

農家食譜（由翠軒提供。請參閱北加州北一女校友會2010年刊**枇杷樹下**一文，13頁）

優酪乳 (Yogurt)

材料：

牛乳-全脂牛乳做的結實濃稠，2%牛乳濃度恰好，1%牛乳稀薄（水立方），無脂乳免談。

乳酸菌粉(Yogourmet) - 在健康食品店買

方法：

溫牛乳華氏110度。倒1/3杯溫牛乳在玻璃杯。加1/4茶匙乳酸菌粉，攪散溶入乳中。乳酸菌溶乳倒回溫牛乳，調勻。持續保溫。可放優酪乳製造器，隔夜即成。或置室溫，1-2日成形（熱速，冷慢）。將最後一杯優酪乳移至乾淨容器，加入牛乳，置室溫。隔夜又成優酪乳。生生不息。

臭豆腐

1. 做臭滷

野苧去菜葉，菜桿切吋段，拌小撮鹽（勿太鹹）裝入容器過夜。次晨倒棄新出鹽滷，蓋緊蓋子。置容器於陰涼處。一年半載，自成臭滷。*城裡超市售米苧菜，可菜桿連葉以增加滷汁量。

2. 浸臭豆腐

老豆腐浸臭滷二至三小時（依天氣冷熱而定，熱二冷三）。*水豆腐或盒裝豆腐(Firm, Extra firm)，大小隨意切開。

3. 炸臭豆腐

深鍋放油，略高過1/2豆腐。熱油鍋至滾，輕推下臭豆腐。不攪動油鍋，直到豆腐在熱油中變金黃。竹筷略推，使臭豆腐浮起。翻面，面面炸黃，盛起裝盤。蒜末，醬油，辣椒，..等做成沾料。