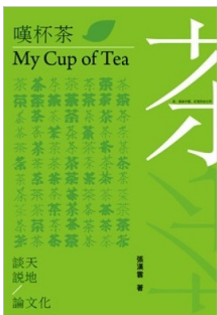


《看懂食物標籤》

作者：鄺易行

索書號：614.3 KUA

本書以簡單易讀的圖解方式，整理十類常見預先包裝食品標籤資訊（如食用油、奶類、麵包糕點、罐頭、麵類與零食），教讀者辨別「正面」與「反面」標籤，避免被製造商的宣稱誤導，讓讀者更精明地選擇、守護健康。



《嘆杯茶》

作者：張漢雲

索書號：641.337 CHE

本書以作者對茶的反思與感悟為核心，回顧茶自中國走向世界的歷史與影響，並分為「談天」、「說地」、「論文化」三部分：概述中國茶的世界之路、探討茶與生活的互動，以及呈現中西茶文化與茶藝術的真善美。



《100道素菜》

作者：杜紹鵬

索書號：641.583 TO

本書透過低碳素食譜讓你掌握健康，包括冷盤小吃、湯羹、小菜、甜品飲料等，全部採用本地食材，摒棄即吃素食料，從天然的蔬果吸收植物性營養，扭轉一般人認為素食是味淡、寡味的觀念，巧妙的配搭及烹調，可透過素食重塑健康。



《省力系! 免揉家常麵包：混合麵團+整形只要20分鐘，烤出吃不膩的48款美味麵包!》

作者：濱內千波

索書號：641.85 HAM

用不揉捏的方式重新改良麵包製作：動手僅15-20分鐘、不挑麵粉、步驟與工具更簡化。從吐司與英式瑪芬到鄉村麵包與貝果都能做出每天想吃的好味道。



《極簡童趣風冰盒餅乾：奶油色x可可色 運用對比做出60種可愛吸睛造型》

作者：川崎涼

索書號：641.865 ROY

這本書教你用低筋麵粉、糖粉、奶油、可可粉、蛋黃、鹽等材料，做出原味與巧克力2~3色麵糰，像積木一樣組合切片成造型餅乾。