

# 糕 & 糜



[糕 & 糜 下载链接1](#)

著者:林美慧

出版者:臺視文化

出版时间:1999年12月01日

装帧:

isbn:9789575653521

## 作者簡介

林美慧，學歷：銘傳二專商業設計科畢業，曾任文化大學家政系果雕教師、劍潭海外活動中心烹飪教師、蒙委員會海外蒙胞烹飪職訓老師等，現任教國團中國青年服務烹飪老師、德明商專烹飪社老師、中視衛星”新私房菜”節目主持人，著「新式家庭套餐」、

「好吃的學生飯盒」、「家常美200招」等。古早味，現代風

在物力唯艱的年代這些”糕和糜”簡直是人間美味，一大享受，現在想來，是一種期待的快樂與滿足，擁有這般童年往事，很幸福。

長大後，從事烹飪教學。一直在探究各種食材及作法的面貌與變化，雖然近年來，西方甜點的強力入侵，使得傳統的古早味顯得有點落寞寂寥，但在研發的過程中，發現以糯米粉在來米粉等為基礎的”糕與糜”，除了傳統的黏Q的口感外，花樣多著呢！

糜與糕就是這麼精彩，甜鹹都有，主食點心稱職，冷熱皆好吃，所以不但沒沒，落還以不同姿態活躍在早餐店超市等，加上粉料購買方便能豐富飲食的享受，增添生活的趣味，在翻閱食譜之餘，找個閒閒的晚上或假日午後，帶著一顆懷的糕與糜DIY一番，一道道的點心就可以在你的手下為生活填滿喜悅與感恩的喜悅。

作者介绍:

目录: 第一章黏、Q只有糯米粉辦得到 第二章硬、脆的口感 第三章中西點心八面玲瓏  
第四章有我會更美滿  
· · · · · (收起)

[糕&粿](#) [下载链接1](#)

标签

评论

---

[糕&粿](#) [下载链接1](#)

书评

---

[糕&粿](#) [下载链接1](#)