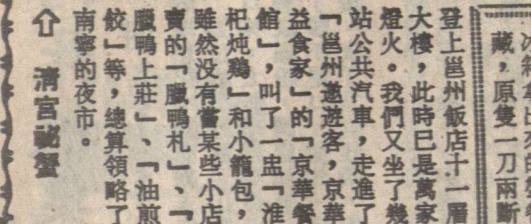


雲海黃

普通是生疥癬的人，中醫都告訴他忌食鯉魚。所謂「生鯉魚食，皮膚之病者。」但是龍塘連鯉魚，不獨忌食鯉魚者，毋須忌，而是龍塘連鯉魚，不獨可清血毒及補血益口，而且食連鯉魚，能驅皮膚之病，使患皮膚病者，食上兩三次，則皮膚之病，便能與皮膚毒清除，促進皮膚病痊癒的痊愈。

又如久患瘡癤的病人，用龍塘連煎湯後，吃上三四次，有生肌去腐、收斂之妙，勝過生魚多次。

至於把龍塘連普通煎、製成各式各樣的菜餚，方法和使用普通河鯉、鯪魚一樣。不過無油蒸，煮及炒鯉魚片，都比普通河魚鮮美。



三藩市蟹最靚

若問三藩市，什麼海鮮靚，我說蟹最靚，大條塘虱，外人名爲海魚，鱸魚實爲大魚變種，唐人街市場可得的淡水斑魚，惟盡不及蟹之清甜美味。

要吃蟹，千萬不要上餐館。我吃过，從

流頂香

不如上強人馬肉去好得多。雖消費，一份蟹膏，已必吃得差不多了，別自退英雄，個人的量，未必能吃得來。

馬頭旁食蟹，蟹要是活生，張牙舞爪的。邊食是現實，蟹要是熟生，可立即卸為下鍋，稍候即得，並開蓋碎爪，方便得真，嚼嚙不若老九段炒，才作實賣。要吃請自找地方，我秒秒就抄在這裏了，到碼頭上邊，找個位坐下來，但見漁波濤濤，捲捲紅紅，陽光，清風優美，箇中滋味，實在難得。吃蟹，清風徐來，肉多蟹嫩，活生，清甜何須待說。不過，假如吃慣要醃蟹料，

東立西止集

粒金耳芽各湯匙，西蘭花一棵。
西蘭花調味料：鹽三茶匙，胡椒粉少許，蛋白半只，生粉半湯匙。
鹹汁：鹽四份三茶匙，糖半茶匙，腐乳汁一茶匙，上湯四份一杯。（生粉一又二份三匙，水少許釀成）
做法：①可用抹布洗淨，去蒂，再浸洗，取潔水份。②用滾水焯熟，去蒂，又浸洗成朵，用鹽、油水灼熟待用。③蝦肉洗淨後攪成泥，拍爛打成蝦膠。④西蘭花切成條狀，上湯上蒸面，再沾上蔥粒，火爐烹，筍茸，排放上蒸菜約八分鐘，取出，用西蘭花伴邊。⑤滾滾蝦膠汁，埋藏碟上面即成。

車，過了「山水甲天下」的桂林以後，梯田裏又有一坡盛開的油菜黃花，點染得祖國南疆的大地絢麗多姿，觀賞着大自然的美景，没多久便到了廣州市府——南寧。

據該酒樓經理介紹，此菜特別之處，是用肥火腿皮墊底，既香且肥。據云，慈禧太后生前甚喜食此菜，因此名「清宮秘蟹」。該酒家新近推出的另一菜是：「蒙地卡羅蝦」。

蟹秘
色特
白菊，以適應時令。
粵菜素重色、香、味，
「冬菊藏龍」，三
者兼備，引人食慾。
江南鄉酒家開業已
一年，素以小葉茶壺稱，
享譽東莞，上述三款小菜的烹
製，就是明證。 李有福

A woodblock illustration featuring three distinct figures. At the top is a fish, likely a carp, shown in profile facing right with its mouth open. Below the fish are two smaller figures: on the left, a small plant or bush with several leaves; on the right, a rooster standing and facing left. The style is characteristic of traditional Chinese woodblock printing, with bold black outlines on a light background.

