



廣東月刊

Kwong Tung Association of Atlanta
5137 Hampton Lake Dr.
Marietta, GA 30068

KWONG TUNG MONTHLY

www.gd-atlanta.net

第二十二卷第五期(總二五一)

出版日期：二〇一一年五月二十日

Presorted Standard
U.S. Postage Paid
Roswell, GA
Permit No. 453

贈閱

二零一一年廣東同鄉會麻將比賽 將會在6月5日早上11時開鑼

亞特蘭大廣東同鄉會本年系列比賽活動，第十六屆麻將大賽將於二零一一年六月五日（星期日）早上十一時開鑼。

麻將，又名麻雀，戲稱中國國粹，會打不難，要精不易，正所謂易學難精。廣東同鄉會麻將比賽，每年都在僑界掀起高潮，不但提供麻將高手腦力激蕩，也是雀友們互相切磋技藝的良機。今年的麻將比賽在國際村舉行（International Village, 3375 Chamblee Dunwoody Road, 位於中國城附近）。由於場地面積所限，參賽人數亦有限，歡迎有興趣的會員或非會員踴躍參加，盡早報名，以免向隅。

參賽者報名費會員五元，非會員十元。報名費用以支付獎品及茶點開支。報名請在六月三日前向負責人：郭順瓊 770-565-6507,

馮景良 678-677-3037

春天來了，不少人會開始在院圃裡忙種植或者做些室外活動，例如到叢林中行走。但做以上的事時就有機會觸染到毒藤，毒橡樹(Poison Oak)和毒漆樹(Poison Sumac)而難受。因為它們會排出漆酚毒油(Urushiol)使皮膚起泡疹，非常痕癢。

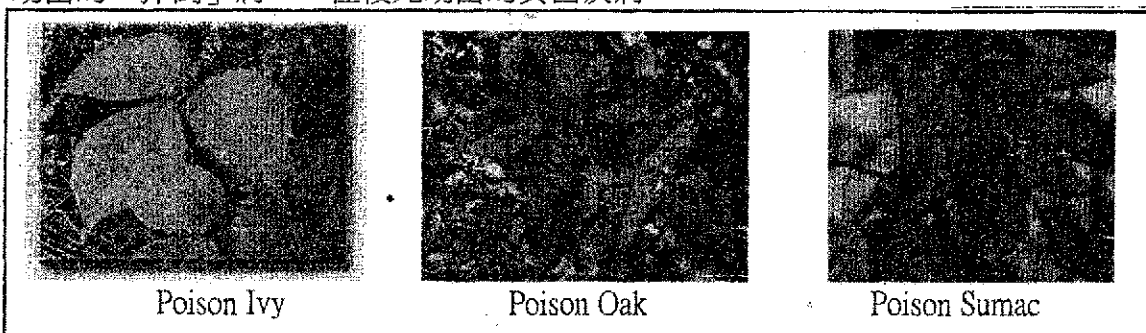
最好保護方法是辨認這三種植物(見圖)。有諺語「三片葉子，避開它」。這是對毒藤和毒橡樹。但不是對毒漆樹。毒漆樹的每一支葉莖上有七到十三塊帶鋸齒狀邊緣的葉子。毒藤長在美國東海岸通常是攀爬藤蔓型；長在西部的為矮灌木型。毒橡樹大多集中生長在美國西海岸和東南部。毒漆樹生長在落磯山脈(Rockies)以東的沼澤地區和密西西比河的沿岸。為了預防毒藤，在叢林中行走，最好穿長褲，長袖衫和襪子。然後在裸露的皮膚上，塗上 Ivy Block 軟膏，這軟膏可以防止漆酚毒油滲入皮膚。它可以從網站 drugstore.com 買；花費美金十元。

要注意漆酚毒油能長時間保持活力。凡觸有毒油的衣服，鞋襪，貓，狗等都要洗清，否則可以間接傳給人們。當檢拾木柴來燒火時，不要那些帶有很多小細根像毛毛蟲般的藤蔓，因為那很可能是毒藤。千萬不要燃燒毒藤。因為漆酚毒油在燃燒時會散在空氣中，隨風吹到皮膚上。如果吸入體內更危險，引起呼吸困難，或發起嚴重的氣管道泡疹。

