



梅子豉椒蒸排骨 ——酸  
梅兩粒去核  
豆豉一湯匙，蒜頭兩瓣剝碎；辣椒一或兩隻  
去蒂除籽切粒。

排骨六兩斬件洗淨放碟中，加入少許鹽、  
糖、粟粉、胡椒粉、醬油、麻油(數滴)及生  
油拌勻，倒入酸梅、豆豉蒜茸及辣椒拌勻，隔  
水蒸熟即成。

冬菜蒸黃花魚 ——入黃  
塊，黃花魚斬件一大  
塊；半肥瘦豬肉一小塊(肥肉要多)切幼絲，以  
粟粉、鹽糖略拌勻鋪魚上，再洒上冬菜粒，隔  
水蒸熟，倒去魚水，贊滾油、淋豉油即可。

油炸鬼蒸水蛋 ——油炸  
鬼一隻切薄片  
雞蛋四隻加生油及鹽打散發勻倒入較深碟中  
放入油炸鬼，洒上葱花，隔水蒸至剛熟，洒  
數滴麻油即可上桌。

茄汁雞翼 ——雞翼半斤洗  
淨切件，以胡椒粉、  
糖、醬油略醃，起油鍋爆香蒜頭(兩粒)，放  
入雞翼煎香煎熟，勾茄汁芡即成。

雪梨蘋果蜜棗瘦肉湯 ——雪  
梨兩個去  
瓢切塊，蘋果一個去囊切塊，瘦肉十兩洗淨，  
蜜棗六粒共置瓦煲清水內煲兩個半小時，調味  
即成。

開洋小棠菜 ——開洋(即  
蝦米)兩湯匙洗淨  
泡軟；小棠菜六棵(一棵切成四邊)洗淨晾乾。  
起油鍋，爆蝦米，倒入小棠菜同炒片刻，洒  
入泡蝦米水再炒至斷青，以鹽及少許醬油、砂  
糖調味急炒(或勾芡)即可上碟。

碧綠三絲 ——紅蘿蔔一個  
刮皮切幼絲；青瓜一  
個削去苦澀白沫，挖囊切幼絲；豆芽半斤洗淨  
晾乾。起油鍋，放三絲猛火共炒調味即成。

星期三

星期四

星期五

星期六

星期日

星期一

星期二

泰林影視中心

PV-2003-K

Omnivision VHS

■ On-Screen Display Programming

■ 155-Channel Digital Quartz

Tuning

■ Quick Play

■ 35-Function Remote Control

■ Memory Rewind Power Off

■ High Speed Omnisearch 21x (SLP)

■ Stand-by OTR

■ Auto Operation Functions

■ Search Lock

■ Audio/Video Noise Mute

■ Time/Counter/Channel Recall



### 蛇羹與蛇餐

農曆歲尾年宵的食品中，廣府有賣  
葡萄 ——這餅家的葡萄糕，我很少吃  
超羣 ——這餅家的葡萄糕，我很少吃  
超羣當然亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正  
改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選  
食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的膚質芋頭糕小作。

香港廚房中也有蘿蔔絲餅，銅鑼  
酥啓道上「老正興」中所製，係正

改良，餡的蘿蔔絲中又有火腿，可選

食。 ——超羣亦有年糕，我把葡萄糕與芋  
頭糕稱之為廣府的「副年糕」。 ——超羣  
的