

OhOyeah

OhOyeah Magazine
酷野生活雜誌

免費取閱

VOLUME 1

創刊號

9月



餐前 · 酒釀

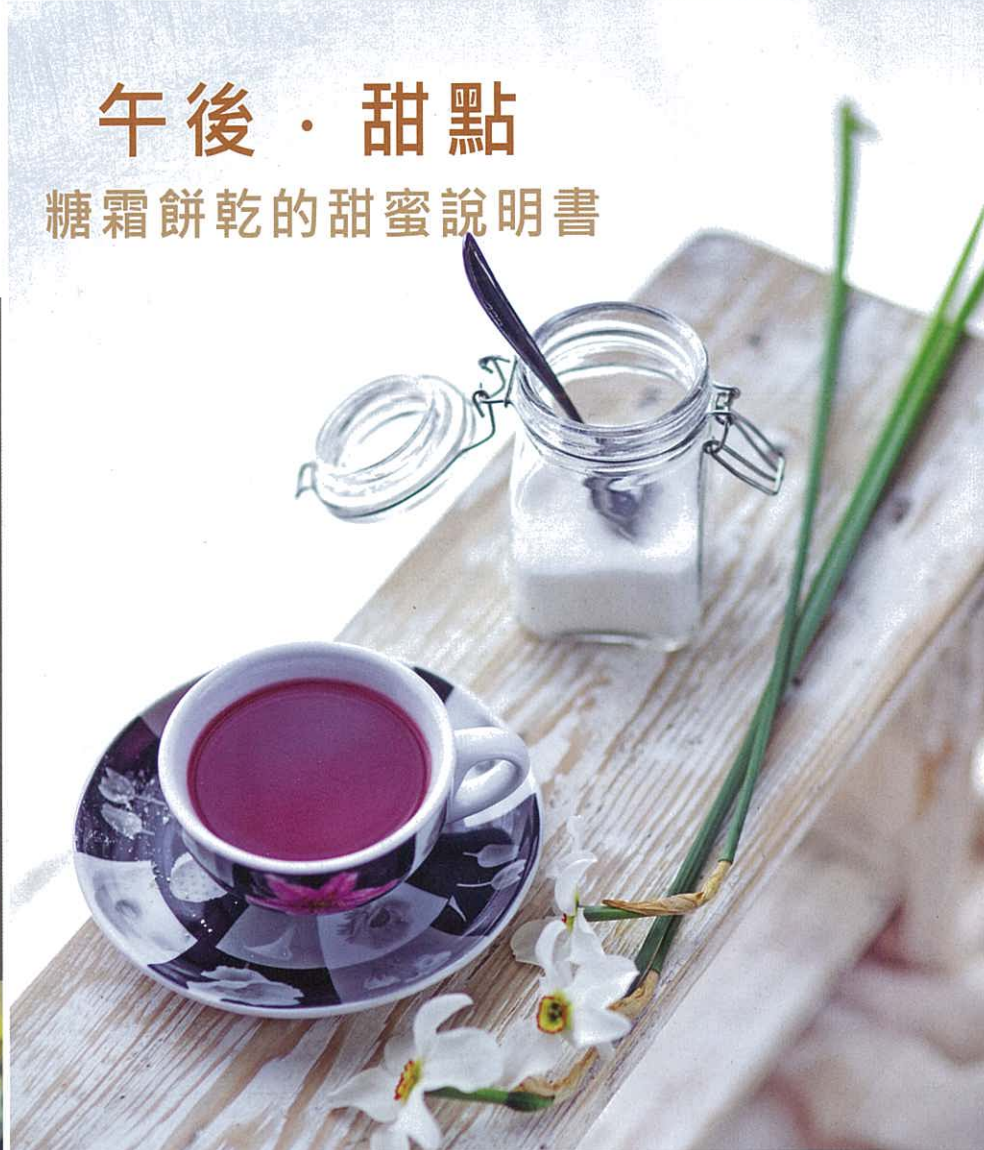
酒在醉前

劉偉民為現任大中華酒評人協會主席，過十年持續走訪新舊世界、冷熱門產酒區、與蚊型酒莊，並在本書中向讀者分享旅途所見所聞：老牌明星的歷史、後起新秀的、新式耕作法、肥沃與貧瘠產區各師各法。透過他的見聞，向讀者娓娓道來每個產區、每種酒的過去與現況，深入淺出地講解各類知識，範圍涵括威士忌、有機酒、新舊世白酒、氣泡酒、啤酒、日本酒等各種酒款，來枯燥無味的死板資料變得有血有肉；亦會一些常見的誤解，例如「紅酒要室溫喝」、「前耍搖杯」等，實用得來也不失趣味。



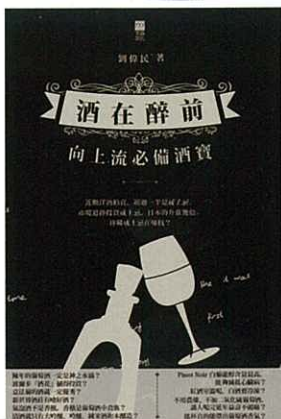
午後 · 甜點

糖霜餅乾的甜蜜說明書

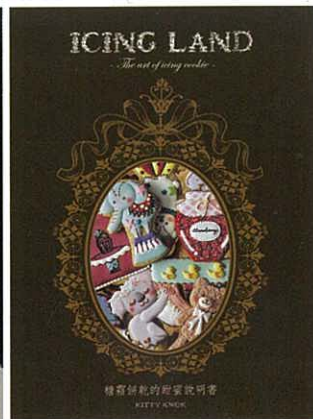


材料：

- 心思 2 克
- 耐性 3 茶匙
- 藝術細胞 12 磅



酒在醉前



糖霜餅乾 - 既可食用，又可用作裝飾；既是食物，也是投注大量心血的藝術品。

作者Kitty Kwok自三年多前在東京偶遇上這款可愛小玩意，從此欲罷不能，全副身心投入到鑽研糖霜餅乾上，甚至遠赴巴黎藍帶廚藝學院進修。為了將糖霜餅乾的美好推廣出去，特別撰寫了這本糖霜餅乾教學，從烘焙餅乾、為糖霜調色到擠花過程，都有詳細步驟教你從零開始！

糖霜餅乾的甜蜜說明書