

一家人食飯時候發現在屋頂築巢的燕子終於歸來，十分高興，我唔夠膽開口，但其實我第一時間係搶起燕窩……拆屋人地驚死……



真正的

家庭溫暖

去完學府偷師，入下家庭主婦廚房。Mrs. Giovannoni 84年買咗呢間大屋，一草一木都係佢同仔仔嘅精心傑作。仔仔而家19歲，要出城讀書，所以媽媽就可以專心教人煮嘢食。

Fagiolani (媽媽煮食之家)

電話/傳真：+39 055 852351

網址：www.fagiolani.it/eng_index.htm

電郵：info@fagiolani.it



Size咁輕便 梗可以貼身攜帶



正露丸



48 N° Tablets

全新24或48片 捲衣方便裝
易於入口 出門常備
小朋友肚痛嘔吐怕

萬事，屈臣氏及各大型藥房均有代售



正露丸

百伴 信心 良藥
萬家 旅行 必備

日本藥生堂製藥：(GAP)第1123號 日本大塚藥品株式會社製造
總代理：屈臣氏大藥房有限公司
地址：香港灣仔道259-261號屈臣氏總行大廈40樓 電話：2544 6261



Pollo al rosmarino

媽媽先教我哋煮Pollo al rosmarino，仔子女友亦乘機偷師

材料：

- 雞腩肉 —— 5件
- 洋蔥 —— 1個
- 甘菊 —— 2條
- 西芹 —— 適量
- 迷迭香 (rosemary) —— 適量
- 橄欖油 —— 適量
- 白酒 —— 半杯

做法：

- 1) 先將洋蔥、甘菊及西芹切細，形狀隨意。
- 2) 預備平底鍋，以橄欖油炒洋蔥、甘菊及西芹，至軟身，約5分鐘。
- 3) 雞腩肉去皮，放入平底鍋與蔬菜一起煎。
- 4) 落適量鹽、黑胡椒。
- 5) 直至雞腩肉差不多熟透，加入白酒。
- 6) 迷迭香取葉，放進平底鍋。
- 7) 加水蓋過材料一半，烹至水蒸發。



Tuscan style Tiramisu

媽媽走到櫃檯，望了望，想唔想食Tiramisu？係地道Tuscan style 唔用咖啡，用我哋呢度出產嘅甜品酒。

材料：

- 雞蛋 —— 3隻
- 糖 —— 4大茶匙
- 檸檬皮 —— 適量
- Mascarpone cheese —— 250g
- Ladyfinger —— 6條
- 酒名：Vinsanto
(Tuscan dessert wine)
- 朱古力粉 —— 適量

做法：

- 1) 先打雞蛋，隔開蛋白同蛋黃
- 2) 發打蛋白直至企身、起泡。
- 3) 另外，將蛋黃、糖及檸檬皮輕輕發打，直至糖溶解。
- 4) 將Mascarpone cheese加進蛋黃、糖的碗內，攪勻。
- 5) 將蛋白加入內，用手輕力攪拌，直至混合。
- 6) 另一方面，將Dessert wine放進容器內，浸過ladyfinger。
- 7) 將浸透的ladyfinger放於碗底，然後把cheese料加上，再灑上朱古力粉即成。
- 8) 灑完朱古力粉就可以食，亦都可以用保鮮紙包裹，然後存放冰箱，食前在室溫放半小時便可。