

家有美食

吃货小聚,兜兜转转,总是又回到吃的话题上。这个说“我妈妈有一道拿手好菜”,那个说“我爸爸又自创了一道惊悚的美味”。家里的菜总是创意十足。

你们家的传家菜是什么?别藏着掖着了,赶快来露一手吧,把创意菜谱发至邮箱xdkbchihuo@126.com。

朋友小聚,闺蜜诉说自家孩子不爱吃素菜,诸如萝卜;家中老人牙口不好,喜食莲藕又难以咀嚼。那么我们就换一种烹饪方法,施展一下素菜“荤做”的魅力,让这些又厌又喜的蔬菜,变得可爱又好吃吧。

素菜“荤做”的魅力

茄汁素大虾

推荐理由:以假乱真的茄汁素大虾,是用白萝卜和面做的,加上番茄汁,酸甜鲜香,营养可口,很适合不爱吃萝卜的孩子们食用。

主料:白萝卜1根、葱花、面粉50克、番茄酱适量

调料:盐

做法:

1.将白萝卜洗净擦细丝后,撒入适量盐腌渍入味;

2.不用沥除白萝卜腌渍出的水分,直接加入适量面粉和葱花拌匀成厚菜糊;

3.煎锅内放食用油,用手沾水后,将菜糊搓成大虾状,逐一入锅煎成两面金黄色;



4.出锅装盘后,在素大虾上淋上番茄酱即可食用。

红烧素小排

推荐理由:这是一道简便易做的菜肴,菜品养眼而以假乱真,口感鲜香,软糯美味,很适合牙口不好的老年人与儿童食用,也很受控制体重的“吃货”朋友们青睐。

主料:莲藕1节、面粉100克

调料:老抽、食用油、胡椒粉、生抽

做法:

1.将莲藕切寸条,放盐水里浸泡;

2.面粉内稍加盐,调成厚糊状;

3.锅内放食用油,将藕条放入面粉中,充分裹蘸后,入锅煎成金黄色捞出;



4.将煎好的藕条放入炒锅中,加入适量开水和生抽、胡椒粉等调料,大火收干汤汁,即可出锅食用。
榕杨



眼袋——“闪婚女”难以承受之重

“我们闪婚就是因为她那双水汪汪的大眼睛,非常清澈迷人,就像会说话一样,见她第一眼就产生了要保护她一辈子的想法……”

闪婚女40岁有了事业,没了自信

市民詹女士今年42岁,算是70后很前卫的女性。上述那句话就是出自她的老公18年前之口。当初的“电眼美女”与先生恋爱19天就结婚,一度成为朋友圈的佳话,闪婚后他们的感情如胶似

漆,羡煞旁人。

詹女士无疑是一位幸福的女人,先生事业有成,孩子乖巧听话,自己更是上得厅堂,下得厨房,18年的婚姻生活让她习惯了这一切的美好。但令女人不寒而栗的40岁不期而至。虽然想要的一切都有了,房子车子丈夫孩子;但不想要的也都有了,衰老的步伐年年逼近,眼纹、黑眼圈、眼袋,挡不住地爬上脸。詹女士的老公以前经常带她去见他的朋友和领导,一起吃饭,老公的朋友都称赞他很有眼光,找到这么漂亮的老婆。然而现在,老公每次都是独自出去应酬。刚开始她并没太在意,

但有一次老公竟不耐烦地说,我不想带你出去,是因为我不想让朋友看到你的大眼袋……

眼部微循环不畅是一切眼衰问题的根源

后来在朋友的推荐下,詹女士找到眼魔师。经专家诊断,詹女士是因为眼部的循环不畅导致废物堆积,多余水分无法排除而滞留在眼部,从而形成眶脂疝出,就如同水管里的水堵了以后,水管就会鼓起来一样的道理;眶脂疝出后会把皮肤撑开松弛,最终形成严重的眼袋。

面对这种情况,眼魔师专家先从解决她眼部循环开始;再针对眶脂进行内在收紧,40分钟后,詹女士的眼袋收紧不少,眼纹也减轻很多。“我原以为会有些痛,真没想到整个过程很轻松,没有任何痛感,眼袋竟神奇地缩小了,连鱼尾纹都浅了很多。”詹女士开心地向好姐妹炫耀。

王教授指出:女人过了25岁即使任何保养也不做,也必须做“眼护”!因为女人衰老从眼睛开始。女人如花,要努力地绽放,就像杨澜说的,“四十岁,吓唬谁啊!我的青春才刚刚开始。”

详询400-8855-977

一天24小时,36个40分钟,哪一个40分钟你为自己的美丽而活?

午休,给自己一个逃离的理由!

5D眼雕提拉祛眼袋 轻松告别“老态”

· 5年临床验证 · 国际权威认证 · 欧洲国家风靡不休



抚皱纹
提松弛
拉下垂
紧肌肤
强修复

欧式美学 完美解决

360元 (原价:2880元)
平眼袋 消眼纹

安全 自然 快速 舒长
眼袋 眼纹 黑眼圈 眼部松弛

眼部抗衰的魔术师——眼魔师



眼魔师经典项目

- 眼部减压疗程眼部 防晒疗程眼部 抗视疲劳疗程
- 眼部午休疗程眼部 抗皮丘疹疗程 眼部防辐射疗程



国际高科眼部抗衰老连锁机构

400-8855-977

www.eyemse.com

84589077 / 84457077

地址:新街口金轮国际广场

诚聘美容师/院长/主任/经理,有意者致电朱老师18118844177



扫一扫有惊喜