

每日精饌

金銀燻炒鮮魷——魷腸及臘腸各一條，隔水煮熟切斜片，鮮魷半斤，切去近根部處，洗淨切段，起油爆香蒜茸炒金銀燻，放魷燻炒，酒些少水再炒，調味急炒即可上碟。

蒜三蛋——皮蛋一隻去殼切大粒，鴨蛋一隻，鹹蛋一隻（鹹蛋黃取出切小粒）打散，加些少生油拌勻，加少量滾滾水再打散，加入皮蛋粒及鹹蛋黃粒拌勻，酒蔥花及芫荽在面，隔水蒸熟，滴數滴麻油即成。

蝦米肉餅——蝦米一湯匙，放暖水泡軟，倒去水份切碎，半肥瘦豬肉四兩切碎或攪碎，與蝦米拌勻，加糖、鹽、粟粉及醬油攪勻略醃，淋生油在面隔水蒸熟即成。

豆腐番茹湯——水豆腐兩磚一開四放鍋內滾水中（或罐頭湯），加鹽及少量生油再煮滾，再放些少生油，將番茹兩隻（洗淨切塊）放入同煮，調味，酒芫荽即成。

蒜頭炒燒肉——罐頭蒜頭一罐，燒肉半斤，起油爆，爆香蒜頭，放蒜茸再爆香，轉慢火，加糖及老抽，立即倒肉片炒片刻，再以生油調味即可上碟。

枝竹炆魚頭——大魚頭兩個洗淨切大塊，以胡椒粉抹勻，枝竹折成一段段放清水浸軟撈起，旺火起油爆，爆香數大片薑片，放魚頭煎至金黃香脆，加入枝竹及蔥段，放些少清水同炆約十五分鐘，以鹽及醬油調味即成。

蘿蔔牛腩湯——牛腩一斤洗淨出水切厚塊，蘿蔔兩條去皮切大塊，燒紅，放些少生油，爆香數大片薑，爆炒牛腩，轉放入瓦煲內（置適量清水）與蘿蔔及薑共煲三小時至牛腩移身調味即成。撈出牛腩後可用蠔油回鑊炆入味即可佐膳。

紅酒牛腩——牛腩一斤洗淨出水切厚塊，薑兩片，紅酒一茶匙，醬油一茶匙，上湯一湯匙，鹽一茶匙，將牛腩切厚片，在鑊裏煎至微焦，將紅酒和所有材料一併放入，以中火煮滾，再轉慢火，上蓋燉煮一小時，即可上碟。

每日一餐——動手做，便宜得多。鹹牛腩在火

出色川菜受歡迎

四川菜是我國八大菜系之一的名菜，中外人士皆喜食，其中尤以西籍人士更為喜愛。四川菜之能馳名遠近，是有其原因的，由於四川位處高原地帶，被稱為天府之國，蓋因四川土地肥沃，形勢險要，且具備着雄厚的物產基礎，產品豐盛，土特產特多，實為四川菜在烹調上提供了不少雄厚的原料。更因四川廚師們均能採用當地豐盛的物料，研製出很多獨具一格的調味品出來，以供烹製菜餚之用，故每能製出不同的獨有風格之菜餚，所以四川菜每一菜類都有不同的風味，故「有一菜一格百菜百味」的美譽流傳下來。

由於四川菜備受社會各層人士所喜愛，川菜館便應運而生，最近尖沙咀彌敦道又出現了一間專營川菜的「龍軒閣」，水準不錯，出品優良，是而經常其門如市。前幾天，筆者前往光顧，便嘗到幾款出色的菜餚，例如：精製的「樟茶鴨」和「樟茶鴨」都不俗，而以乾煸四季豆及魚香茄子組成的「四川雙黃」，更是給美。新裝修後的「龍軒閣」，有高雅的堂座、外間時髦，在此款宴令人有留連忘返的感覺，除此之外，員工招待殷勤而有禮，顧客均有賓至如歸的感覺。

日本料理

運東東道啓用傳來日語歡迎之聲，一位和服打扮的日本女士引我們進入小廚房，接着一位年青漂亮的小姐進來介紹菜式，一口流利日語，令我們差點以為她是日本人，交談之下才知道是能幹的本地小姐。

那位漂亮小姐介紹我們品嘗了多款地道菜式，先付（冷盤）選了海菜酢（髮菜）和蟹味增（鹹海參海鮮湯），前菜是烏賊雲吞燒（燒魚拼海膽），吸物（清湯）是東海老（大蝦）子，魚生拼盤則包親切感。掀開布幕，甫入店來，即

美酒妙樂高歌話酒城

新世界中心地產的酒吧（BARTT），共有三個好去處。適合洋人的有牛吧，適合華人的有星吧和龍吧。客大跳的士高，每晚十時三十分和十一時三十分，都有適合成年人的舞廳表演。要享受卡拉OK，附設的酒吧，有這樣的設備。

牛吧的酒水，十七元一打，相當大衆化。星吧和龍吧，每位最低消費是八十元，包括入場費和兩杯飲品在內。星吧多文化，有樂隊、歌星演唱。音樂台畔的舞池，可以讓人隨音樂起舞。每晚十時三十分和十一時三十分，都有適合成年人的舞廳表演。要享受卡拉OK，附設的酒吧，有這樣的設備。

山瑞滋陰益氣

多白帶者，可用山瑞與黃連同煮，作為點心食用。山瑞與黃連同煮，多白帶者，可用山瑞與黃連同煮，作為點心食用。山瑞與黃連同煮，多白帶者，可用山瑞與黃連同煮，作為點心食用。

食物與健康

（一）用黃花膠、花膠、杞子、山瑞同煮，味極鮮美滋補。（二）山瑞與冬草、淮山、杞子同煮，可作為全家老少之補品。（三）肺病者，可用山瑞與沙參、麥冬、同煮，作為食療補品。（四）常患脾氣虛弱者，可用山瑞與黑豆或黃豆、眉豆，加雞燉食，一同煮，可助消化。

香港大酒樓

HONG KONG GARDEN RESTAURANT

溫哥華華埠街1550號 1550 MAIN ST., VAN.B.C.

