



慶 贊 中 元

鳳山區農會購物中心精選優質商品 讓您一站購足 輕鬆又便利

◎圖 陳玟璇

【本刊訊】一年一度的中元節即將來臨，家家戶戶正忙著準備普渡祭品，祈求風調雨順、家宅平安。今年本會購物中心特別推出多項貼近民衆需求的應景商品，讓傳統與健康兼具的好選擇為您增添祝福力！

新品搶先報

今年中元檔期，本會購物中心特別引進兩款別具特色的新品，為您的祭品與節後分享增添新選擇！

紅烏龍茶豆干融合在地紅烏龍茶香，清香回甘、不膩不柴，是普渡後家人共享的健康零嘴；鹽水帥哥番茄選用台南鹽水地區的優質番茄製作，酸甜適中、風味濃郁，深受大人小孩喜愛。



熱銷商品看這邊



本會主打產品豐富多元，推薦必備好物包括：本會優質米「金香米」、「金好吃台梗九號米」、「鳳農米」，以及養生飲品與風味點心如洛神花乾、杭菊乾、蜂蜜、黑豆漿、黑棗蜜餞、湯泡飯、百香果凍、紅茶酥餅等；另有農好蓬萊麵、蓮藕粉、黑豆粉、蓮藕香麵、鹽水手工意麵等特色麵食粉類；還有喝好水瓶裝水、泡麵、罐頭、餅乾零食、油品與日用清潔用品應有盡有，滿足普渡所需一次備齊！

手作·曬出幸福滋味 有機日曬豆腐乳DIY體驗

◎文/圖 蔡昀容

有機日曬豆腐乳DIY，老師細心講解豆腐乳從前置作業到製作步驟，從比例調整、步驟經過一次次實驗，做出完美比例的配方。製程中，不能有任何一滴水！

豆腐角發酵完經陽光曝曬，發酵後的米醬

也需要洗乾淨後日曬乾燥，豆腐乳的製作繁雜，耐心等待幾個月就完成了，做出來的成品是非常美味的！

老師細心講解帶著大家一起完成，今年多設計貼紙貼上，整體變好好看！這才是最樸實卻是記憶中的美好滋味！



▲準備裝罐啦～



▲貼上美美的貼紙，看起來是不是就像外面賣的呀？



醬煮龍虎石斑

◎文/圖 水試專訊第79期

【材料】

- 1. 龍虎石斑 500公克
- 2. 豆腐乳 3塊
- 3. 醬油 適量
- 4. 米酒 適量
- 5. 砂糖 適量
- 6. 薑絲 適量



【作法】

- 1. 取300 ml清水燒開。
- 2. 加入豆腐乳及薑絲。
- 3. 再度燒開後，轉小火。
- 4. 加入醬油及少許砂糖，依個人口味調整鹽度及甜度。
- 5. 將魚下鍋後轉小火煮約8分鐘，然後加入少許米酒增香。
- 6. 關火，蓋上鍋蓋悶約5分鐘即完成。

鳳梨好甜！豆醬好香！

◎文/圖 蔡昀容

自己吃的自己做，動手最對味！

正值鳳梨盛產季，香甜多汁又新鮮，除了當水果吃，拿來做成鳳梨豆醬，一樣超美味！

這次綠照班請來家政班員洪順意老師教大家自製鳳梨豆醬，不加一滴水，黃金比例配方，香氣甘醇、好評不斷！三週熟成就能開吃，無論炒菜還是煮湯都是最好的調味料！

活動當天也提前歡慶母親節，準備了蛋糕

和康乃馨，大家一起過節、一起做醬，熱鬧又溫馨。

每週來上課都好期待，動手做、一起樂，學習也變成一種享受！

