

田雞鮮嫩菜譜多



田雞，俗名「黑蟬」，其肉質鮮嫩，味道清香，是夏季消暑解渴的佳品。田雞的烹調方法多種多樣，既可清蒸，又可爆炒，還可燉湯。在烹調田雞時，應注意以下幾點：一、田雞在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、田雞在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、田雞在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。



田雞的烹調方法多種多樣，既可清蒸，又可爆炒，還可燉湯。在烹調田雞時，應注意以下幾點：一、田雞在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、田雞在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、田雞在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。



田雞的烹調方法多種多樣，既可清蒸，又可爆炒，還可燉湯。在烹調田雞時，應注意以下幾點：一、田雞在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、田雞在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、田雞在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。



田雞的烹調方法多種多樣，既可清蒸，又可爆炒，還可燉湯。在烹調田雞時，應注意以下幾點：一、田雞在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、田雞在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、田雞在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。

醉雞烏參令人叫絕

香菇蓮蓬球確不凡

上海對岸，有一件，怎料却大出意外。醉雞，是上海的一道名菜，其肉質鮮嫩，味道清香，是夏季消暑解渴的佳品。在烹調醉雞時，應注意以下幾點：一、雞在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、雞在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、雞在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。



香菇蓮蓬球，是一道由香菇和蓮蓬球製成的名菜。其肉質鮮嫩，味道清香，是夏季消暑解渴的佳品。在烹調香菇蓮蓬球時，應注意以下幾點：一、香菇在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、蓮蓬球在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、蓮蓬球在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。

香菇蓮蓬球，是一道由香菇和蓮蓬球製成的名菜。其肉質鮮嫩，味道清香，是夏季消暑解渴的佳品。在烹調香菇蓮蓬球時，應注意以下幾點：一、香菇在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、蓮蓬球在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、蓮蓬球在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。

買豬肝講經驗

豬肝，是豬的內臟之一，其肉質鮮嫩，味道清香，是夏季消暑解渴的佳品。在買豬肝時，應注意以下幾點：一、豬肝在買時，應選擇新鮮的，不要買變質的。二、豬肝在買時，應選擇肉質鮮嫩的，不要買肉質變老的。三、豬肝在買時，應選擇味道清香的，不要買味道難聞的。

豬肝的烹調方法多種多樣，既可清蒸，又可爆炒，還可燉湯。在烹調豬肝時，應注意以下幾點：一、豬肝在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、豬肝在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、豬肝在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。

沙參雞蛋

沙參雞蛋，是一道由沙參和雞蛋製成的名菜。其肉質鮮嫩，味道清香，是夏季消暑解渴的佳品。在烹調沙參雞蛋時，應注意以下幾點：一、沙參在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、雞蛋在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、雞蛋在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。

清肺降火

清肺降火，是一道由清肺和降火製成的名菜。其肉質鮮嫩，味道清香，是夏季消暑解渴的佳品。在烹調清肺降火時，應注意以下幾點：一、清肺在烹調前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、降火在烹調時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、降火在烹調時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。



多吃蔬菜和水果，可以預防疾病。蔬菜和水果中含有豐富的維生素和礦物質，可以增強人體的免疫力，預防疾病。在吃蔬菜和水果時，應注意以下幾點：一、蔬菜和水果在吃前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、蔬菜和水果在吃時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、蔬菜和水果在吃時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。

多吃蔬菜和水果，可以預防疾病。蔬菜和水果中含有豐富的維生素和礦物質，可以增強人體的免疫力，預防疾病。在吃蔬菜和水果時，應注意以下幾點：一、蔬菜和水果在吃前，應先用鹽水浸泡，以去除其體內的毒素。二、蔬菜和水果在吃時，應保持火勢，以免其肉質變老。三、蔬菜和水果在吃時，應加入适量的調味料，以提其鮮味。

黃氏酒家

WONG'S WOK

6061 NO.3 RD. RICHMOND 270-7571

正宗粵菜 名廚主理
壽筵喜酌 晚飯宵夜
游水海鮮 服務週到
巧手燒烤 歡迎外賣
中午特別快餐 後面寬大車場
週末假期上午十時至下午四時茶點
七天營業 上午十一時至晚上十一時

勝華酒家

SING WAH RESTURANT

禮聘香港名廚主理
特別介紹經濟和菜

六和菜 四十五元
四和菜 二十五元

地址：652-654 E. BROADWAY ST. VANCOUVER B.C.
定座電話：879-0021

廣東餐館

KWANG TUNG RESTURANT

地址：片打東街一百三十七號電話：682-1514
137 E. PENDER ST. Vancouver B.C.

歡迎外賣 名廚主理
掛爐燒烤 精美粵菜
粥粉麵飯 精美點心

新城餅家餐室

NEW TOWN BAKERY & RESTAURANT

168 E. PENDER ST. VANCOUVER B.C.
TEL 689-7835

著名紅豆冰 呂宋什菓冰
各式麵包西餅 中西結婚禮餅
時備精美餅卷 歡迎僑胞惠顧
營業時間：上午八時半至晚上十時
逢星期三休息

●特設●
粥粉麵飯 巧手小菜
中午快餐 冷熱飲品
各式小食 應有盡有

金馬餅家

GOLDEN HORSE

Bakery & Restaurant Ltd.
416 Mill St. Vancouver B.C.
V6A 2T4 Phone 683-7262

營業時間：上午九時至晚上九時
延長至晚上九時半

麵飽西餅 結婚禮餅
生日蛋糕 精美餅券
粉麵飯 茶餐常餐

利口福飯店

Delightful Food Restaurant

片打街東二百七十七號 電話：六八四-一九六
營業時間：每日上午十一時至下午九時
逢星期二休息

服務週到 名廚烹飪
正宗粵菜 用料最靚
小宴晚飯 豐儉隨意
歡迎外賣 馳名燒烤