如果不幸皮膚沾有漆酚毒油，用含有松焦油(Pine Tar)和水金鳳(Jewelweed)的肥皂來溶解它。雖然沒有證據表明水金鳳可以解除痕癢。但這種肥皂傳說可以舒緩皮膚。Burt's Bees Ivy Soap 含有此種成份。這種肥皂可以在網站 burtsbees.com 買到，花費八元。為了減少痕癢，可以將受傷部份泡在含有麥片或蘇打粉(Baking Soda)的水裡。以改變水的 PH 值，使之配合皮膚的 PH 值。用半杯麥片或蘇打粉混合一沖涼缸的水。或四分之一杯混合半缸水。

在泡完後，擦乾受傷處。如果輕度到中度的痛癢，塗 Calamine Lotion，如果比較嚴重的痛癢，塗 Hydrocortisone Cream，有些人嘗試家傳寶方來處理漆酚毒油相關的斑疹。例如用酸奶(Plain Yogurt)。雖然沒有明確證據酸奶有用，但很多人覺得它可使皮膚舒緩。酸奶含有脂質，許多家庭都有酸奶在冰箱內。

貼士：用肉桂(Cinnamon)作為殺真菌劑來保護幼苗。肉桂不只是一種調味品而已，它也是一種天然殺菌劑。當埋下種子來種植時，在周繞的泥土灑些肉桂，可以防止幼苗的「猝倒」病，一種殺死幼苗的真菌疾病。



Poison Ivy

Poison Oak

Poison Sumac

夢想當義肢 無腳女模驚艷全球 全球最美 50 人 勉勵年輕人想像勇氣

因病切去雙膝，兩腳換上鐵鉤，漂亮勇敢的 Amiee Mullins 用夢想當義肢，證明沒有雙腿的人生也可跑得比常人更遠更無限制。自從打破殘奧短跑與跳遠紀錄，她的美麗震驚了世界，從運動場跑到時裝天橋，更踏足荷李活 發揮演藝天分。最近，入選「全球最美麗 50 人」的 Amiee 來港參與論壇，鼓勵年輕人要敢於夢想：「要有天馬行空的想像力，更要有勇氣實踐。」

一頭金髮的美國 籍美女 Amiee，天生半肢畸形，一歲時動手術切除膝蓋以下。可能在常人眼中，傷殘人士走的路要比一般人艱難——這種想法未免守舊俗套——性格堅強的 Amiee 絕不認同，「從不認為自己傷殘，其實每人也有弱點，我、你和其他人也一樣」。

Amiee 從未坐過輪椅，和你我一樣自小學步，不同的是，她用義肢「自食其力」。殘障不單沒有成為她的限制，更推動她打破局限。憑堅毅意志，Amiee 96 年參加亞特蘭大殘障奧運 會，打破百米短跑和跳遠紀錄，當時她年僅 22 歲，觀眾先驚訝於她的美貌，再為她的自信喝彩。她憶述，有人事後對她說，「你好漂亮，一點也不像『他們』（傷殘人士），更像我們（正常人）一分子」。Amiee 聽罷非常憤慨，「大家都是地球上的一分子，為何要分你們我們？」她反問，「戴眼鏡是傷殘嗎？化了妝不敢示人真貌的女孩是傷殘嗎？」如果以上問題你都擰頭作答，「為什麼穿上義肢的人是傷殘？」

Amiee 思維活潑跳躍，她說也許來自一半的愛爾蘭血統，文豪蕭伯納的話「想像力是創作之源」一直鼓勵她大膽發揮想像力。有次，她在訪問公開笑說：「為何總認定傷殘人士都年老體弱？義肢為何總是死板嚇人的塑膠？木腳何不用蝴蝶結點綴，漂亮高雅，像裝飾品一樣？」

言論觸發設計師創作靈感，世界各地開始有人為 Amiee 設計漂亮的義肢，邀請她走上時裝界天橋，展開「無腳模特兒」生涯。她亦不時到世界各地參與論壇，曾兩度獲邀到美國論壇 TED conferences 演說，有次，她展示隨身準備的 12 雙最愛的假腳，盡顯反斗性格。她說，從沒有因雙腳而自卑，「假如沒有義肢，我永遠不可能成為模特兒，因為長得太矮了。義肢令我變高，還可按心情調校！」樂觀的人生態度令不少聽眾受激勵，被喻為新一代整形術訴求的行動家。

