

避古人，雖然沒有去命，最終也不得不以“不共戴天”之揮淚離台。最近據這兒的華文報紙報導說，正與美聯文絡，討論台內問題，大有出師台之勢，可見“老娘就是中華人民國的封建思想仍在她心中作鬼。覺悟吧！台是人民的！”



◀ 秋 ▶

I 甜糕

材料：白糖或黑糖 一磅（比一磅少些亦可）
糯米粉 一磅
corn syrup ½ 杯
水 ½ 杯
香料：Vanilla 或 香蕉油 > - 1 tsp.

二 作法：

- ① 將上面全部材料混合一起攪拌均勻。
- ② 放於鍋內攪拌至剛要變成粘糊為止（但要慢火的中夾）
- ③ 將②放入蒸盤內（但未放前蒸盤內擦些油免得完成時黏得難取）

④ 待蒸鍋之下層水開了之後將③之材料放於蒸鍋內蒸至一小時半即成。

II 鹹糕

一 材料：Long rice 兩杯
水 三杯
芋頭（蘿蔔亦可） 一磅
A. 乾蔥頭 六、七個
乾蝦子（小） ½ 杯
鹽 = 1 tsp
味晶 = 1 tsp > 隨意自己調用

二 作法：

- ① 芋頭洗淨連皮蒸熟，然後芋頭去皮切小角片。
- ② 米浸水二小時後用 Blender 弄好將①與同浸水三杯之水一起打碎磨成芋米漿為止（使用 Blender）。
- ③ 將 A 的材料全部切碎炒香（待出香味道為止）
- ④ 將①②③之材料連鹽和味晶混合一起攪拌均勻。
- ⑤ 放於鍋內攪拌至剛要變成粘糊為止（但要慢火的中夾）
- ⑥ 由⑤放入蒸盤內（但未放前蒸盤內擦些油免得完成時黏得難取）
- ⑦ 待蒸鍋之下層水開了之後將⑥的材料放於蒸鍋內蒸至一小時半即成。