡一回，先用一大匙豬油，炒毛豆及筍，加半小匙鹽，炒



好盛出，再用三大匙豬油炒蝦仁。豬油下鍋溶化後，即放入蝦仁，不可等油開了，以免蝦仁焦黃過火。炒十幾下蝦仁熟了，加入炒好的毛豆及筍或荸薺，胡蘿蔔，拌炒幾下，加鹽及酒一炒便好。（蕃薇軍）

### 紅燒酥魚

材料：小鯽魚一斤，花生油一大碗，大蔥一斤，醋三分之一碗，醬油半碗，糖二匙，麻油三匙。

做法：①小鯽魚去鱗及內臟，在油鍋裏炸脆。②蔥洗乾淨後切成長段，再用刀破開。③把魚排列在鍋底，再將蔥排滿在魚上，一層魚，一層蔥。④排好以後加入醋、醬油、糖、酒、麻油，等調味，改用小火煨煮，大約三、四小時。酥魚佐酒或做冷盤最好。（賴信平）

### 糖醋黃魚

材料：黃花魚或其他鮮魚一尾（約一斤重），蔥五六根，生薑數片，黑醋半碗，黃沙糖三湯匙，豆粉一湯匙，水半碗，炸油半鍋，醬油一湯匙，鹽一小匙。

做法：①黃魚一條去鱗，剖開肚子洗淨，背部用刀劃幾道斜紋，使容易入味，用鹽醃上。②把魚放入沸油鍋中炸煎，等魚皮變黃即可撈起。③蔥蒜切碎，用油炒香，加入醋、糖、醬油、豆粉及水，豆粉須先用水調稀，一邊炒一邊攪，約滾數開成濃汁樣，即可盛起，澆在剛炸好的黃魚上。（珍妮）

## 強力殺蟲劑

## スミチオン

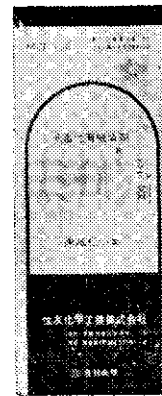
# 速滅松

### 人畜無害 毒性低微

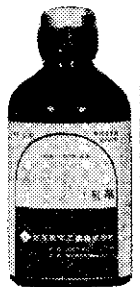
日本原裝  
品質保證



500



250



100c.c.

特點：

1. 對人畜的毒性低微，祇有巴拉松之 100 分之 1，因此可安心使用。
2. 殺虫力、滲透力強烈，對水稻二化、三化螟虫及其他主要害虫之殺效優於巴拉松，且其殘留性優越。
3. 適用範圍甚廣，對水稻、大豆、果樹、蔬菜、茶等之害虫殺滅有優越效果。
4. 對農作物不發生藥害。

現貨供應

農藥字第139號

製造元



住友化學工業株式会社

總經理處

瑞豐股份有限公司

臺北市長安西路172巷1號 電話：46640