

醋拌蘆筍

材料：蘆筍一斤（等外即可），蛋三個，皮蛋三個，白醋五大匙，鹽一小匙。

做法：蘆筍頭部較硬的外皮剝去，洗淨放入鍋內，加水至全部蘆筍淹滿，再加入鹽，煮至蘆筍變軟，撈起放在米篩滴水放冷。

蛋下鍋煮熟，放入冷水內冷卻，然後剝殼，皮蛋也剝殼，蘆筍切為三段，排在淺盤中央。

蛋、皮蛋各切做四片，排在盤的周圍。上桌時將白醋淋在蘆筍上面。（玉麟）

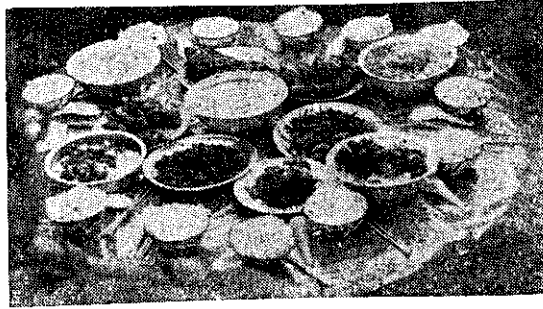
絲瓜肉片

材料：絲瓜（菜瓜）一個，約一斤多重，裏脊肉三兩，鹽、葱、太白粉、醬油等調味料適量。

做法：先把絲瓜削去皮，縱切六條，再切成厚片。肉切片用醬油、太白粉拌勻備用。葱切斜段。

將鍋燒熱，然後放豬油或花生油三大匙，油熱後放入葱段，再倒入絲瓜。用鏟刀炒幾下後，加蓋燜一下加鹽調味。

絲瓜不可炒過久，約四—五分鐘，只要瓜肉熟了仍保持整大塊和嫩綠的顏色時，就可以把拌好的肉片倒入。略炒幾下，到肉熟時，再澆入一點太白粉汁，就可以盛起來。（張灯雄）



甜椒鑲肉

材料：五花肉半斤，肥厚甜椒十個，蝦米一兩，豆仔薯半粒，醬油、酒、太白粉、油適量。

做法：青椒洗淨，用尖刀將蒂挖出，去子及內部的瓤，但蒂留着作蓋用。

（蝦米洗淨用熱水少許泡軟（泡的水留用），豆仔薯與豬肉切細了，然後一起斬碎，加入醬油和酒、太白粉拌勻後塞入青椒內，將挖出之蒂作蓋蓋上。

（將青椒在油鍋稍炸軟後，就加入醬油、酒及泡蝦米水同煮片刻就好了。（張秀鳳）

鷄絲拉皮

材料：鷄脯肉六兩，粉皮八張，小胡瓜二條（約半斤）。

配料：大蒜頭一個、芝麻醬二匙、辣椒醬一匙、醬油一匙、醋二匙、麻油一匙、白糖一匙、鹽約半匙。

做法：鷄肉蒸熟後，取胸脯部份用手撕成絲。粉皮放溫水中浸軟，瀝乾水分，切成寬長條。

小胡瓜洗淨切絲，芝麻醬用涼開水調稀，蒜頭去皮刺成茸。上述諸料辦妥後，盛入菜盆中，再將配料倒入拌勻，即可取食。

此菜如請客用，最好裝盤，將鷄絲放在上面，再放點蔥花，較為美觀。（潤初）

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，是爲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—二號三樓
電話：三二〇三七

明認請·藥農買購

「裝包一統」

