家常菜

菊花魚羹

家有盆栽或插瓶的菊花，欣賞夠了，還可以供食用，這當然是指中國種的大朵白菊花而言，黃色的亦有人吃，其他洋種或雜色菊花都不好吃。

食肆出售的蛇羹中，檸檬葉、芫茜之外，例有一些白菊花瓣，既可辟除腥氣，又能增加香息。由此類推，以魚肉來做菜時，加上些白菊花，亦屬於一種美饌了。

最普通的是菊花魚羹，魚可以用國產的速凍鱸魚，亦可以用黃花魚，都是取其肉嫩而骨刺較少。起出魚肉後的魚頭尾及骨用油鑊加薑煎香，加水滾成魚湯，取出魚骨棄去，再加上魚塊去煑，滾到熟了，就可以味精、幼鹽、胡椒粉、蔴油來調好味道。上碗時先在碗底放些已處理好的菊花，滾湯一泡就可以吃了。

菊花魚羹，還買大條又生猛的土鯪魚，劏淨吸乾水份重油紅鑊加些薑煎到焦香，贊下小量清水，滾約十五分鐘，取起小心點揀去大小骨刺，淨魚中加上薑汁、酒、胡椒粉，放回煑魚的原汁內打薄獻，調好味一滾，倒落放有菊花瓣的大碗內加點芫茜便可上桌了。

臨時加菜
罐頭食厭
三星炒蛋
一新口味

一般家庭的臨時加餸，開罐頭與斬料之外，也可以弄出一味炒三星蛋來換換口味，但要經常存儲有鷄蛋、皮蛋、鹹蛋。

先將一隻鹹蛋在飯面蒸熟，連黃帶白捺碎；一隻皮蛋也連黃帶白切成小粒。鷄蛋四隻，加點幼鹽，打成蛋漿後，再加上已碎的鹹蛋及皮蛋，然後以重油紅鑊來將三種蛋一齊炒到僅熟，加上點芫茜，葱花，兜勻了便可上碟，便是老少咸宜，下飯送酒的小菜了。

花生糊珍珠湯丸

蔴蓉或豆沙餡的湯丸，大家都已吃過，現在介紹一種花生糊珍珠湯丸，因爲做法簡便，大家不妨一試。

珍珠湯丸是用稀稠適度的糯米粉，搓成像珍珠大小的無餡湯丸，一邊放入沸水中煑到浮起熟透，一邊用國產花生醬加水開稀後，加糖後才煑滾做湯，放入已煑熟了的珍珠湯丸來吃，不但另有風味，而且稍爲多吃一點也不會感到膩滯。

鮮魷
宜配煑瓜果
炒蝦醬惹味
酥炸最可口

小菜市塲上，近來有大量新鮮魷魚上市，這是含有豐富蛋白質的食物，不妨多吃，既可以炒任何瓜菜，亦可用來炆煑腩肉，或排骨，如果用來煑茄汁、咖喱或沙茶醬，都很可口，送飯最佳。炒蝦醬就更惹味，若切成較大件，蘸上麵粉鷄蛋漿，入油鑊慢火炸香，然後加焦鹽喼汁，拌上生黃瓜，也是宜酒宜飯的妙品。

食經

適時識食

淮杞燉山瑞

．順德公．

用料：淮山角、杞子、圓肉共買七元，山瑞一斤四兩，瘦肉二兩，薑四片，燒酒一茶匙。

燉法：一隻山瑞，最細隻的也有四五斤，甚至十多斤重的也有，故售山瑞的人，多生劏，分件零售。山瑞用大熱水淥過，擦淨，斬碎，放下燉窩內。加入各料，燒酒等齊加入，注下大半窩沸水，加蓋，原窩放下沸水煲內隔水燉之，約燉三小時半火路足夠，取起，以鹽調味便成。

蘿蔔炆牛腩

牛腩是大衆化的食品，一般的食法，只要把牛腩炆得夠烩，加以適量的調味品，及蘿蔔一起炆至入味，可稱一味甚美的菜餚了。

家庭式的製法，可買坑腩一斤，坑腩雖然比較瘦一點，但容易炆烩，大約一個多鐘頭的時間，就可炆烩了。蘿蔔要選買一個稍爲大一點的，較重的水份，不致空心，外皮要薄的，便是新鮮了。

先把牛腩洗淨切成大方塊，蘿蔔批去外皮洗淨，切大菱角形，生薑一大片拍爛，乾蒜三、四小粒去衣。以旺火起油鍋落生油過試，爆生薑和乾蒜，加入牛腩洒幾滴紹酒，少許生抽（或醬園買些少炆牛腩的醬料）炒勻後，落足夠的清水，大概起碼需要浸過牛腩的水份（或多些），待水滾後，改用文火，移至砂鍋時，可落蘿蔔一起，文火炆一小時多，用筷子試插牛腩，看是否已炆稔，落適量的食鹽，便可取食。炆過牛腩的汁很鮮甜，蘿蔔甚好吃，餸飯最佳；如果喜歡食麵的話，可買幾個蛋麵餅，用滾水滾熟後，隔乾水份，盛於碗中，加生油，蠔油少許，撈均勻後，加入牛腩同汁，即成爲牛腩麵，簡單易製。

