豐年菜單

番茄豆腐

材料：番茄半斤，豆腐兩塊，小魚干二兩，薑一塊，青葱二支，猪油二大匙，食鹽、味精各少許。

做法：㈠豆腐切成二公分小方塊，薑切絲，青葱切寸長，番茄切成小瓣塊待用。

㈡猪油一大匙熬熱，放薑絲炒幾下，接着放進小魚干翻炒，然後注入清水兩小碗，以中火煮開。

經三分鐘後，加入番茄、青葱，再煮開後，放另一大匙猪油及調味料攪拌，即可起鍋。（王金輝）

夾肉豆腐

材料：豆腐三塊，五花肉半斤，青葱十支，薑一塊，太白粉、醬油、蔴油各一大匙，胡椒粉、食鹽各少許。

做法：㈠將豆腐縱橫各切一刀，分做四方塊，再切成約〇•六公分薄片待用。

㈡猪肉洗淨去皮，葱薑切碎，加太白粉及調味料混合拌成肉醬。

㈢菜盆內舖一層豆腐片，一層肉醬，層層相疊，舖完爲止。再加入湯一小碗（比菜湯略鹹），隔水蒸半小時後，揭開蒸蓋，撒上葱花蔴油即可上桌。（王金輝）

荸薺炒肉絲

材料：荸薺一斤，半肥瘦猪肉四兩，青葱十支，胡蘿蔔一條。猪油半湯匙，醬油三湯匙，鹽、芫荽適量。

做法：荸薺去皮洗淨，切成二分厚的薄片。猪肉、胡蘿蔔切絲，葱切寸長段（葱尾不用），下鍋爆炒數下，略有香味時，放下猪油再炒數下。

然後加入切片的荸薺、肉絲、胡蘿蔔絲，中火炒至熟。再加入調味品炒拌均勻，起鍋時撒上切碎的芫荽。（玉麟）

廣東貴妃雞

材料：嫩肉鷄一隻，冬筍一斤，生薑四片，大葱兩條，青蒜一條。

做法：先將嫩鷄宰好，取出內臟，全部洗淨，鷄身切兩半，然後吊在有風的窗前稍吹乾。冬筍剝去外殼，洗淨，切成斧頭塊稍煮。

鍋裏先放生油四湯匙，油滾熱時，把大葱和青蒜放在油中炸，立刻把葱蒜一同用筷夾起，把兩半鷄同時放進油鍋中炸五分鐘。鷄皮略成焦黃色即放上好醬油（或廣東蠔油）兩湯匙，鹽少許，生薑四片。再略炒片刻，放入清水半小碗，倒入有蓋的鍋中，放入冬筍，猛火滾十分鐘即成。

上桌時先把冬筍放在下面，鷄起肉去骨，切塊，排放在冬筍上面，然後倒上湯汁。鷄肉上加鮮嫩生菜或芫荽，更爲美觀。（張秀鳳）

洋菇肉絲湯

材料：洋菇一斤，半肥瘦猪肉四兩，青葱數支，調味適量。

做法：青葱切成半寸長，猪肉肥瘦分開各切成絲，洋菇洗淨切開。青葱下鍋炒數下後，放下肥猪肉再炒數下。加水四碗，水滾以後再放下瘦猪肉、洋菇，再煮約十分鐘，加調味品就可上桌。（玉麟）

葱油鷄

材料：肥鷄一隻，葱十數根，薑一塊，生油適量，鹽、米酒、太白粉各少許。

做法：㈠鷄殺後去內臟，用鹽塗抹雞身內外，將洗淨的葱二根薑二片放入鷄肚內，以一湯匙米酒，半放鷄肚內，半淋鷄身，醃半小時，蒸約廿分鐘。

㈡蒸好取出剁成小塊盛盤中，蒸時剩油另碗備用。

㈢薑一兩，葱四根，均切細絲，放在鷄肉上面。

㈣生油四湯匙，煎沸，淋鷄肉上。

㈤碗裝油汁，倒鍋中略滾，並加調水太白粉，俟沸傾淋盤中鷄肉上。（綿筆）

恭賀新春 並祝豐收

坂田種苗產品最優良種
日本全國早生白菜原種品評會
第一位入賞
坂田交配 濱光卷心白菜
耐熱、耐病性特强、播種後六十五天即達每球2～2,5公斤之最優良種。
適合二～三月種植之優良高麗菜。
①坂田中早生甘藍② USM 宇治一號甘藍③坂田黑葉理想甘藍④高山光悅，秀悅甘藍⑤兵庫交配三號甘藍⑥坂田松風甘藍

蘆筍種子 加州 500 美麗華盛頓
原封貨現品供應

胡蘿蔔市場價值最高
最適合內外銷的優良品
已再入貨 適合二～三月種植
八江農藝榮譽產品
日本全國原種品評會第一位入賞
新黑田五寸人參
正紅心、豐滿、鮮麗、整一、七十五天可收，全年均可種植，風靡全臺灣之人參霸王（此品種本期生產全省各市場價格每臺斤均高其他品種三～四角，均爭先採購，故種植胡蘿蔔採用此品種絕不有誤）
每磅連郵費 105 元全省有名種苗店均售。
◎價格表、目錄附郵三元函索即寄。

臺灣總代理
臺灣農產企業公司
臺北市廸化街一段八十六號