亞特蘭大廣東同鄉會理監事歡迎以下新會員加入並希望各新舊會員多些參加本會主辦的各項活動。新會員名單：—

- 1) 鄭大江先生夫人 (Albert Cheng)
- 2) 張至偉先生夫人 (Chih-Wei Chang)
- 3) 黃日凱先生夫人 (Huang Rikai)
- 4) Mira Kwok

有醫食：胡椒行氣除濕

初夏開始，天氣濕熱，使人食慾不振。中醫認為，夏天濕氣較重，濕邪入侵人體，是為「外濕」。加上夏季炎熱，人們喜歡大量進食生冷寒涼食物，會損害脾胃陽氣，以致脾胃功能失常，體內水液運化出現問題，出現濕邪困阻，是為「內濕」。濕邪困聚於脾胃，會妨礙脾胃消化，以致胃納不佳，或容易出現消化不良的感覺。

東南亞人喜歡吃辣，因為該地區天氣熱，濕度高，與香港的夏天近似，易出現濕阻脾胃的情口。當地人都會在口菜中加入辛辣香料，增進食慾。從中醫角度看，辣味屬於五味之中的辛，而辛味有發散、行氣及化濕的功能，所以於夏天適量進食辛辣食物，有助解除濕氣。

■胡椒排骨湯（2至3人分量）

材料：白胡椒 10 克，排骨 250 克，生薑 3 片，鹽適量

製法：將白胡椒洗淨，拍碎。排骨洗淨，切大塊，放入沸水內汆，取出。將所有材料與 10 碗水放入鍋中，煎煮 1.5 小時後加鹽調味即可。

功效：胡椒性熱，味辛，入胃及大腸經，能溫中散寒，行氣健胃；排骨健脾益氣；生薑溫中健脾。此品溫性較強，適合預防夏季過食生冷寒涼，脾虛中滿，不欲飲食，以及屬脾虛寒濕人士。

宜忌：陰虛火旺者忌服

備註：以上食療僅供參考，若有疑問，應先諮詢註冊中醫師

Pacific Int'l Travel & Tour, Inc.

康和國際旅行社

3682 Stewart Rd., Suite A-3A Doraville, GA 30340

<p>★特廉機票： 代理國內、外各航空公司香港、中國、東南亞、香港至美加東西岸及歐洲各地*可在香港及多倫多取票</p> <p>★旅行團： 安排參加中國、東南亞、美加東西岸、夏威夷及歐洲各地旅行團</p>	<p>★代辦： 各地豪華遊輪船票、各國簽證、回美證、護照更換及延期、中英文翻譯、公證、單身證明</p> <p>AT28166-1</p> <p>電話：(770)457-8488 傳真：(770)457-8588 外州免費：866-570-2288 E-mail: pacificintl@bellsouth.net</p> <p>AT34742</p>
---	---

廣州市景點：越秀區

南越國宮署遺址

南越國宮署遺址是南越國王宮的遺址，位於中國廣東省廣州市越秀區內，總面積達 15 萬平方米，包括御花園遺址、南越國宮殿遺址、南漢國宮殿遺址以及各朝官署遺址等。御花園遺址是 1995 年被發現的，在遺址中發掘出方池、彎月池、曲渠、平橋、步石等宮殿園林的遺迹；宮殿遺址是 2000 年在廣州市兒童公園被發現的，目前只清理完其中一座大型宮殿的「散水」部分。西漢南越王宮署遺址有三大重點：南越王宮苑的遺址，南漢國宮殿遺址，還有 2000 年不間斷的城市中心的遺址遺物。1996 年 11 月 20 日，該遺址被列為全國重點文物保護單位。2006 年 6 月 11 日，南越國宮署遺址向公眾開放部分已整理修復完的大約 3000 多平方米的遺迹，並在 10000 多件發掘品中精選部分文物向公眾展出。

