

李永怡 教你煲一罐靓汤

广东人喜欢说，“我请你喝汤。”跟着李永怡学学，下次你也可以神气十足地跟别人说，“我请你喝汤！”

传统猪脚姜

材料：老姜 1.5 斤、猪脚 2 只、八珍甜醋 3 斤、本地鸡蛋 5 只、红糖半斤

制作方法：

先将老姜皮洗净，原块拍裂，再用生油起锅爆炒，加适量盐、鸡精，并加盖焗熟，然后放入碗里备用。

猪脚洗净切片后，放入碗里备用。

用冷水放入本地鸡蛋，开火煮熟后去壳，放入碗里备用。

然后加入八珍甜醋、红糖开火煮两个小时停火，再浸一天即可食用。

有话说：

传统猪脚姜是广州最传统的养生食品，具有补血、活血、祛风补钙的功效，女士食用有美容的功效，能使面色红润、精神焕发，因为猪脚皮有丰富的骨胶原，能润泽肌肤，令皮肤更有弹性。

苹果泥鳅牛奶汤

材料：鲜苹果 3 个、活泥鳅 1 斤、鲜牛奶 1 斤、姜片 3 片

制作方法：

先将苹果去皮去芯切好，放入汤煲里。

再将泥鳅用盐去黏液，后洗净，放在锅里煎透后放入汤煲里。

加水、姜片一起煲 1.5 小时，再加入鲜奶，加热后调味即可饮用。

有话说：

这几样东西都是清润型，所以煲的时间要短，千万要注意，在加牛奶后

切勿用大火烧，加热即可，不然会改变牛奶的味道和营养。这个汤适合女孩子冬天清补，有美白润五脏的功效，爱美的 MM 们一定要回去试一下。

养颜汤

材料：红枣 30 个、枸杞 1 两、当归头片 3 片、龙眼干 1 两、党参 1 两、黄芪 1 两、姜片 3 片、竹丝鸡半只

制作方法：

先将竹丝鸡洗净切好，跟全部材料一齐放入汤煲里，用猛火煲滚后，再用文火煲 1.5 个小时。调味后即可饮用。

有话说：

这个汤有补血、补气、补肾、通便、养颜、强身健体的功效，男女老少都可以喝。李永怡说自己的好气色就是因为每周喝两次这个汤。

补脑鱼头汤

材料：大鱼头 1 个(约 1.3 斤)、天麻片 5 片、川芎 5 克、白芷 5 克、当归头片 2 片、红枣(去核)5 个、白米酒少许、姜片 2 片

制作方法：

先将大鱼头洗净开边，跟所有的材料一齐放入炖盅内，用猛火煲滚后，改用中火炖 2 个小时，调味即可食用。

有话说：

此汤具有补脑、补血、降压、助睡眠、祛头风等功效，适合用脑过度的人。



“F6 凯凯超值定律”是什么？

不仅仅是超大空间、超强动力、超值享受！恭迎品鉴，体验超值答案！

F6 财富版 7.98万元—15.98万元

比亚迪——股神巴菲特的投资选择！

5年10万公里



★★★★★ 五星尊贵座驾
中国主流媒体年度新车大奖 国际车展新车大奖
中国工业设计外观金奖

— 道 色 彩 —

BYD 比亚迪汽车

比亚迪汽车浙江亚鑫

地址：杭海路1111号 电话：0571-86851111

A1销售网 F3 F6 F8 F6DM

客户服务热线：400-8303666 0755-84216038

网址：www.bydauto.com.cn

新春，买格兰仕微波炉赚豪礼

为响应国家家电下乡的号召，微波炉行业龙头格兰仕，抱着“感恩的心”，以最优惠的价格回馈广大消费者。

笔者获悉，格兰仕微波炉“感恩中国行，送礼千万家”，从元旦至新春期间在各大家电卖场均有大型促销活动。这是格兰仕在冬季家电销售市场的发力的开始，本次全国感恩展销行动中，格兰仕微波炉向消费者推出了一系列年度畅销机型，并汇集了丰厚的超值礼品资源组成“感恩豪华大礼包”，同时还有迎新年惊爆价产品回馈广大消费者。

据格兰仕微波炉销售总公司总经理梁红生介绍，新年来临

之际，格兰仕微波炉以市场消费为导向，推出中国红有氧烹调系列、中国映像等创新产品，杭州市也是这些创新产品的首销地区之一。

新年度，格兰仕微波炉将推行积极进攻的市场策略，通过向各地市场进行深度辐射的方式，贴近消费者需求，将物超所值的产品和服务送到各地市场一线，进行现场促销并演示微波美食文化，传播微波炉健康、节约、方便、安全的生活方式，同时有效地解决顾客购买的便利性，降低顾客的购买成本，使格兰仕微波炉更好地感恩、惠民。

文/菲菲