

家製豆花

材料：黃豆半公斤，甘藷粉一百二十公分，燒石膏十五公分，水五公斤，砂糖半公斤（做糖水用）。

做法：(一)黃豆浸水：選擇皮薄豆粒充實豐滿的黃豆，洗淨後投入水中，夏天經四—五小時，冬天八小時，使豆粒充分吸水，至用手指壓迫外皮易脫的程度就可。或用溫水浸漬二—三小時也可以。

(二)浸漬後的黃豆，加少量水以石磨磨成豆漿，也可用家庭果汁機分次加水打成漿。

(三)豆漿加水至能製成五公斤豆乳的水量，再加熱煮沸，此時豆漿很容易因沸騰溢出，可備少量冷水沖入。

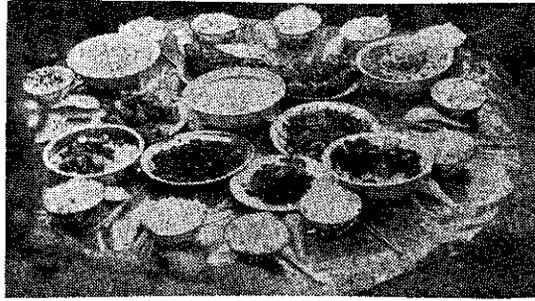
(四)用濾布將豆乳過濾，製得五公斤的豆乳後，再將豆乳加熱煮沸備用。(多餘的豆乳可留着吃豆花時加入)。

(五)預先將燒石膏及甘藷粉加少量的冷水(約半公斤)完全溶解，製成石膏澱粉液。(可盛於桶內)

(六)由一人將石膏液用手向同一方向迅速打轉攪拌，另一人將滾熱的豆乳迅速倒入，靜置十五—二十分鐘後即凝固成豆花。

(七)表面有泡沫的部份，以平底杓子舀去，然後再一層一層取出盛碗，加糖水及少量豆乳食用。

注意事項：(一)配合水量要一定，



水如太多豆乳太稀薄，就無法凝固成型。

(二)甘藷粉要用粘性強的紅心甘藷粉，才能製成潔白、細嫩、光滑的豆花。

(三)燒石膏就是生石膏經烘燒而成，可在工業原料行購得。

(四)豆乳倒入石膏液時須兩人合作，一人將石膏液急速攪轉，另一人將滾熱的豆乳起鍋，等攪石膏液的人手伸出桶外，迅速將豆乳倒入。豆乳倒入後，靜置不要再攪拌。

(五)吃豆花時可加入少量薑汁，增加風味。(郭水勝)

酸辣黃瓜

材料：小黃瓜一斤，紅辣椒兩個，麻油、糖、醋、醬油、鹽適量。

做法：先將黃瓜洗淨，連皮連子切為兩寸長小條，辣椒切段，備用。麻油入鍋，爆炒辣椒。加入調味料，沸後加入黃瓜條，翻炒數下，半生即可。連汁取出，放入大碗中醃漬數小時，即可食用。(橙雄)

排骨海帶湯

材料：小排骨半斤，豆腐三塊，海帶半斤，鹽適量。

做法：小排骨切開，海帶切絲，一起煮約二小時。豆腐切成小方塊，食用十分鐘前加入湯內同煮，加鹽調味。(文遠)

請用農林廳推廣藥劑

大生四十五 防治

香蕉葉斑病



大生 四十五 (DITHANE * M-45)
美國羅門哈斯公司
三磅紙袋原裝
農藥登記證第 725 號

用法：

大生四十五 250 公升加礦物油三公升，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 250 公升每隔七至十五天噴射香蕉一次。在香蕉葉斑病嚴重地區，使用大生四十五可增加產量九成以上。

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 10 2 6 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