1995 年，一座大型石砌水池在位於中山四路的廣州市長話局的基建工地被發現。經過初步查探，水池面積大約 4000 平方米，水池中的建築為國內首次發現的石構建築，被認定為秦漢時期南越國的王宮遺址。同年，以「南越國宮署遺址」之名列入全國十大考古發現。1996 年，在石池之西又發現一口築造精良的南越國食用水井。1997 年，在信德文化廣場工地發現一條 150 米的自西向東的曲流石渠，渠底鋪有黑色的卵石。在石渠東面盡頭的彎月形水池中，發現了數百龜鱉的殘骸。石渠中還有果核和樹葉。水自石池處引出，經過石渠後通過木質的暗槽口流入珠江。這條石渠被推斷為南越國宮署內的御花園，被認為是中國最早的人造園林水景。1997 年，以「南越國御苑遺迹」再次列入全國十大考古發現。

2000 年，考古工作者在御花園遺迹西側一牆之隔的兒童公園內進行試掘，發現南越國宮殿遺迹。為此，廣州市政府決定將兒童公園進行搬遷，由文物部門進行全面的發掘。2002 年 9 月，廣州市文物考古研究所、中國社科院考古研究所和南越王宮博物館籌建處聯合組成發掘隊，開始對原兒童公園進行發掘。發掘區由南向北被分為 3 個區。至 2003 年 5 月，I 區東部和整個 II 區已經被發掘至清代文化層，清理出廣東布政司署、容豐倉、禺山書院及抗戰時期日軍廣州神社的遺迹。2003 年 8 月起，考古隊繼續對清代以下的文化層進行發掘，發現了唐、宋、元、明時期的類斯官署的建築，以及五代南漢國的大型宮殿遺迹。至 2004 年底，已經發現了南越國時期的一號、二號宮殿。考古學家認為，「由於對漢初南越國的宮署情況，文獻無證，因此這批建築遺迹的出現，無疑為研究漢代宮署園林提供了彌足珍貴的實例」。

宮殿形制模仿西漢的長安城，有規模龐大的排水系統。一號宮殿位於趙佗城的東南方，其東南面是御花園，很有可能是模仿長安城的長樂宮建造，而其西面的二號宮中的散水面上出土的一塊陶器殘片上印有的「華音宮」三字，表示二號宮殿可能名為「華音宮」。

在南越國宮殿遺址旁，又發現有南漢國宮殿的遺址。遺址建築面積約有 1000 平方米，在發掘現場西部和南部也各找到其他宮殿的鋪磚鋪石板地面，做工精美。南越國宮署遺址中出土的重點遺址包括南越國宮殿、六朝的高台建築、唐代磚砌路面、五代南漢國的宮殿和苑池、宋代大殿、明清布政司署、法國領事館以及民國時的日本神社和胡漢民公園的遺迹。

在南越國宮殿遺址中發現有大量繩紋板瓦、筒瓦、「萬歲」瓦當、雲紋瓦當、帶釘瓦、大型花紋磚、凹面磚等各類建築材料，大量帶「官」、「公」、「宮」、「居室」等內容的戳印瓦片，少量帶釉的繩紋瓦片；還有陶罐、盤、瓮等生活用品。2005 年，在南越國宮殿遺址中出土南越木簡 100 餘枚，為南越王宮中的檔案文書。2008 年 3 月，遺址中出土南漢國宮殿使用的黃釉陶鸚鵡吻，高約一米，寬八十厘米左右，重量逾七十斤。



李麗娟



專業房地產經紀 值得您永遠信賴

- ★ 精於住宅新舊屋買賣
- ★ 專於商業地產投資
- ★ 熟悉各種貸款及0%Down
- ★ 居於亞城廿餘年，最熟悉亞城的環境

精通國、台、粵、英語及越語

各地新舊房價另有商業地適合開發購物中心
 歡迎來電或上網www.lindayehrealtor.com查詢
 直線：678-521-5214 外州：1-888-735-9862
 公司：770-238-0558 傳真：770-291-0101

