

简易欧陆食谱

芝士蘑菇焗春鸡



▲第一步：春鸡切开，以盐及黑胡椒调味。



▲第二步：将芝士、忌廉芝士、白菌、洋葱以及少许盐及黑胡椒拌匀。



▲第三步：将芝士馅料酿入春鸡内。



▼第五步：放入预热170℃的焗炉内，焗25分钟。



▲第六步：春鸡拆针上碟，以鲜茄及杂菜伴碟即成。

黑椒牛仔骨

牛仔骨又称牛小排，是牛的胸肋骨部位，是将牛肋排冷冻后，用斩牛仔骨机横着截断，形成一片一片的牛排式样。牛仔骨肉质细嫩，营养丰富，有“肉中之王”的美称。

主料：牛仔骨400克，洋葱75克。

调料：葱姜汁5克，蒜头，精盐，料酒，老抽，味精，白糖，黑椒汁，叉烧酱，鸡蛋，干淀粉，水淀粉，肉汤，麻油，植物油。

做法：

1. 将牛仔骨置案板上，用刀切成块约4厘米长的块，置盆内，用清水漂净血水，沥干水分，置盆内，加精盐、料酒、葱姜汁拌匀。

2. 继续加老抽、叉烧酱拌均匀后，再放入鸡蛋和干淀粉拌匀上浆。

3. 将洋葱去根，剥去外层壳皮，用清水洗净，沥尽水分，再切成丝待用。

4. 蒜头剥衣，用刀拍碎，剁成蒜茸。

5. 炒锅里放少量油植物油，烧热后，倒入洋葱丝翻炒至软，加入精盐和味精调味后盛出，装在盛菜的盆内，垫底。

6. 锅洗净置中火上，舀入适量植物油烧至五成热时，把上浆的牛仔骨放入拨散，至牛仔骨变色断生时，捞出沥油。

7. 原锅留植物油5克，置中火烧热，放入蒜茸煸出香味，倒入黑椒汁翻炒，加入肉汤、叉烧酱、老抽、精盐、白糖、味精调好咸鲜味。

8. 并用水淀粉勾薄芡，倒入燴熟的牛仔骨翻炒均匀，使牛肉仔骨紧包卤汁，淋上麻油，出锅装在盛有洋葱丝的盆内即成。



性与健康

阴道异常出血症状及病因

可能的病因：生殖道恶性肿瘤，特别是宫颈癌或子宫内膜癌。

预警指数：★★★★★

症状 5：生育年龄的妇女在妊娠期间阴道出血。

可能的病因：流产、宫外孕、葡萄胎。

预警指数：★★★★★

症状 6：快要绝经时的阴道出血。

可能的病因：无排卵型功能失调性子宫出血、恶性肿瘤。

预警指数：★★★★★

症状 7：阴道不规则出血外还伴有白带增多、颜色异常，有臭味。

可能的病因：晚期宫颈癌、子宫内膜癌、黏膜下子宫肌瘤合并感染。

预警指数：★★★★★

症状 8：同房或做妇科检查后阴道出血，颜色鲜红，2至3天后出血可以自己停止，但通常不伴有腹痛。

可能的病因：早期宫颈癌、宫颈息肉、严重的宫颈糜烂、黏膜下子宫肌瘤。

预警指数：★★★★★

症状 9：月经前后点滴出血，持续数日，导致整个月经期持续10几天甚至更长。

可能的病因：放置了节育环的副作用。

预警指数：★★☆☆☆

