

芋頭食譜

椰絲芋球

材料：去皮芋頭 300 克

太白粉 半杯 豆沙 150 克

麵粉 ¼ 杯 椰子粉 90 克

做法：1. 芋頭切塊蒸熟搗成泥，加太白粉、麵粉揉成粉糰，分成20塊。

2. 豆沙亦分成20份。

3. 將(1)項材料做皮，包入豆沙餡，包好投入滾水中，煮熟撈起，裹上椰子粉即成。



芋頭粥



材料：蓬萊米 1 杯半、瘦肉 4 兩

芋頭 1 斤 鮮蝦仁 4 兩

紅蔥頭 3 粒 蝦米 少許

芹菜、香菜少許 香菇 4 朵

調味料：鹽 ½ 茶匙、胡椒粉 ¼ 茶匙。

做法：1. 芋頭去皮切長條，入油鍋炸至金黃，瘦肉切絲，香菇泡軟亦切絲。

2. 起油鍋，入紅蔥頭蝦米爆香，加肉絲、香菇絲、蝦仁，同炒並調味。

3. 米淘洗淨，加水 8 杯，加入(2)料熬煮至米熟，加入炸好的芋頭，繼續加熱至粥稠，加上調味料、芹菜末及香菜末即可。

六畜興旺 魚蝦滿筐



豐年漁牧叢書

全省書局有售

書籍目錄函索即寄

每次郵購另收郵資45元



芋頭燒雞

材料：肥雞 半隻 蔥薑片 2大匙
芋頭 1斤 青江菜 半斤

調味料：①醬油 3大匙

②醬油 3大匙、糖 1大匙、高湯 1碗、米酒 1大匙。

做法：1. 雞洗淨切粗塊，置盆中拌入醬油 3大匙，青江菜洗淨備用，芋頭切粗塊。
2. 鍋燒熱入油半鍋，燒開投入芋頭略炸撈起，再入雞塊炸至呈金黃色撈起備用。
3. 鍋留油 3大匙，蔥、薑片入鍋炒香，雞肉加入炒片刻再加芋塊同炒，調入調味料②慢火燒至酥軟，以太白粉水勾欠，即可盛起，青江菜圍盤邊。



酥炸香芋



材料：芋頭 1斤 麵粉 4兩
九層塔 6兩 豬油 3大匙
發泡粉 1茶匙 雞蛋 1只

調味料：鹽 1/2茶匙。

做法：1. 芋頭去皮切方形片狀，九層塔剝下葉子洗淨備用。
2. 麵粉、雞蛋、發泡粉，用清水拌成糊狀，加豬油 3大匙拌勻，並以鹽調味。
3. 起油半鍋待油開，取一塊芋片沾上麵糊並貼上一葉九層塔，入油鍋炸至金黃熟透即成。

水產養殖

介紹鱸魚、塘虱魚、鯰魚、福壽魚、虱目魚、花跳、歐洲鰻、草蝦、螞、蚵、文蛤、牛蛙、龍鬚菜、鱸魚、泥鰍、田螺、草魚、鯉、香魚、蜆、烏魚、九孔、虹魚、石斑魚、紅目鱸等養殖技術及魚類食譜，附照片說明。
18×17(公分) · 250頁 180元

家畜家禽衛生

介紹牛、羊、豬、雞、鴨等病因、病狀、防治法及禽畜衛生管理注意事項。
13×19(公分) · 495頁 170元

肉鴿飼養

介紹肉鴿品種、鴿舍設計、籠飼設備、飼養器具、飼養管理、繁殖配對、選種方法、疾病防治及肉鴿食譜。
13.5×21(公分) · 56頁 65元

火雞飼養

介紹火雞品種、種蛋孵化、火雞舍建築設備、飼養管理、飼料調配、疾病防治、火雞銷售方法及火雞食譜。
18×17(公分) · 112頁 140元

豐年社

台北市溫州街14號 電話(02)3628148 郵政劃撥0005930~0