LINDA LY
Associate Broker

全美地產協會會員
 亞特蘭大商業地產協會會員
 E-mail: lindaly@remax.net

岑明發律師行

PATRICK SAM & ASSOCIATES

喬州註冊律師 喬州大學(UGA)法學博士 Emory 大學化學碩士 Kennesaw 州立大學化學、生物學學士

明「謀」正「取」

用光明磊落的方法替你爭取正當身份及公正待遇

專辦：各類移民事務，工作簽證，綠卡，勞工卡，商業事務，成立公司，買賣餐館，契約
 精通 國、粵、越語

3728 Chamblee Dunwoody Rd., Chamblee, GA 30341 WWW.SAMLAWYER.COM

電話：770-451-5077； 電傳：770-451-5877

大同印刷公司



- 菜單餐牌 • 信紙信封
- 海報傳單 • 貼紙表格
- 喜壽請帖 • 圖章名片
- 燙金包膠 • 期刊書冊

1. 專利易銷產品多項
微經銷代理及
個人副業代銷。
2. 專業收購二手機械
及印刷設備。
3. 代客規劃機械及
印刷廠
40年經驗。

大同機電顧問

458-8588大同印刷廠

5420 NEW PEACHTREE RD., CHAMBLEE, GA. 30341 中國城對面

電話 Tel: (770) 458-8588

傳真 Fax: (770) 458-0366

- 個人理財
- 商業理財
- 貸款服務
- 國際貿易
- 網上銀行

相關服務資訊請洽詢：

Main Office:

5150 Buford Hwy., B-130

Doraville, GA 30340

Tel: 770-457-5858

Fax: 770-457-1410

Johns Creek Branch:

10900 Medlock Bridge Rd., Ste. 102,

Johns Creek, GA 30097

Tel: 770-344-0322

Fax: 770-344-0323

Norcross Branch:

5495 Jimmy Carter Blvd. Suite 167,

Norcross, GA. 30093

Tel: 678-689-0093

Fax: 678-689-0096

營業時間:

週一至週四 9:00am - 4:00pm

週五 9:00am - 5:00pm

週六 10:00am - 3:00pm

週日 休息



國際銀行



Global Commerce Bank Member

www.bankonglobal.com FDIC

一站式全方位服務 one stop services

體貼您的辛勞，珍視您每一分付托！ - 和您攜手理財
提供個人及商業支票/儲蓄，零存整付，定期存款，IRA 等各種不同帳戶，滿足您的理財需求。

小錢也能辦大事，把握成功契機！ - 與您共創商機
商業貸款：SBA 中小企業貸款，商業房地產貸款，建築貸款，流動資金貸款，機器設備貸款等
國際貿易：進出口信用狀，押匯，轉讓信用狀，進出口單據託收，融資等

本行宗旨：“服務源自真誠，同發展共成長”

靈活變通，化繁為簡，七天 24 小時網絡理財

喜萬年海鮮大酒樓

Happy Valley Seafood Restaurant

亞特蘭大最新、最大、最豪華、最高品味的粵菜海鮮酒樓

港式飲茶	★	正宗粵菜
歐陸式裝璜	★	帝王級享受

筵開 60 席 ● 預訂全年酒席

地址：5495 Jimmy Carter Blvd, Norcross, GA 30093

電話：678-218-0888

廣東人婚宴無燒乳豬不成席，昔日主婦到燒味檔「斬料加」的金錢雞，更被食壇聖經《米芝蓮指南》香港澳門版納入推介項目，可見傳統廣東燒味地位非凡。近年肥膩濃郁的廣東燒味有復古趨勢，因口味轉變一度消失的早古味燒味，如燒鴨掌包、桂花腸相繼「古法重現」，然而在高呼健康飲食的今天，大家放入口的金錢雞、鴨掌包是否仍如舊日滋味？傳統燒味風味該何去何從？

一叉燒 吃得飽到吃得巧

馳名中外的叉燒可說是廣東燒味代表作。位於舊工廠區新蒲崗的得龍大飯店，其老闆兼主理人曾先生憶述，戰後香港市民多從事體力勞動工作，對食物熱量有極大需求，所以從前的燒味以「抵食夾大件」為主。他說：「昔日社會人力等同財富，一家十口不足為奇。父母外出工作，為求快、靚、正，多以燒味飯作午餐，六十年代我們大牌檔賣的叉燒飯一碗約七毫子，為物盡其用就在叉燒下墊鴨頸，脹卜卜的賣相往往令客人覺得更抵吃。」