682-2999 682-3777

龍蝦翅席 \$178.00

精美糖水 干燒伊麵 清蒸游水魚 北菇扒時蔬 錦繡大生翅 鴻運龍蝦 式熱菜 奶湯玉扣雞 龍蝦翅席

七天營業 早上十時至三時 晚上五時至十時半

※有寬大停車場※

鳳凰

日本料理

百合、店名優雅，正合本小姐的風格（一笑！）所以，幾個自認優雅的女子決定開闢「小百合」品嘗日本菜了。

「小百合」的佈置不屬於華麗一類，但明淨清雅，帶着日本料理的溫暖又家庭式的感覺，很有親切感。掀開布幕，甫入店來，即

加拿大中文電視

「人傑地靈」節目主持人 香港亞洲電視節目主持人

「字字玄機」測字 「十九區風水」風水 「神機妙眼」掌相 「905接觸」玄學

葉榮光風水學會 JOSEPH IP ASTROLOGY CONSULTANT

地址：奇化街145號三樓304室 RM. 304, 145 KEEFER ST., VAN. B.C. V6A 1X3

預約電話：688-8946 657-7619

「風水命名」「掌相命理」「擇日開光」「氣色卜易」

百佳貿易有限公司

P.K. Importers Ltd.

620 MALKIN AVE., VAN., B.C. V6A 2K2

TEL.: (604) 253-2655 FAX: (604) 254-9667

加東總經理：多倫多三勝園農產批發公司

SAMSON PRODUCE INC., TORONTO TEL: (416) 239-1276 FAX: (416) 239-7012

本公司直接中國批發進口——大量批發

破天荒首次進口加拿大，廣東台山縣特產柑，不用化肥，風味特佳 正宗廣西沙田柚——特選一級，膠袋保鮮，十五個箱庄每個不少於一公斤 福建漳州蘆柑——鬆皮多汁蜜味，每箱十公斤，五十個及五十八個庄 發財禮盒庄，每箱四盒，每盒九磅

中國特選良鄉鮮栗子——80/110庄，每包四十公斤，正宗良鄉風味

本公司上列中國商品均由中國糧油食品進出口公司正式對加出口，所有商品全部經中國國家商品檢驗局質量檢查批准出口。保證一級商品！保證質量！與一般在香港收轉口貨質量截然不同！價格從優！

垂詢惠顧！無任歡迎！恭喜發財！

新光行

蔘茸海味專門店

SUNNY DAY ENTERPRISES LTD.

專營：北美特產花旗蔘、高麗人蔘、燕窩海味、鹿茸、鹿尾吧

★精配中藥方★

今期特價品

美國各式花旗蔘 美國野山花旗蔘茶 韓國不老牌人蔘茶 一律照價七折

正北芪片	每磅7.90	美國一號洗頭水	16oz 2.30
正大淮山角片	每磅6.50	英國添美洗頭水	16oz 2.35
特大原色西歸頭	每磅7.90	一級血杞子	每磅5.80
益食海參	每磅6.90	買二送一	兩磅送一磅

所有盒庄冬菇一律九折發售

地址：126, E. PENDER ST., VAN. B.C. V6A 1T3 溫哥華華埠打東街126號 電話：688-1389

利華(隆記)有限公司

Lee Wah (Loong Kee) Ltd.

278 E. Pender Street, Vancouver, B.C. V6A 1T7

Telephone: (604) 669-0544

(新地址華埠打東街278號)

本公司專營：冰鮮海產，唐山雜貨，鮮菓蔬菜。貨多價廉，包羅萬有，期期都有大量特價品推出。請到本公司採購，勿失良機。今期特價品有：

* 四磅庄 ³¹ / ₄₀ 星加坡去頭虎殼蝦	每盒特價\$18.99	* 2KG庄 ⁶¹ / ₇₀ 越南去頭殼蝦	每盒特價\$13.99
* 2KG庄 ⁵¹ / ₆₀ 越南去頭殼蝦	每盒特價\$14.99	* 300克珠江鱸魚	每磅特價\$1.59

新華食品有限公司

Sun Wah Food Supplies Ltd.

1707 PANDORA ST., VANCOUVER, B.C. V5L 1L8 FAX: 251-7992 251-1546

統辦 各式酒樓 雜貨用品

專營 Reynolds Aluminium 外賣錫盒 味全木須皮

251-1383

貨式多 價錢平 送貨快

專營統辦香港、泰國、台灣、星馬各地土產、日本冬菇、海味魚翅、各種名茶 珠江橋牌廚用威三蒸酒、公仔牌即食麵、飲品、急凍點心、冠珍、粵香園、李錦記蠔油、醬料