

砂鍋獅子頭

材料：肥瘦豬肉一斤，鴨蛋一個，大白菜心約半斤，葱二棵，薑二片，酒一湯匙，鹽大半湯匙，甘藷粉一湯匙，花生油或豬油四湯匙。

作法：(一)豬肉洗淨，去皮抽筋，肥瘦肉各切細粒剉碎。置大碗中加鹽半湯匙，再加蛋汁、醬油、酒、甘藷粉調勻。

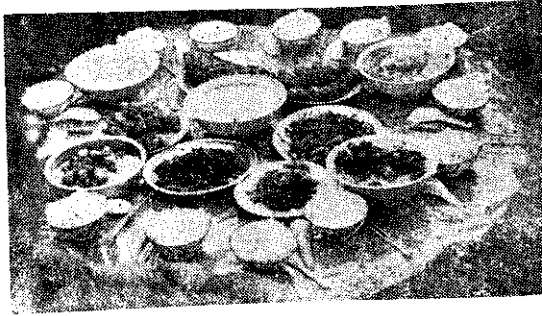
(二)大白菜洗淨，留四、五片大葉，餘切大塊。置油鍋中燒炒大白菜，菜炒軟加剩餘的鹽和蔥薑，再將大白菜葉平鋪菜上(這樣肉丸不易煮破)，隨將碗中豬肉用湯匙分做四或六大丸，放在鍋中菜片上，蓋鍋用文火燉爛，連鍋上桌。

仿炸素魚

材料：馬鈴薯一斤半，冬筍一支，豆腐皮十張，麵粉半飯碗，花生油一斤，鹽一湯匙，番茄醬或辣醬油一碟。

作法：馬鈴薯洗淨煮熟，去皮搗成泥，將冬筍去殼切成細絲，和入馬鈴薯泥內，並加鹽調味。然後將豆腐皮用濕布拭軟，每張切兩半平鋪案上(如有硬邊可去掉)。

將調好的馬鈴薯泥作餡，分二十份，每半張豆腐皮包一份，捺成魚狀



鹽水鷄

材料：鷄一隻(鴨即鹽水鴨)，鹽一兩，胡荽、八角、五香粉各約一元。

作法：先將胡荽、八角和食鹽五香粉調配均勻，放罈小籠。鷄內臟及雞頭雞脚不用，可留作做湯的材料。放入蒸鍋蒸約四十分鐘左右，鷄肉熟即可起鍋。立即將調配配好的五香粉撒在鷄身內外，冷後即可切盤。(李敏正)

三結義

材料：香腸六兩，皮蛋五個，大蒜或蔥數支，辣椒數個，油一湯匙，醋、鹽、太白粉醬油適量。

作法：香腸魚丸切片，皮蛋每個切成四塊，大蒜洗淨切段，辣椒切碎，太白粉泡水調勻。

鍋熱下油再入蒜以及辣椒爆炒片刻，放入魚丸、香腸及皮蛋，翻炒數下，即下醬油、醋、鹽，再下太白粉液，五分鐘後即可起鍋。(李敏正：請示住址)



質白蛋高
料飼命他維

料飼 粉母 醇

粉母醇

飼料醇母粉使用量：

雞	13%	15%
鴨	5%	6%
豬	6%	8%
牛	7%	8%
馬	7%	8%
狗等	7%	8%

- 料飼省節(四)
- 肥快大快(一)
- 間時養飼短縮(五)
- 疫防壯強(二)
- 益收加增(六)
- 蛋生加增(三)

養營富豐最有含
，收吸易容，素
；下如效功其

號七〇一段二路北山中市北臺
三六〇三五・八三六〇五：話電

銷經司公限有業企福糖