到了七十年代，一碗叉燒販售四元，當然採用的不是當時的上品貨色——肥豬腩肉，而是瘦肉，調味亦較濃郁，以彌補缺乏脂肪甘香的問題，而昔日蜜糖（後來改以麥芽糖）屬奢侈品，在有限水煮有限米下，燒味師傅亦盡量減少「蜜餞」比例，故傳統叉燒味道雖濃郁，但甜度不及今天。曾生說：「傳統叉燒有爽柔嚼勁，豬肉由本地農戶供應，但隨郊區都市化後，今天改用內地豬，湖南豬霸佔市場，豬種不同味道亦大不如前。」

直至九十年代，空運業蓬勃，本地市場陸續引入各國高級材料，例如日本和牛及黑豚肉，曾生近年亦採用日本黑豚肉，他說：「黑豚肉來貨價較內地豬貴五倍，但細嚼會發現豚肉滲走地豬獨有甜味，肉質微爽有咬口卻吃不到筋渣，更重要是天然放養，不含化學激素，年輕女士要吃得天然，試驗初期我親自游說，讓她們免費試吃，試後覺得有內地豬欠缺的纖嫩細緻質感，見反應不錯，便列入餐牌。」然而曾生堅持保留傳統叉燒，他說老街坊吃慣老風味，很難要求他們接受新口味。

金錢雞 鴨掌包 下欄物巧製佳肴

生活富裕時，晚餐加乃尋常事，其實往日打工仔領到加班補水，或朋友拜訪吃飯，才會買金錢雞、燒鴨掌包等燒味加。曾生回憶道：「雞肝、肥豬肉（指豬背脊一帶的肥肉）被視為下欄物，但五六十年代物資貧乏，含豐富脂肪的它們，經處理後不僅味道濃郁，更符合勞動階層的體力需要，被肉販留起後，以廉價轉售燒味舖。」燒味師傅以砂糖將肥膩的肥豬肉醃漬，一星期左右肥豬肉變得雪白透光，入口爽而不膩，其味甘香，被行內人稱為「冰肉」，配合雞肝及瘦肉重新包裝，掛爐燒後其貌若金錢，故稱為金錢雞。戰後的金錢雞針對街坊客而設，件頭細味道粗糙，售賣以斤計算。

(文轉下頁)

(文接上頁)

八十年代生活條件較佳，口味亦開始講究起來，金錢雞在選料上亦作出改良，以叉燒代替傳統瘦肉，令肉汁更豐腴，改善口感。酒家亦放下雞肝、肥肉不能上宴席的成見，如入舖後的得龍大飯店、北角鳳城就首先將之列入菜式中，由以斤發售變為按件計算。當年除了金錢雞，盛極一時的還有燒鴨掌包及燒桂花腸，前者燒味師傅採用原隻鴨掌，人手拆去鴨蹠之間的細骨，然後將處理好的芋頭、腩肉（或叉燒）及雞肝等下價材料置於鴨掌心，然後以蜜餞過的鴨腸緊紮收口，與金錢雞同樣是粗材細作，用時間及心機將賣不起錢的下欄物，變為上佳好菜，盡見窮則變變則通的廣東燒味烹調智慧。

改良用料添新味

至九十年代健康飲食蔚然成風，市民富裕每餐攝取營養較以往豐富，亦因此開始正視高膽固醇引發的健康問題，對冰肉、鴨腸及雞肝等「高危」食材聞之色變。加上人工及租金昂貴，以繁複工夫處理的金錢雞、鴨掌包成本高卻賣不起錢，九十年代初漸漸淡出市場。

碰巧〇七年正值回歸後首個十年掀起集體回憶潮，「八十後」高呼文化保育，令一度失傳的金錢雞、鴨掌包甚至桂花腸等傳統風味菜再次受重視，曾生說：「客人追求健康飲食，另一方亦有捍衛傳統菜的飲食人士要求復古，兩者實難找並存空間。」連番考慮後，曾生最終決定重新推出金錢雞，除了保留濃郁風味外，雞肝盡量挑選豐腴的黃沙，叉燒以胸頭肉代替瘦削剩肉，冰肉亦切得厚身，風味更勝從前，令尋找味覺回憶的客人付出的「膽固醇配額」物有所值，更成為《米芝蓮指南》香港澳門版「必比登」推介，傳統燒味還是經得起時代洗禮。