春

節佳

饌

富貴

● 只有

金磬山



料：(1)鮮魚肉片二盤。(2)豆腐一塊。(3)新鮮而無刺的(4)蔥白一盤。(5)蝦仁一盤。(6)薑末一盤。(7)豆腐豆二大塊。(8)蛋一個。(9)方形炸火腿一大薄片。(10)麵、味精各一湯匙。(11)醬油、鹽、味精各少許。(12)玉米粉一茶匙。
 A、醃魚片：酒、湯匙、鹽、醋各一茶匙，醃半茶匙。
 B、麵糊料：蛋一個、麵粉、玉米粉各一湯匙半，鹽半茶匙。
 C、沾魚塊用：麵粉、玉米粉各半碗，混合均勻。
 做法：(1)將魚肉切成公分厚之薄片，再切成公分長、公分寬之長方塊，用A料拌

之長方塊。將魚頭及豆腐各切半，置於鍋內，加清水，以中火煮開，加入鹽及胡椒粉，燒至熟，取出，置於碟內，用油炒香辣椒，再加水一湯匙，並加入醬油、鹽、味精及蔥後，放入蔥、薑絲、青豆及茭白絲、洋火腿絲及豆腐絲，並將玉米粉及鹽調勻，使成為糊狀的麵糊。待另外一個鍋內製成蛋皮，待冷後切成公分長的細絲，切至五分長，並切半，番瓜切軟後切絲，洋火腿五分長長的絲，紅辣椒去籽，切成半圓，與麵糊混合於春筍豆腐或冬菇之用，煮以微之火。

(魚塊先炸以乾粉，再裹以麵糊來炸，則炸後魚皮水後外皮不會脫落。(加州)。

微粉炒起，用米、粳米、糯米，將度肉、蔥末、榨菜、蒜肉炒香，放肉類材料炒勻，將炒過的冬菇加入再炒炒，醬酒少許，即可盛上碟。

紅糟扣肉

材料：五花腩肉一斤，蔥一條切段，薑兩片，紅糟三湯匙。

調味料：生油半斤，又二分一湯匙，紹酒三湯匙，鹽四分三湯匙，糖兩湯匙。

做法：①將豬肉整塊洗淨，用滾水烹一次，撇去水，中慢火煮一小時，用老抽、生抽擦肉，肉皮可離腿耳一湯匙。

腿耳一湯匙，鹽半茶匙，雞生油半茶匙，雞生油半茶匙，要粉一茶匙，酒一茶匙。

做法：①煮滾水放入中，用滾水沖入焗至五分八隔去水份，加入少許鹽煮葱蔥約半小時，再將隔去待用。②鍋內再放一湯匙油起鑊，將滾湯放湯，並將熟滾放下，待熟雞雞放下，慢火用粟粉粉，加適量的鹽調味，平入蛋白，淋少許熟油，平

酒並水銀入⑤成水錫市八 匙
火加埋將上用鷄份及，碗 糖，匙

特別贊助：星島日報 華僑之聲



特別嘉賓：陳秀雯小姐

演出日期：
一九八五年四月五日(星期五)
復活節假期
四月六日(星期六)

演出地點：女皇大戲院
演出時間：晚上八時正
售票地點：
第一影香 一小時沖晒服務
華埠片打東街131號 電話：688-2868
列治文龍子行分店：Tel: 270-4125
列治文區6196 No. 3 Road.

票價：35.00 25.00 18.00 8.00

維多利亞售票處：中華書局

贊助商號(排名不分先後)

利	安	旅	行	社
世	界	日	報	
八	仙	樓	海	鮮
南	雲	彩	色	電
嘉	禾	大	戲	院
車里哥夫音樂西餐廳(擇吉開張)				
上	海	杜	三	珍
大	漢	公	報	
均	飛	旅	行	社
香港貿易公司李錦記蠔油				
北	園	海	鮮	酒
永	安	燕	梳	
華	輝	水	電	五
漢	宮	大	酒	樓
向	日	葵	髮	廊
遠	東	珠	寶	金
寶	光	珠	寶	金
國	際	日	報	
公	用	電	視	電
岑	家	邨	酒	家
四	川	飯	店	
金	倫	美	容	中
僑	益	書	局	
半	島	酒	家	