

味噌肉醬

材料：五花肉二百公分，味噌醬四百公分，食油及糖各一湯匙，生薑一小塊。

作法：肉洗淨去皮，切肉丁後剝成肉醬待用。生薑削皮後切碎。鍋內放油，等油熱後放下生薑爆炒幾下，再放進肉醬翻炒。肉熟透後即放進味噌醬和糖，以文火繼續翻炒，味噌醬呈光亮色澤即可起鍋。(王金輝)

味噌芝麻醬

材料：芝麻五十公分，味噌醬三百五十公分，食油一大匙，糖、味精各少許。

作法：①芝麻洗淨後，放鍋內炒至微香時，速即起鍋。然後在小杵臼內搗碎待用。

②油鍋熱後，放進味噌醬煎翻，接着放進芝麻和糖，以文火煎熟，最後加拌味精即可起鍋。(王金輝)

怎樣做柑

橘餅？

(一)柑桔原料因含酸味高，表皮苦味很重，故應先用刀片削破果皮表面的油模，然後經水洗後用飽和石灰溶液浸漬一夜，次日取出，以清水完全洗除石灰分和酸苦味。

(二)用利刀將柑果縱切四、六小條淺溝，並加壓扁。

(三)放入鋁鍋內煮沸，除去酸苦味液一次，然後加糖煮沸濃縮。糖應分次混合，至糖度在六十度而成熟透明為適度。

(四)糖煮完畢後取出涼乾，以後混拌糖粉就得製品。

(五)原料與砂糖配合量大約一與一比例。注意加熱，勿用強火焦化。以上適合家庭少量加工。(朱仙和解答苗栗苑裡鎮陳植田農友詢問。)



味噌花生醬

材料：花生米兩百公分，味噌醬四百公分，食油兩大匙，糖一大匙。

作法：花生米炒後除去花生皮，放進小杵臼內搗碎待用。

鍋內放油，待熱下味噌醬翻炒，接着放進花生粉末和糖，以文火翻炒拌勻，至完全熟透時為止。(王金輝)

味噌桂花蛋

材料：鴨蛋兩個，味噌醬四百公分，食油兩湯匙，糖少許。

作法：鴨蛋打開置碗內攪勻待用。鍋裏倒入食油，待熱後放進味噌醬和糖，以文火翻炒。味噌醬熟透時，一邊翻炒，一邊倒下蛋漿。待呈黃色時便可起鍋。蛋漿請勿一次倒下，以免容易成塊。(王金輝)

聖誕老人牌
· 兒 友 ·
維他命麥精片

聖誕老人牌
維他命
甘米粉

斷乳!

最省錢，
最方便

聖誕老人麥精片、甘米粉，用開水或牛乳一沖，即可食用。鹹甜口味，任意調配，營養豐富，消化容易，而且價格便宜，實為最省錢、最方便的一「斷乳食品」，用過的母親，人人稱好。為家事或工作忙碌的母親們，如果你採用聖誕老人麥精片、甘米粉，一定會帶給妳很多的方便，並使妳的寶貴長得白胖又可愛。