欵客自奉美食
醬鴨和烤鴨

新春期間，常有親友到訪，家中備辦一些現成的餸菜，用來招待客人，花費不多，也極方便。

醬鴨以「天香樓」製作的最受歡迎。此鴨是由老闆韓桐椿親自監製，他有幾十年的操作經驗，自是駕輕就熟，故能保持一定的水準。

此鴨有生、熟兩種，生的每年僅在臘月有售，由多間國貨公司代銷。熟的長年有賣，但却要到柯士甸道「天香樓」才能買到和吃到了。

鴨馳名中外，不少東南亞及歐美國家的食客到「天香樓」嘗到這一美食之後，便買一整隻帶回家鄉，給家人品嘗。

整隻熟的醬鴨可以送禮，作為自用款客都是十分理想的。

醬鴨適宜冷食，也只有凍食才更美味，買回整隻熟的醬鴨，必須放在冰格。食前取出斬件或切片。

烤鴨，是熟食品，在各大國貨公司長年能買到，售價不貴，烤熟之後，便速凍，然後運到香港。因為凍藏時間不久，鮮味保存。如加工得法，與吃新鮮的無異。

整隻烤鴨買回之後，如想吃片皮鴨，不要斬開，待解凍之後，放入油鍋，中火略炸，再改為小火。用文火炸的原因，使熱度深入裏層而外皮不致變燒。炸時不停翻動，皮很快便酥脆。取出片皮上桌，捲入薄餅中，加甜醬、大生葱、甜酸蘿蔔等進食。滋味美妙，與在酒樓吃的烤鴨不相上下。

如是家常食用，而不片皮時，買回之後，將它斬開為四大塊。每次食時取出一塊，入油鍋炸至皮脆肉熱便可盛起，再斬成小件，蘸醬料進食。也可把整隻鴨全斬成小件，入鍋爆炒，加鹽、生抽及糖。炒好之後隨時可以取食，凍、熱食均宜。買回數量多，短期內吃不完，可以在鴨皮上抹一層幼鹽，便可留存很久。抹鹽之後，鹽滲入肉內，更為甘香可口。

以上所說的兩種美食——醬鴨和烤鴨，的確是佐酒的佳餚，也是下飯的好菜。

龍飛鳳舞
健筆生輝

「健筆生輝」，名雅而符合菜的內容。材料是芥蘭莖部及火腿麒麟片等。此菜賣相好，味道佳。

另有一些好意頭菜式，如「大展鴻圖」、「發財好市」、「花開富貴」、「滿地金錢」、「鴻運當頭」、「如意吉祥」及「春滿華堂」等都很有特色，一些外國人也對這些製作巧妙的中菜發生好感。

「龍飛鳳舞」與「健筆生輝」，是文華酒店不久前才推出的兩款新春菜式，菜名甚為特別，菜端上桌時才知是用何種材料所製。

「龍飛鳳舞」，主料有龍蝦及雞肝。此菜最大特點是：龍蝦與雞肝均用上湯來焗，甘香可口。龍蝦頭殼放入碟中，很夠派頭，色澤更美。

四欵春茗酒席

富麗華酒店中菜部，特在新春期間推出四款應節酒席，擺春茗或合家團聚歡宴均適合。四款酒席名稱及內容：

財源廣進席（二千八百八十元）——錦綉大紅袍、發財瑤柱甫、鵲雁雙報喜、腿肘菜膽燉裙翅、蠔皇鮮網鮑片、清蒸大紅斑、當紅脆皮龍崗雞、香鹽糯米飯、高湯魚皮角、新年快樂布甸。

大展鴻圖席（二千二百八十元）——鴻運乳豬拼盤、花開富貴、龍吐金錢、鴻圖大展翅、福祿慶雙全、清蒸雙紅斑、瑞氣喜呈祥、金華玉樹鷄、鴨汁鮮魚飯、上湯煎粉果、幸福三星照、年年步步高。

富麗榮華席（一千三百八十元）——富麗一品拼盤、發財大好市、龍鳳百花腿、鵬程萬里翅、太極兩儀飯、幸福餃子麵、翡翠鮮鮑片、蟹汁蒸銀鱔、雲肘炖菜膽、生財顯貴鷄、團圓合桃露、春輝映美點。