百樂　百樂　百樂　百樂　百樂

百樂海鮮酒樓

茶市—晚飯—宵夜—擺酒
寬大禮堂可容二十八席
更備添歲壽廳
上午十時至凌晨三時
訂座電話：688-1581，683-9068
溫哥華緬街５４４號

雙喜食品廠
Double Happinese Foods Ltd.
427 Powell St., Vancouver
Phone. 253-4424

正宗香港式高級食品
新鮮河粉
全旦生麵
上海麵類
雲吞皮
春卷皮
逢星期二休息．

成功建築工程公司

專門
房屋改建
土庫間格
承建新屋
免費估價
歡迎電詢
電話：684-1551

欄河鐵閘

承造
防盜窗花
樓梯扶手
鐵器工程
上門燒銲
免費估價
電話：438-5029

SMILER'S
男仕髮型設計中心
CONNIE主理，保證滿意
新潮電髮
洗頭，剪，吹，
預約：321－3665
739 S·E· MARINE DRIVE·
(NEXT TO BLUE BOY HOTEL)
免費泊車

珠城海鮮酒家
PINK PEARL CHINESE SEAFOOD RESTAURANT
1132 EAST HASTINGS STREET　VANCOUVER, B.C.
Tel. 253-4316

茶市：由上午十時至三時
晚飯：下午五時至晚上十時　七天營業
地址：喜士定東街壹一叁二號
電話：二五三四三壹六
免費停車塲可泊車數十部

每日供應精美點心
游水生猛龍蝦、石斑、蟹
價錢合理　招呼週到
特價碗仔翅每碗只售五元
各欵魚翅及燉品歡迎預訂

勝華酒家

名厨主理　豐筵小酌
正宗粵菜　無任歡迎
★特設酬賓席★

地址：百老匯東近菲沙街
652-654 E. BROADWAY ST.
VANCOUVER B.C.
定座電話：879-0021

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
各式麵飽西餅　中西結婚禮餅
時備精美餅卷　歡迎僑胞惠顧

●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

中西美術廣告裝飾公司
中西美術圖案壁畫・商業招牌裝飾設計
唐宇文
曾受高級中西美術教育
日夜電話：873-5609
或 879-4826
STANDARD SIGNS & DESIGN

花旗麵廠
Northwest Food Products Limited
355 Powell St., Vancouver, B.C. Phone 684-9820

幸運餅仔
新鮮蛋麵
鮮春捲皮
鮮雲吞皮
滿洲鮮麵
滿洲炸麵
花旗炸麵
雲吞乾麵
花旗乾麵
五磅十扎

零沽批發　來辦歡迎

利口福飯店
Delightful Food Restaurant
片打街東二百七十七號　電話：六八四．一九一六
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
名厨烹飪
正宗粵菜
用料最靚
小宴晚飯
豐儉隨意
馳名燒烤
歡迎外賣

檀香山　溫哥華　檀香山　溫哥華　檀香山　溫哥華　檀香山

漢宮大酒樓
KINGSLAND CHINESE RESTAURANT
987 Granville Street:
Vancouver, B.C.　Tel: (604)687-6675

華麗禮堂　筵開八十
喜慶宴會　最佳塲所
百粵名菜　遠近馳名
貴賓廳房　情調高雅
名師主理　星期美點
專門選購　生猛海鮮
晚飯小宴　服務週到
七天營業(例假休息)

B.C. ROYAL CAFE
PHONE: 681-3953
119 East Pender St.　Vancouver B.C.

四時有不謝之花
五節有長春之草
食在秘書賚路
住在大溫哥華
天上人間

雲埠
秘書賚路蔡根遂
根璇
立正

陶陶酒家
102 E. Pender Street
Vancouver, B.C.
PHONE: 681-1030
陶陶酒家
食譜精研
大醞小酌
悉從尊便
地址：雲高華片打東街一〇貳號

桃園
HO INN CHOP SUEY
79 East Pender Street
Vancouver, B.C.
684-3743　684-4822
大醞小酌
豐儉隨意
僑胞光顧
無任歡迎

韓國大餐廳
KOREAN GARDENS
RESTAURANT
(Formely New Seoul Restaurant)
韓國式鐵板牛柳放在檯面
任由你自己燒熟來食，是東方最特別風格的餐式，有華人仕女招待，價銀低廉。特別午餐，星期一至五，晚餐由五點起，是雲埠第一始創的韓國餐館，歡迎定座。
七天營業包括公衆假期
845 E. Hastings Van B. C.
Ph. 255-8625 or 255-5022

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.

粥粉麵飯
精美粵菜
糍飽糕點
掛爐燒烤
名厨主理
歡迎外賣

金滿樓酒家
Golden Capital Restaurant
2168 MARINE DRIVE WEST VANCOUVER
（西溫哥華近廿一街娛樂中心對面）
訂座電話：926-6037或926-6038

著名煲仔菜各種鐵板燒
與衆不同
精製名菜
品質超著
服務週到
豐儉隨意
交通方便
一流廚師
選料上乘
情調高雅
各式宴會
地庫泊車
一年四季日日恭候光臨
營業時間：下午四時至十一時
（七天營業）

金馬餅店茶餐廳
溫哥華華埠緬街四一六號
Golden Horse Bakery & Restaurant Ltd.
416 Main St. Vancouver B. C.
V6A 2T4 Canada Phone 683-7252

經已開張營業，時間由上午八時至下午七時。各式麵飽西餅，中西結婚禮餅，精美生日蛋糕。抵食經濟早午餐，香港式會意粉，各種香滑雪糕，各種冷熱飲品，歡迎定購餅劵。