麻皮乳豬 金黃酥脆真功夫

早於二千年前西漢時代，已有麻皮烤豬的蹤，在南越文王墓中發現燒乳豬用的烤爐及叉，是麻皮烤豬的濫觴。後來烹調技術不斷改良，人手叉烤發展到密封式烤爐，醃肉醬料不僅加入粵菜獨有海鮮醬，後來「皮水」更令發展突破，演變出廣東燒味獨有的麻皮烤豬。

廣東燒味能異於北方京式烤鴨（片皮鴨）、南京金陵烤乳豬而自成一派，分別在於廣東人發明的「皮水」，據有半世紀歷史的鳳城酒家（太子、北角）主理人景叔透露，師傅在處理乳豬、燒鴨或燒鵝前，均以麥芽糖及醋混成的「皮水」塗在材料外層，醋酸令皮層收縮，破壞表皮纖維組織，令加熱時更有效抽走水分，達至金黃脆化的效果，由於食材大小及肉組織不同，天氣變化如春天「回潮」亦會影響「上皮」效果，燒味師傅需每朝早按情調「皮水」，否則成品出爐表皮不是過硬，就是不夠酥化甘香，一桶合法度的「皮水」，是燒味師傅經驗功力所在。

(文轉下頁)

(文接上頁)


正宗燒乳豬需採用九十天未戒奶、產自廣東南雄縣的幼豬，七十年代幼豬約四至五斤重，皮薄脂肪均稱，乳豬吃母乳長大，肉帶天然奶甜。然而今天本地烤豬用量較從前多，廣東豬供不應求，為控制成本，酒家改用越南乳豬，為省時，菜館以焗爐處理充當燒乳豬。景叔說：「麻皮乳豬講求師傅『搶皮』技術，原理是將乳豬皮層水分加熱變成水蒸氣，逼破表皮，達至明火燒烤的焦香特色，風味是暗烤爐難以媲美。」

聽聲控制 爭分奪秒

乳豬體積肥瘦比例每隻不同，「爆皮」時間沒準則，師傅需憑經驗及聽聲控制，聽到「滋滋」聲代表需開猛火快速蒸發水分，逼破表皮，但若溫度太高，乳豬會燒乾，這時師傅就要在半秒間將乳豬移離爐火，隨即在表面塗上一層油降溫。縱然機器日新月異，有些大酒家以電腦程式控制電子烤爐溫度，卻做不出老師傅憑獨家「手門」，烹調或酥化、或鬆脆的手烤風味，令麻皮乳豬獨步武林，成為廣東宴席不可缺的燒味代表作。

廣東燒味冷知識：明爐烤乳豬 暗爐烤叉燒

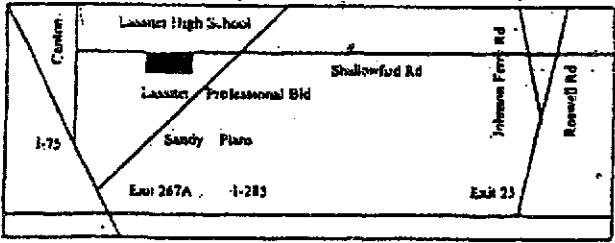
技術層面上，廣東燒味屬於火烹法的烤類項目，將醃漬加工的食材置於烤爐、叉或鍋盤等導熱媒體，透過火的輻射或直接加熱，將食材外層水分蒸發，令菜式入口鬆脆焦香，肉心則保留豐腴肉汁效果。由於不同食材要求不同，烤法分為明火及暗火兩大類。有些食材需以長時間慢火烘焗，如體積較厚的叉燒、金錢雞，要味厚焦香，肉質軟熟帶汁，愈嚼愈見肉香效果，一般置於烤爐以輻射烘焗加熱，稱為暗爐烤。另一類食材為以短時間達至表皮金黃酥化，脂香四溢而富有焦香的效果，比如燒乳豬、燒風鱸等，則以置於高溫（250℃以上）的明火上直接加熱，稱為明爐烤。



