

李子蜜餞加工

材料：李子十公斤，糖六公斤，麥芽糖二公斤，鹽或石灰半公斤。

工具：火爐、鋸鍋、小刀、切菜板、攪拌棒、篩篩。

處理：(一)選果標準：①果形整齊，②無病蟲害，③果皮橙黃色(七八分成熟度)，④果實較大。

(二)去除果柄：用手摘除果柄，洗滌清潔。

製法：(一)果實縱切兩半，割切條紋，用刀細細橫切，兩側輕切，中間切至核為度。

(二)鹽水醃浸：浸於百分之四至五的鹽水一二天。

(三)漂洗鹽分：盛在水桶，用流水漂洗(約一晝夜或無鹽分為止)。

(四)製開水：放於鍋內，燙一分鐘即拿起。

(五)醃糖：用全蔗糖量之五〇%—六〇%，醃浸六—七小時。

(六)加糖煎煮：把糖與李子同時放於鍋內，至沸騰時，再加入麥芽糖。

(七)濃縮：煮至糖汁滴於冷水，仍為結晶而不分散時即可退火。撈起滴除糖蜜，冷卻包裝。(許坤杜)

魷魚炒肉片

材料：發嫩魷魚一條(去頭鬚、重半斤)，里脊肉三兩，冬菇、木耳數朵，荷蘭豆數片或青豆一大匙，蔥蒜末各一匙。

調味：醬油二大匙、太白粉半大匙、米酒半大匙、鹽半小匙、米醋二大匙、糖一大匙、辣椒豆瓣醬一大匙。

做法：(一)將魷魚周身淨皮及軟骨撕去，用刀劃成距離相同的斜紋花刀，再切成寸許的長方塊，用鹽汗及酒撈一下。

(二)以旺火將鍋內清水煮開，放下魷魚，一滾即捲起，速撈出備用。

(三)豬肉切薄片，加入少許醬油及太白粉拌勻，炒熟盛起備用。

(四)冬菇、木耳用開水泡發軟後，摘淨切小塊備用。

(五)以三大匙油起油鍋，落蒜屑爆香，放進荷蘭豆片及冬菇木耳同炒，再放下葱末。

同時倒入魷魚豬肉片，急速翻炒幾下，盛起即可上桌。(陳霜)

高麗菜肉捲

材料：高麗菜六大葉，洋蔥一個，豬肉半斤，豬油五兩，香菇二個，馬鈴薯二個，麵粉二茶匙，胡椒少許，蛋一個，番茄醬一小瓶，牙籤數支。

做法：(一)高麗菜一葉一葉剝開(不要剝破)，葉脈厚部削薄，用水煮二分鐘，撈起除去水份。

(二)馬鈴薯去皮煮熟弄碎，洋蔥、香菇切細。加入肉、蛋、鹽、胡椒，混合均勻，分成六份，揉成圓形，放在高麗菜中心，捲成長方形(約八公分長)，用牙籤固定好。

(三)起油鍋，然後將做好的高麗菜捲，煎至金黃色。

(四)另鍋放油一大匙，溶化後加入麵粉，炒至褐色，加入番茄醬，再加水二杯，然後放鹽、胡椒。放入煎好的高麗菜捲，用慢火煮至高麗菜爛熟即可上桌。(黃萍)

大生四十五

DITHANE M-45

農藥登記證第722號

香蕉葉斑病

用法及用量

好消息！
蕉友之煩惱解決了！

香蕉用礦物油三公升，*出來通
以二—八〇公撮，加大生四十五
100公升，加水100公升每隔七
至十五天噴藥一次。

現貨供應處：

興農化工股份有限公司

台中縣大肚鄉中和村中山路10-6號

電話：烏日局一〇六號

台灣總代理

齊象貿易有限公司

台北市郵政信箱第一六四三號

(電話：三六一七七號)

*美國羅門哈斯公司登記商標

