

肉屑豆腐蛋

材料：肉半斤，豆腐二塊，蛋二個，酒、鹽、醬油少許。

做法：(一)先將肉細切斬碎，置於碗中；再將蛋打散與豆腐拌和，加少許酒，一些鹽和醬油。然後置於沸油內炒。

注意：不宜炒太久，適熟即可。

(雄)

醬油雞

材料：嫩雞一隻，醬油一大碗，冰糖三兩，高粱酒二兩，鹽、葱、花柳、八角、丁香、桂皮、甘草、陳皮各少許。

做法：(一)雞去內臟洗淨，雞身內外塗鹽，約醃十分鐘。

(二)醬油、冰糖、高粱酒、鹽、葱、花柳、八角、丁香、桂皮、甘草、陳皮等均倒入鍋內，加水四大碗，以文火蒸廿分鐘，再將醃好的雞放入蒸好的湯中一滾即離火。

雞在沸水中悶四十至五十分鐘即可拿出，切塊放盤中上桌。(綿筆)

涼拌豆芽

材料：豆芽五角，蛋一個，醬油、鹽、醋、味精、麻油各少許。

做法：(一)豆芽去根洗淨，在開水中略煮取出，冷後備用。

(二)蛋打散煎成薄片，再切成細絲。(三)將豆芽及蛋絲盛入盤中加適量醬油、鹽、醋、味精、麻油拌勻，即

可上桌。(寶琴)

涼拌海帶

材料：海帶(昆布)二至三元，紅辣椒二、三個，嫩薑一小塊，醬油、鹽、醋、味精、麻油各少許。

做法：(一)先將海帶洗淨，在開水中煮熟(喜食較軟者在鍋內多煮些時間)，然後用鹽洗去黏質，切成細絲，待冷後備用。

(二)辣椒去子與嫩薑均切成細絲。

(三)以上三樣同盛於碗盤中加適量醬油、醋、鹽、味精拌勻，上桌時滴麻油數滴。(寶琴)

珍珠圓子

材料：糯米八兩，鮮豆腐皮八張，鴨蛋二只，豬腿肉二斤，醬油、鹽、葱薑、太白粉、麻油等。

做法：(一)先把腿肉洗淨，去皮剝碎，而後將蛋打碎，加少許太白粉，及葱薑屑一大匙，加醬油、鹽、麻油拌勻調味。

(二)將糯米洗淨，在水中泡一小時左右，新鮮豆腐皮搗乾淨後備用。

(三)將水燒開，豆腐皮鋪於蒸籠內，將拌勻的豬肉餡揉成鴨蛋黃大小的圓子，滾沾上糯米，放置於豆腐皮上，安排均勻後將籠放火上蒸。

(四)蒸籠上氣後約蒸五分鐘，將蓋揭開灑以預置的醬油(不宜太濃)，俟糯米變透明時即可起鍋，趁熱上桌。(梅筆)

飼料 醱母粉



高蛋白質
維他命飼料

- 料飼省節(四) • 肥快大快(一) 養營富豐最有含
- 間時養飼短縮(五) • 疫防壯強(二) 收吸易容，藥
- 益收加增(六) • 蛋生加增(三) 下如效功其

飼料醱母粉使用量：

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

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

