

三色湯圓

材料：甘藷五斤，太白粉一斤，紅豆半斤，白糖二斤，鳳梨（碎肉）罐頭一罐。（或按比例減少）

做法：（一）甘藷洗淨去皮，隔水蒸熟，待冷搗碎，與太白粉揉勻，然後搓成小圓子。如用整片的鳳梨罐頭，可切成指頭大粒狀待用。

（二）紅豆洗淨，加水煮至酥爛，然後放進圓子，待圓子浮上水面時，再放入鳳梨和白糖，續煮至白糖完全溶化即成。

（王金輝）

醃黃葡萄

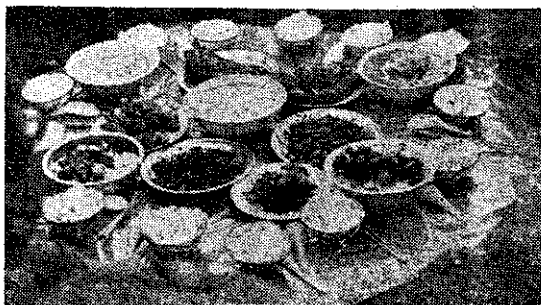
原料：蘿蔔一百斤，食鹽七臺斤，米糠六臺斤，食用黃色素、糖精各半兩。

製法：（一）原料蘿蔔切除葉部，並以乾布拭淨附着於蘿蔔上的土污（不必水洗），然後用上記食鹽半量，鹽漬於木桶容器內。醃漬要壓緊，放重石一二天。

（二）將米糠、糖精、黃色素及上記殘留的鹽量配合物與蘿蔔混合醃漬。放入桶內時，蘿蔔要排列密密勿留有空隙為宜，配合物需撒佈平均，最後仍須放蓋。

（三）壓重石醃漬一—二星期，就可食用，但以其製品切片食用無辣味，且黃色素已滲透均一為最適。

注意：（一）原料蘿蔔宜選用較細長



形幼嫩者最佳。

（一）如果自家栽培者，宜選購天下午收穫，製造時不須水洗。

（二）醃製時配料必須淹沒蘿蔔，切勿曝露空氣中，以免發生酸敗。

（三）醃漬最注意者要將蘿蔔密密推積勿殘留有空隙，上部要以重石壓緊才好。製品可貯藏約一個月，若欲較長期貯藏，可增加鹽量。（朱仙和解答桃園平鎮徐立生農友問題）

黃豆海帶湯

材料：黃豆半臺斤，海帶三兩，小魚干四兩，芫荽，豬油，鹽各適量。

做法：（一）黃豆洗淨浸泡在溫水中約兩小時，海帶亦用溫水泡一小時，撈起來洗刷乾淨，把它從中間撕為兩片，然後打上很多的結，用刀在結與結之間切斷。芫荽用過錳酸鉀消毒後清水洗淨。

（二）黃豆和海帶一起下鍋，注入適當清水，以大火煮開，改用文火燒煮。將黃豆煮至七分爛時，加入小魚干，待全部酥爛時，加豬油及調味料拌勻，撒上芫荽即成。（王金輝）

▼番茄剝皮的方法：盛沸開水一大碗，將整個番茄浸在水中，使全部番茄都能浸到，取出後，就很容易將皮剝下。（莉娜）

台糖公司榮譽出品



飼料

酵母粉

高蛋白質

維他命飼料

飼料酵母粉使用量：
 雞—3%~5%
 鴨—5%~6%
 豬—6%~8%
 牛、羊、馬、狗等—7%~8%

六大功效 節省飼料 預防疾病 促進生長
 增加生產 增加收益 縮短時間



總經理 糖福企業有限公司

臺北市中山北路二段一〇七號
 電話：五〇六三八·五三〇六三