

蝦球豆腐

材料：新鮮蝦一斤左右，（最好是淡水蝦），雞蛋或鴨蛋兩個，嫩豆腐三塊，太白粉一匙，葱、鹽、香油等調味適量。

做法：(一)先將蝦洗淨剝壳，去腸泥，放在菜板上加葱二支，四分之一匙鹽剝成蝦泥（蝦壳留用）。

(二)蛋打散加鹽少量調勻。

(三)蝦蛋和在一起加太白粉一匙拌勻。

(四)蝦壳置鍋內，加一大碗水，煮沸後再煮片刻，瀝清備用。

(五)鍋內放花生油三大匙燒熱，將蝦蛋混合物用匙做成魚丸大小，邊做邊下鍋，煎成兩面黃，如爐火太大，不妨時時離火煎，以防煎得太老。

(六)蝦壳湯煮沸，加入切成小塊的豆腐，及煎好的蝦球，煮三十五分鐘，調味趁熱上桌。



三鮮蛋餃

材料：鴨蛋三個，瘦豬肉五元，蝦仁（乾蝦仁也可）二元，韭黃一元，竹筍一小支，豬油、醬油、花生油適量。

做法：豬肉蝦仁洗淨一道切碎（乾蝦仁要先泡水），韭黃洗淨切段，竹筍對開順切薄片。將肉和韭黃加鹽

、豬油、醬油絞拌成餡。鴨蛋打散後備用。

熱鍋內放花生油一匙，先倒一匙蛋隨放小半匙肉餡，文火煎荷包蛋一樣合攏成餃子形，兩面煎一煎置鍋旁備用。如法做完蛋與餡，餡如有多餘，留後用。三隻蛋約製十二三個蛋餃。

蛋餃煎好後另放小鍋中，上面排放筍片，加水與蛋平，加醬油、鹽、豬油酌量及剩下的餡煮滾，約一二十分鐘。

八分鐘鷄

美國快速煮鷄法介紹

(一)把殺好肉鷄洗淨以後切成約十數塊。

(二)用一尺寬的牛皮紙袋，內放麵粉三大匙、細鹽一小匙半、花椒粉一小匙（也可以放味精半小匙），將此作料放入袋內。

(三)上下搖動紙袋使作料混合均勻。

(四)將肉鷄塊放入袋內，上下搖動使作料粘於鷄塊上。

(五)置於冰箱內半小時。

(六)煮前先於平底鍋內倒入約一粒倒米高的薄油。

(七)油熱後將肉鷄塊平舖，然後加蓋，三分鐘後翻轉一次，再三分鐘後即可取食。（美國人因為喜歡吃不太熟的，這樣就夠了）如要煮熟些，再翻一次煮二分鐘。（余如桐）

親愛的農友們：

左邊的圖樣，是裝盛農藥用的「統一包裝」。它的使用說明，已經在「豐年」第十六卷第九、十、十一、三期中刊登過。這種包裝，是經政府核定的！使用「統一包裝」的目的，是為了保護農友們的利益，免得農友們吃虧上當！這種「統一包裝」，祇有合格農藥工廠才能有資格用到，地下工廠同仿製偽劣農藥者都無法假冒的。

農友們！購買農藥時，一定要認明「統一包裝」，才不會上當吃虧！尤其要注意外套封口有無破損，或者有無脫膠現象！如果購買本省製使用「統一包裝」的農藥，發現偽劣藥品，或者外套封口破損，有脫膠痕跡的農藥時，請向本會聯繫。

台灣省農藥工業同業公會啓

地址：台北市襄陽路十三一二號三樓
電話：三二〇三七

明認請·藥農買購

「裝包一統」

