

醋漬落蕎

落蕎又叫做蕎頭或雍，是我國特有的一種農產品，具有特殊風味，這里介紹一種實用加工法。

用具：木桶或缸，小規模用玻璃罐也可，重石塊。

材料：落蕎十臺斤，食鹽一大碗，砂糖二臺斤，香醋（米醋）兩瓶，辣椒適量。

製法：(1)落蕎依大、中、小分開，頭尾切斷，剝去外皮，水洗後放下食鹽，用手上下左右充分攪拌，然後放入缸中，並加重石壓出汁液。

(2)經一星期左右，自酸酵缸中取出落蕎，用清水沖洗（退鹽）後，日晒一二小時，促進軟化。

(3)調味料配製：將白糖放入鍋中，加水，用火促進溶解取出放冷——清澄後（用過濾法或卵白法）再放入米醋待用。

(4)將晒過的落蕎放入洗淨容器中，注入上記之調味液，並加一二個辣椒（切成小片）密封，經一星期以後，即可食用。長期存放也不會壞。（豐正）

雞蛋布丁

材料：大雞蛋三只，牛乳或罐頭奶水二杯，白糖一杯，香料片一片，清水半杯，紅糖或黑糖（配色用）一杯。

作法：(1)將清水及黑糖放在小鍋裏，用中火煮至黑茶色為止，然後加一點熱水，化開成黑糖水（注意不可煮到焦化而生苦味）。

(2)黑糖水倒進擦有油的小布丁模

型底面，倒進一層油後備用。
(3)糖、牛奶水和清水放鍋裏，在火爐燒溫，不可燒得太過熱，以避免焦化。

(4)將蛋打開倒入碗裏，輕輕攪拌一下，不可打起泡沫，而後加入溫熱的牛奶水在一起混合。再倒進布丁模型內約達八分深，布丁蒸熟放涼，冷凍後食用。（許素娥）

鹹鴨蛋

醃製鹹鴨蛋時用紅粘土，加多量食鹽，加開水攪勻置入甕內，再將鮮蛋洗淨醃漬其中，然後密封，大約經過三個星期左右，便可取出，煮熟以後食用。

如於醃製時酌加酒少許，可使蛋黃生油，風味更佳。

調味料分量如下：

- (1)紅土四分之一。
- (2)食鹽四分之一。
- (3)開水及酒各四分之一。（蔡啓濤）



解渴佳品 黑松沙士



創業四十週年紀念

三百萬元瓶蓋附獎大贈送！