

農業廣播節目

好農家 有獎測驗

好農家
有獎測驗，
歡迎農友聽
衆全體參加
。舉辦測驗
目的在廣泛
調查收聽效
果及聽衆意
見，請各地
農業推廣人
員，農事研
究班員，四
健會員，家
事班員；鼓
勵農友們熱
烈參加。

花蓮燕聲電臺一五〇〇千週
(中午十二時至十二時半)
宜蘭民本電臺一〇六〇千週(晚八時半至九時)
澎湖軍中電臺八四三及一四九〇千週
(下午二時二十分至二時五十分)

測驗方式：測驗題廿題，採用選擇法，每題有三個假定答案，其中只有一個對的，由農友選擇。
解答方法：請注意播出電臺及時間，事先準備白紙一張，鋼筆、毛筆或藍色原子筆一枝，將題目號數預先寫好，按時收聽，第一次收聽不明白的部份，可待下次收聽解答，至答案完全滿意為止。利用本頁左下角明信片或自行抄寫在明信片背面，題目用一、二、三；數目字(不必記錄問題)，答案用阿拉伯數字1.2.3.；填在口空格內，明信片正面左下角寫參加人姓名、年齡、住址及收聽電臺。

收件機

關：中興新村臺灣省農業廣播中心

解答限期：六月三日以前(四日起無效)寄出，以當地郵局郵戳為憑。

注意：下列函件一律無效：
(1)不用明信片書寫的答案。
(2)寄交任何個人者

(3)答案

- 臺北正聲廣播公司第二部份一三四〇千週 (晚八時半至九時)
- 桃園先聲電臺七七〇千週 (晚七時半至八時)
- 新竹臺聲電臺一二四〇千週 (晚七時半至八時)
- 臺中農民電臺六五〇千週 (晚七時半至八時)
- 虎尾雲林電臺一一三〇千週 (晚八時半至九時)
- 臺南勝利之聲電臺八三〇千週 (晚七時半至八時)
- 屏東民立電臺一〇五〇千週 (晚七時半至八時)
- 臺東復興電臺一〇九〇千週 (中午十二時半至一時)

好農家 有獎測驗 明信片

用專者讀年豐

請沿點線剪下

測驗副題

- (一) 農業廣播節目在：1.早晨，2.中午，3.晚上。播出最好。
- (二) 農業廣播節目每天播：1.半小時，2.一小時，3.一小時以上。最適當。
- (三) 「好農家」節目內容：1.充實，2.不充實，3.不實際。
- (四) 「好農家」節目的播音情形：1.清晰，2.太快，3.不清。
- (五) 我對於好農家節目的其他建議：

- 塗改或字跡不明者。
- (4) 用鉛筆書寫者。
- (5) 姓名年齡住址副題及收聽電臺漏寫其一者。

臺灣省農業廣播中心 收

中興新村

請貼
郵票
五角

姓名
住址
收聽電臺

年齡

肉絲拉皮

材料：瘦豬肉六兩，粉皮八張，小胡瓜（花キウリ）數條約半斤，蒜頭一個。

配料：辣椒醬一匙、醬油二匙、醋二匙、芝麻醬二匙、蔬油一匙、白糖味精各半匙、鹽半匙。

做法：肉切絲，放沸水鍋中燙熟。粉皮放溫水中浸軟，瀝乾水分，切成寬長條。小胡瓜洗淨切絲。芝麻醬用開水調稀。蒜頭剝成茸。上述諸料辦妥後，盛入菜盆中，再將配料倒入拌勻，即可取食。（潤初）

軟炸肝

材料：豬肝十兩，蛋白一個，黃酒一大匙，白糖一小匙，醬油一大匙，太白粉兩大匙，蔥末一小匙，麻油與鹽各少許。

做法：先把洗淨的豬肝切成長約一寸半，寬約六、七分的薄片，把醬油、酒、蛋白調成瀨汁，切好的肝片放在瀨汁裏浸一下，再一片一片地在太白粉盤中沾上乾粉。

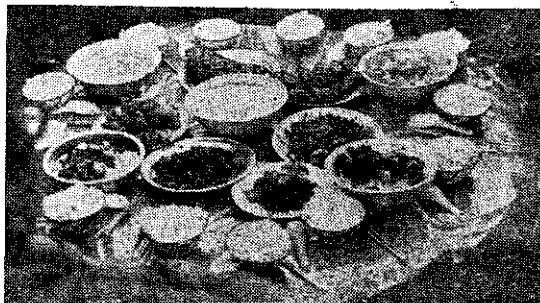
炒鍋放豬油，油熱透，用筷子夾豬肝，一片一片的在熱油中拖過。動作必須快而且浸透油中，以免豬肝水分滲出就變得硬韌失去鮮味。俟全部炸過後，把油倒回油離中，鍋放回火上，放入麻油、蔥、糖，把肝再倒回鍋內。略翻炒幾下，就可

盛入盤中。（張燈雄）

釀番茄

材料：番茄六個，豬肉四兩，蝦肉四兩，香菇一個，雞蛋一只，辣椒油少許，鹽一茶匙。

做法：(一)豬肉蝦肉洗淨，斬碎。



(二)香菇泡開後切小塊，斬碎。(三)雞蛋打在碗裏，用筷子打二三下，再加入斬碎的肉蝦及香菇。(四)番茄切去頭部少許，再橫切分二塊，每塊略稍挖去內部，將蛋及肉蝦香菇釀在番茄裏面。(五)醃好的番茄鋪放在鍋裏，煎至焦黃色即成。（劉勝雄）

案答題驗測播廣

十九八七六五四三二一

二十十十十十十十
十九八七六五四三二一

副題答案

題號

答案

五 四 三 二 一

其他建議：

棒棒雞

加鹽、糖、酒、蔥、薑及太白粉，略煮即盛起。（午平）

材料：雞一隻，醬油半碗、麻油、花椒末、辣油、蔥花、糖和精製鹽各適量。

做法：(一)先將雞除去內臟、頭頸、翅膀和腳爪後放在開水鍋內燙熟。(二)將煮熟的雞肉撕成一寸長的肉絲，放在盤中。(三)醬油、麻油、花椒末、辣油、蔥花和糖、精製鹽放在一起調勻，澆在雞絲上，吃時拌勻。（瓊芳）

糖醋魚

材料：黃魚一尾（約一斤重）葱五根，薑數片，醋半碗，糖三湯匙，太白粉一湯匙，花生油半鍋，醬油一湯匙，鹽一小匙。

做法：(一)黃魚去鱗，剖開肚子取出內臟洗淨，背部用刀劃幾道斜紋，使易於入味，用鹽略醃。(二)黃魚放入沸油鍋中炸煎，魚皮變黃時即可撈起。(三)蔥薑切碎，用油炒香，加入醋、糖、醬油及太白粉先用水調稀，一邊炒一邊攪，約滾數開成濃汁樣，即可盛起，澆在魚上面。（王雲洲）

炒魚片

材料：大青魚半斤，太白粉半匙，醬油、薑二小片，青蔥，白糖半匙，鹽少許，米酒半匙，豬油適量。

做法：魚肉洗淨切成大薄片，用醬油浸一小時。鍋中放入豬油四匙，用火將油燒熱，放入魚片快炒數下，