大麥茶

大麥兩三斤，放在鍋裏，用慢火一直炒到金黃色時，即可起鍋。要泡茶時，將水五合，麥茶半小杯，一起放進鍋裏煮。

等水滾了之後，繼續再煮十五分鐘至三十分鐘就起鍋。

煮的時間如過久，麥茶本來的風味就會發散。然後濾去麥子，即可飲用。

但隨各人喜好不同及人數的多寡，可以隨意將水或麥茶的分量，作適當的調整。飲時加糖，加水或鹽均可。（岫巖）

絲瓜百頁

選長型絲瓜（菜瓜）二—三條，刨去瓜皮，切轉刀塊，絲瓜塊的大小要適中。百頁（豆腐製品，又名千張，是豆腐皮的一種。）十張，沸水中略煮，切絲備用。

另備用醬油和太白粉調拌好的豬肉絲小半碗。

油鍋燒熱後將肉絲倒入，炒熟即可鏟起。另加油少許。

油熱後，將絲瓜倒入鍋中，略爲翻炒，加鹽少許。

待炒至瓜肉略軟時，將百頁加入鍋中加少許醬油略滾，再倒入拌肉絲和後便可盛起。

絲瓜不要炒爛，炒至瓜肉變軟便正適口。（曉曉）

涼拌百頁

材料：百頁十張，芹菜兩株，醬油、鹽、麻油等調味品適量。

做法：先把百頁捲成筒狀切成細絲，加少許食鹽在水中，用手搓揉百頁絲，使它柔軟。

再將百頁放水中煮沸數滾，放入笊籬中滴去水分。

倒在盤子內，加醬油、麻油、鹽等調味品拌和。

芹菜去葉，洗淨後切碎，用少許鹽拌一下，去掉水分，加在百頁絲中拌勻。（張秀穗）

蛤蜊蒸蛋

材料：鷄蛋或鴨蛋三個，蛤蜊七、八個，鹽、猪油等調味品適量。

做法：㈠蛤蜊買來後放入清水中，加入少許的鹽，養兩三小時使沙吐盡。

㈡蛋去殼打散，加少許鹽，然後加熱水一碗於蛋中。

㈢蛤蜊洗淨後放入蛋中，然後將碗放入菜鍋中隔水蒸，約廿分鐘即熟。

此時蛤蜊開殼，蛋面看去像一朵朵花的圖案，加猪油少許即可食用。（虹）

中農—西德 NSU

快客 50型機車

爬坡力強載重量大
50cc有90cc的效能
適合農村道路行駛

中國農業機械公司出品　西德NSU機車製造廠技術合作

各地洽購處

地區	商號	通訊地址
布袋	正益機車行	嘉義市布袋鎮中安里65號
朴子	代辦處	朴子鎮海通路82號
新營	偉莹行	新營鎮中山路127號
旗山	德興農機所	旗山鎮文中路69號
美濃	代辦處	美濃鎮中壇里125號
屏東	服務中心	屏東市中正路100號
屏東	中農機車行	屏東市民族路96號
屏東	行星車行	屏東縣潮洲鎮介壽路256號
潮洲	服務中心	屏東鎮更生路100號
台東	安全行	台東鎮中山路37號
花蓮	試辦處	花蓮市中山路205號
宜蘭	中國農機行	宜蘭縣羅東鎮中山西路161號
羅東	代辦處	宜蘭縣羅東鎮中山西路26號
豐原	太原農機行	台中縣豐原鎮中山路260號
南投	代辦處	南投鎮民族街79號
埔里	代辦處	埔里鎮中山路385號
員林	建南行	員林鎮三民街67號
斗六	服務中心	斗六鎮太平路40號
斗六	宏大機車行	斗六鎮文化街64號
虎尾	惠豐行	虎尾鎮光復路48號
西螺	廣泰機車行	雲林縣褒忠鄉中正路17號
北港	代辦處	北港鎮文化路56號
北港	永豐機車行	北港鎮大同路83號
嘉義	代辦處	嘉義市西榮街228號
嘉義	正順成車料行	嘉義市中山北路410號
台北	達豐車行	台北市重慶北路3段51號
基隆	建發工程行	基隆市忠三路71號
台中	合隆機車行	台中市三民路2段137號
高雄	興山農機行	高雄市新興區八德二路37之1號
楠梓	富谷農機行	高雄市楠梓區新路2之10號
三重市	大達機車行	三重市重新路3段24號
中壢	代辦分處	中壢鎮中山路2號
楊梅	國泰農機行	楊梅鎮武營街5號
新竹	永光車行	新竹市中正路36號
新竹	永發機車行	新竹縣竹東鎮東寧路506號
頭份	服務中心	頭份鎮信義路15號
苑裡	代辦分處	苗栗縣苑裡鎮山腳里43號