團圓合歡席（一千一百八十元）——四喜全家福、金錢億萬貫、花香親鳥蹄、紅燒鷄絲魚翅、雲腿扒津膽、喜鵲渡仙子、富麗一品鷄、錦綉炒飯、長壽伊麵、百年鴻運。

最近大小酒樓都推出幫有好意頭的菜式。到洛克道醉月軒酒家時，發現好意頭的小菜甚多，售價不貴。計有：

鴻運當頭（紅炆魚頭）二十八元
事事如意（榆耳羅漢齋）二十八元
萬事從心（蝦子扒婆參）二十八元
橫財就手（生財豬手）二十八元
花開富貴（蟹肉西蘭花）三十八元
滿腹珠璣（百花釀魚肚）三十二元
年年大利（白菜豬腩湯）二十五元
竹報平安（冬筍牛柳絲）二十六元
滿堂黃金（百花釀仙掌）三十八元
萬紫千紅（豉椒味菜火鴨絲）三十二元
大地回春（菜片鵝鴨松）三十四元
滿載榮歸（鵲巢蘭花帶子）四十六元
新年愉快（吉列斑塊）三十八元
龍鳳呈祥（菜蓮鷄蝦球）三十八元
華袖添香（菜蓮鷄翼球）三十八元
萬紫千紅（豉椒味菜火鴨絲）三十二元
大地回春（菜片鵝鴨松）三十四元
滿載榮歸（鵲巢蘭花帶子）四十六元
新年愉快（吉列斑塊）三十八元
龍鳳呈祥（菜蓮鷄蝦球）三十八元
華袖添香（菜蓮鷄翼球）三十八元
雙鳳朝陽（油泡雙鳳片）四十八元
燕賀春禧（燕窩春蛋）五十元
利路宏開（鮮鮑扣豬腩）八十元

洋糖果

近年來，中國人過年已不再重視中式的糖果，而改用西式的朱古力、拖肥之類奉客。那些吃時要講好意頭的中式糖果却日漸式微了，但紅瓜子却始終是新年的主角，因為叫人吃時，叫做「抓銀」，銀是人人想得之物，故此紅瓜子不論新年，就是在某些喜慶場合它也能派上用場的。

匈牙利式
快捷午餐

正所謂「辛苦揑來自在食」，不少商界人士常希望能夠在一個舒適高雅的餐廳之內，享受一頓精美而又快捷的午餐，這裏可以提供一個好去處。在尖沙咀海洋中心，有一間匈牙利餐廳，推出一個「快捷午餐」服務。

這個「快捷午餐」可以在十四分鐘之內，送到客人面前，節省不少時間。這個快捷午餐包括有四道菜式，是屬於大廚師的精心炮製，而且每日更換，味味不同，確保適合高尚口味人士，費用是每位四十五元，另加一服務費，正合那些趕時間的人士呢。

萬事達虫鼠防治
虫鼠損害健康財物本公司由經驗合格華人技師主理歡迎查詢及免費估價請電：二五五－七一三六

日昌豆腐廠
YET CHONG CO.
溫哥華跑馬地街三四八號
電話：六八一・二七一二
歡迎惠顧
香滑可口
質佳味美
營養衛生
機器製造豆腐
純正石膏
上等黃豆
所用材料
日昌豆腐

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
蒸氣鮮麵
蒸氣炸麵
花旗炸麵
雲吞乾麵
花旗乾麵
五磅十扎
歡迎批發零沽

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

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
名廚主理
歡迎外賣

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
全日生麵
上海麵類
雲吞皮
春卷皮
逢星期二休息

名園大酒家
何家慧小姐
南國佳麗
黃碧華小姐
星馬唱片紅星
華萍保小姐
十一月廿日聯合登台演唱。預售聖誕，新年前夕晚舞會入場券
電話六八三－四七二二
餐廳三層
華筵喜酌
星期美點
晚飯宵夜
名廚主理
大小宴會
七天營業
歌星樂隊每晚演唱
即日登台，陳容雄厚
夜總會
電視紅星

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

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. Vencouver 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，歡迎定購餅券。

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
名廚烹飪
正宗粵菜
用料最靚
小宴晚飯
豐儉隨意
馳名燒烤
歡迎外賣

金滿樓酒家
Golden Capital Restaurant
地址：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
菜式超過一流
著名廚師
製料上乘
精選高雅
品質調配
服務宴會
豐儉隨意
交通方便
各式車泊
地庫
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）

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

漢宮大酒樓
KINGS LAND CHINESE RESTAURANT
987 Granville Street.
Vancouver, B.C. Tel: (604)687-6675
華麗禮堂　筵開八十
喜慶宴會　最佳場所
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)

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
免費停車場可泊車數十部
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

韓國大餐廳
KOREAN GARDENS RESTAURANT
(Formely New Seoul Restaurant)
韓國式燒臘，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