

前魚腸
這個菜式，營養豐富，滋補食
物，事實上，如果泡製得法，的確好食
物，而且經濟實惠，更適合於一般家庭用
以佐膳。

用料方面，鯪魚腸十兩，(選料要
求，將牠通乾淨，還要用生鹽醃牠一省)
，且較為乾淨之故。鯪骨八隻，油炸鬼
三條，芫茜葱五錢。

泡製方法，先將魚腸用鉗剪或尖刀
，將牠通乾淨，還要用生鹽醃牠一省
過，再用一匙羹白醋醃牠五分鐘，之後
，再加蓋口酒，古月粉，再醃片刻，然
後至將牠切成一段段，油炸鬼切粒，芫
茜葱切碎，將鯪蛋打破，用大碗盛載，
與芫茜葱拌勻，落些少鹽較味。

上述之主配料整好之後，燒紅鐵鑊
，落半匙熟牛油，不可落多，因為魚腸
本身會煎出油，煎時不可火猛，宜用慢
火煎牠，由於用慢火煎之故，應該將牠
煎薄些，不可太厚，因為鯪蛋比魚腸更
受不得火，煎到稍為焦黃便够火候，上
碟出來，根本不用打翻。

據趙師傅解釋，凡是魚腸都帶有腥
味，怎樣至泡製到唔腥，這是魚腸
的重要問題，上述用煎之方法，已經係
避牠之腥味，再加上上述之泡製魚腸之
過程，保証唔會腥。

在月球上看太陽，也是很有趣的，
大家知道，太陽的體積有十萬個地球那
麼大，而地球的體積只有四十九個月球
百多天才能到達月球)，因此，在月球
太陽(裝滿)，可是由於太陽和地球間的
平均距離為一億五千萬公里，而且球和
地球的距離為三十八萬四千公里。(如果
有一條這麼長的鐵路，我們乘火車要三
百多天才能到達月球)

據趙師傅解釋，凡是魚腸都帶有腥
味，怎樣至泡製到唔腥，這是魚腸
的重要問題，上述用煎之方法，已經係
避牠之腥味，再加上上述之泡製魚腸之
過程，保証唔會腥。

第八節： 哈厘飲食廳

塘西花月夜 (續第34)

雅潔住宅兩間出售

民國五十五年

列必珠民治黨
員表

民國五十五年

列必珠達權社
員表

請即駕臨 開設戶口 選擇禮品
與全體僱員特為華區

亞省信實信託公司

經理 Mr. Daniel Babyn

聘專門車工人補充

聘專門車工人補充