

豆腐蒸魚

材料：魚骨較少或沒有刺的鮮魚半斤，豆腐十塊，蝦米二湯匙，豬油一湯匙，太白粉半湯匙，鹽、胡椒、蔥、薑、芫荽各少許。

做法：(一)魚去鱗，去骨。蝦米用水少許泡軟，切碎。蔥薑切成細末。(二)將作料、魚肉、豆腐與泡蝦米的水拌勻放在碗中。

(三)在鍋中蒸約二十分鐘，或放在飯鍋中蒸。
(四)上桌時加芫荽，也可以加麻油數滴。(張灯雄)

糖醋帶魚

材料：帶魚兩條，太白粉四匙、白糖三匙，醋、蔥、薑、酒、油、醬油、鹽等適量。

做法：帶魚剪除脊鳍，洗淨後切成四方塊，裝入磁盤中，放鹽一匙，拌勻漬半小時。然後用水將鹽沖去，放醬油約三匙，及酒一匙再浸漬一下。

注多量的油，將魚炸成微黃色，撈起盛入菜盆中，將太白粉洒上一層，攪搖均勻(將太白粉用水調糊亦可)。重入沸油中炸一下，再將魚撩起裝盤。

鍋中油舀出，留少許加入葱段、薑末、醬油、糖、加水一碗煮沸；糖溶化後，倒少許太白粉糊及醋，調成



糊糊，澆在魚上，乘熱取食，香脆可口。(淵初)

油炸裡脊

材料：豬裏脊肉十兩，麵粉七大匙，雞蛋六個，芫荽一兩，麻油、胡椒、鹽、酒、花生油各少許。

做法：(一)豬裏脊肉洗淨切成厚片，每片用刀背拍打，再切成肉條，做置大碗中，加酒一大匙，鹽各一小匙，胡椒三分之一小匙，麻油二小匙。

(二)麵粉七大匙置大碗中，加鹽一小匙，雞蛋六個打入攪勻成糊狀，芫荽切碎加入蛋糊中，再將拌好的肉條加入拌勻。

(三)花生油燒沸，將拌好的豬肉條一條條放入，以文火炸至金黃色，即可裝盤上桌。(綿筆)

洋葱肉捲

材料：上好豬肉(口一)十二兩，胡蘿蔔二支，洋葱一個。

做法：(一)豬肉切成約二分厚大片，用刀背輕敲再用刀面拍平，用大碗倒入醬油醃起。(二)胡蘿蔔與洋葱切細絲下油鍋中炒熟，加適量醬油、鹽、糖調味。(三)稍冷，將豬肉片平鋪刀砧上，把炒熟的胡蘿蔔絲及洋葱絲捲入肉片中，外用棉線捆好。(四)然後再下油鍋中煎透，加一匙醬油及半飯碗水紅燜，約五分鐘盛起即成。也可加半小匙糖及胡椒同煮。(榮)

大生四十五

DITHANE M-45

農藥登記證第 722 號

大生四十五

防治香蕉葉斑病

大生四十五 25% 公斤加礦物油三公升，加 * 出來通 X-114 八〇公撮(該種展着劑對香蕉光滑葉面最有效) 加水 500 公升每隔七至十五天噴射香蕉一次。可防治香蕉葉斑病。如處理得當可增加產量九成以上。

現貨已到!!

剋星

香蕉葉斑病

現貨供應處：

興農化工股份有限公司

臺中縣大肚鄉中和村中山路1076號

電話：烏日局一〇六號

臺灣總代理：

青象貿易有限公司

臺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