關 穗 章

全科牙醫 JEFF KWAN D.M.D
FAMILY & GENERAL DENTISTRY

★ 新設備 ★ 新儀器 ★ 家庭牙科醫生

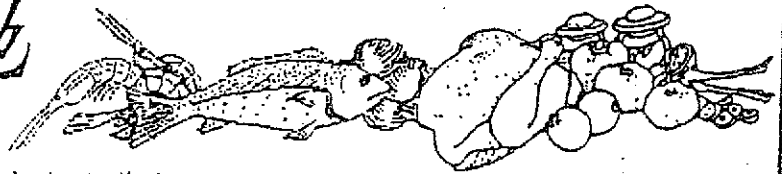


電話：770-924-1232
地址：Lassiter Professional Bldg.
2525 Shallowford Rd., NE,
Suite B
Marietta, GA 30066

美食天地

食是人生最高享受

坤華食譜 烹調是一門高度文化藝術



乳酪蛋糕

- A. 5隻 大蛋
½杯 油
- B. 6安士 水
8安士 乳酪 (Sour Cream)
- C. 1盒 黃蛋糕粉 (不加任何味道的)
- D. 1杯 杏仁片/胡桃粒
- E. 2湯匙 白糖粉

做法:

1. 把 A 料放進一個大鐵碗裡(Mixing Bowl)，用機打至蛋液浮起來。
2. 放入 B 料再打至滑，關機。
3. 倒下蛋糕粉，用筷子把粉拌進蛋液裡，然後再放回去用機打滑。
4. 烤盤要先噴油，用一個 13" x9" x2" 之烤盤。將打好的粉漿倒進烤盤裡。
5. 接著把杏仁片或胡桃粒，均勻地散在上面。
6. 焗爐，在開始整蛋糕之前，就要先開，讓溫熱，用 340 度烤 35 分鐘。
7. 蛋糕熟後拿出來，趁熱用布巾蓋在蛋糕上，用手壓平。
8. 待冷後，用一大長形切板，蓋在蛋糕上，反過來，等於把蛋糕倒在切板上，切方形件後，再把烤盤套在切了之蛋糕上，又拿起切板反過來，蛋糕又完整而朝上的在原來的盤裡。篩上糖粉並是。

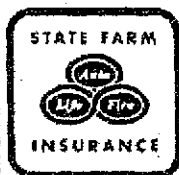
請注意：烤蛋糕本人有個小竅門。是在蛋糕盤下，再放一個烤盤。這方法蛋糕邊就不會焦。這個蛋糕很潤，很軟，也很容易做。它還有個好處，吃不完放進冰箱，再烤熱還會好吃。

最超值的汽車保險以及貼心的個人化服務

在 State Farm，您不僅可以享有優惠價格，同時，我們的代理人更致力於為您獲得最合適的保險以及應得的折扣優惠。無微不至的關照，只有我們做得到。請立即與我聯絡

梁劉經穗
Wendy Leung, Agent

404-266-8118 (B)
404-266-8115 (F)
wendy.leung.bwvd@statefarm.com
or
wendy@wendyleung.org
9A Lenox Pointe NE, Atlanta, GA 30324



做個好鄰居，日日好安心

State Farm 提供保險及理財服務
請致電 State Farm 保險代理人洽詢有關承保範圍、費用、服務及合約性問題
State Farm 保險保單、表格及所需通知均以英文書寫



* 速遞匯款到中國客戶手續費只需\$6.50 *



富国银行

我們和你在一起的每一步的方式

富國讚揚世界各地小企業所有者。我們致力於瞭解你和提供智慧解決方案，幫助您達到您的業務的財務目標。

若要瞭解更多，請致電 1-800-35-WELLS(1-800-359-3557)。
或上網址 wellsfargo.com/biz 查詢

Covering Cobb & Dekalb County

Daniel Alcantar • Merchants Walk Store Manager • 770-578-2676

John Carruthers • Business Champion • 770-578-2659

© 2009 Wells Fargo Bank, N.A.
All rights reserved. Member FDIC
(123648_13501)

齊心同創 富足未來



第一市場

FIRST ORIENTAL MARKET

本店獨家總代理
香港無線電視帶
國、粵、越、泰
東語各種錄影帶

★會員特別優待★

404-377-2185
404-377-6950

南北雜貨 · 新鮮蔬菜 · 海鮮肉類
冷凍食品 · 金豬烤鴨 · 叉燒滷味
參茸補品 · 各國影帶 · 應有盡有
種類繁多 · 零售批發 · 一律歡迎

2774 E. PONCE DE LEON AVE.
DECATUR, GA. 30030