

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，或是八寶飯原料。(燈雄)

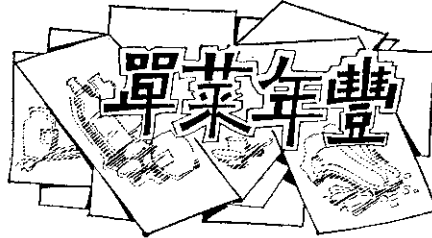
魚香豆腐

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。(再瓊)

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



紅燒酥魚

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)

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)

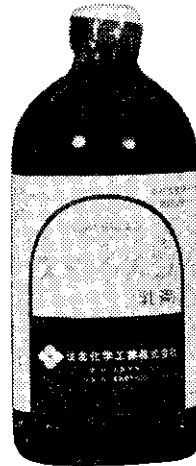
強力殺蟲劑

スミチオン

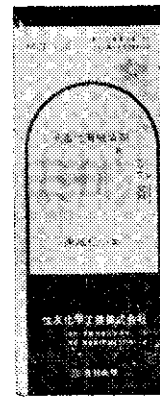
速滅松

人畜無害 毒性低微

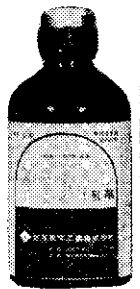
日本原裝
品質保證



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