

美食DIY

# 自制秋日美味饮品

想要制作口味独特的饮品,一台好的榨汁机是必不可少的。理想的榨汁机不但可以制作出美味的饮品,还能够使枯燥的厨房工作变成一种乐趣,本期为您推荐振华商厦凯伍德食品料理机。

## 香蕉奶昔

担心喝过多的碳酸饮料对身体不好,那不妨自制一杯香蕉奶昔,口味独特,营养丰富,非常适合家人饮用。

**原料:**酸奶、香蕉  
**做法:**1、先将酸奶放入冰箱冰镇一小会儿后,将酸奶加入容器中。  
2、将香蕉放入容器中。  
3、选择合适的刀头安装在手柄上,然后选择2档或3档,搅拌2分钟。  
4、将奶昔盛入杯中,就可以直接饮用了。



## 咖啡

在外面一杯卡布奇诺咖啡价格不菲,朋友到家里做客,自制一杯咖啡招待客人,既节省又不失身份,何乐而不为?

**原料:**即食咖啡、冰镇酸奶  
**做法:**1、将即食咖啡和冰镇酸奶加入容器中。  
2、安装合适的刀头到手柄上,选择1档,慢慢搅拌。  
3、搅拌过程中咖啡会发泡,液面上升。  
4、2分钟后停止搅拌,倒出即可。



点评:凯伍德食品料理机的金属手柄比一般的塑料手柄更加耐腐蚀、抗老化。根据食物的坚硬程度,搅拌速度被设定为5个等级,越坚硬对应的等级越高。不管是做饮品、蛋糕还是和面、绞肉馅都很方便,清洗液非常的简单,只需用水冲洗即可,实在是厨房必备佳品。

夏季晒黑了吗?

# 6款美食让你白回来

经过整个盛夏时节,由于皮肤长期暴露在阳光下,很容易被晒黑晒伤。所以晒后的一些保养工作显得格外的重要。夏季被晒黑了不用急,下面告诉你6种美容食物,让你在这个秋季轻松白回来。

### 1、黄瓜榨汁

黄瓜具护肤功效,常见人将黄瓜片盖满脸,保持容颜光滑亮丽。黄瓜汁水分丰富,包含的维生素C能增强皮肤的再生能力,既可补充皮肤失去的水分,又可治疗脱皮现象。皮肤晒伤后,多喝黄瓜榨汁对皮肤愈合有很大帮助,另外也可用黄瓜汁敷在疼痛的皮肤上约10分钟,等清凉透入皮肤,疼痛自然消减。

### 2、番茄奇异果

将番茄和猕猴桃榨汁喝下,清凉消暑,可消除燥热。这两种果蔬含有丰富维生素C,具抗氧化成分,能美白皮肤。另外,果蔬的水分能补充皮肤在暴晒后所

丧失的水分,恢复皮肤的弹性。

### 3、绿豆百合汤

将绿豆、赤小豆、百合洗净,用适量清水浸泡半小时。大火煮滚后,改以小火煮到豆熟。依个人喜好,加盐或糖调味皆可。绿豆与百合所含的维生素能使黑色素还原,具有漂白作用。

### 4、西瓜皮蜜糖

有人用西瓜皮煮汤,具清润效果。蜜糖内的维生素、葡萄糖及果糖等,能滋润美白皮肤,还有杀菌消毒功效,使伤痛尽早愈合,皮肤回复光滑。如果配合外敷,作用会更加明显。

### 5、核桃糊

喜欢吃甜品的话,在皮肤晒伤后,就得选择吃核桃糊。核桃糊有丰富的蛋白质、脂肪、钾质、铁质、维生素C和E等营养成分,其中蛋白质和脂肪能补充人体的磷质,增强身体细胞的活力,使细胞加速生长。

### 6、丝瓜化痰茶

丝瓜络15克、茯苓20克、僵蚕5克、白菊花10克、玫瑰花5朵、红枣5枚。将上述材料加水煎取汁,代茶饮服。药渣可再煎取汁温敷于脸部。该茶饮清热祛风消滞,美白效果不错。



## 四款品牌家电

### 满足舌尖的欲望

《舌尖上的中国》掀起了一阵美食狂潮。是否想过在自己家也能轻轻松松就能吃上无限美味的食物呢?今天就为你推荐4款能够打造中国式美味的家电。

#### 推荐产品:天际微电脑炖盅

推荐理由:在自然的馈赠同时也享受生活



天际DDZ-16BW微电脑电炖盅采用微电脑控制,可无限时保温,保温温度保持在70℃-90℃,适合食用。电炖盅利用沸腾水温均匀柔和隔水煲炖,适合炖煮珍贵美食,具备定时及快炖、慢炖、保温等功能,一机多用。电炖盅有质地温润的陶瓷内胆,是炖煮美食首选,并且具有定时功能,最长可选择9.5小时定时,健康更方便。

#### 推荐产品:美的电饭煲

推荐理由:煲出属于自己的主食的故事

美的电饭煲FD307采用了黄晶蜂窝内胆设计,易清洗、光亮柔滑涂层材质健康,不易粘锅。另外,上下立体测温加热设计,加热均匀,煮食效果更出色。特有微压设计,煮饭更香且更加营养。特别配备防溢保温蒸汽阀,有效防止米汤溢出,易拆卸的设计方便您经常清理,合理的设计能帮助保持米饭的水分和营养,让您享受美味可口米饭。

#### 推荐产品:美的多功能豆浆机

推荐理由:在转化的灵感中寻找营养价值



这款美的豆浆机外观非常具有时尚气息,纯白的漆器金属面板搭配时尚粉色的花瓣,展现自己简约优雅的气质;直线的把手设计,操作比较容易提手同样为直线式,方便机头的操作。外形设计上美的DE12G12采用了内不锈钢外PC材质,不仅防烫而且美观。另外红色配白色的组合,显得高贵漂亮。

#### 推荐产品:康宝燃气灶

推荐理由:在时间的流逝中烹饪自己的味道

康宝JZT(12T)-Q238-A86嵌入式燃气灶设有两圈动态旋转火,将传统的外环火改为中环,在原有三环喷系统的基础上大胆改良,将主火由外环改为中环,使火力集中烹饪关键位置,燃烧更加到位,热量不再外溢,热效率大大提高,美味受热均衡,烹饪游刃有余。火焰紧锁锅底均匀加热,高火力,高效率,节能省气。