

報章
Press

刊登日期
Publish Date

標題
Title

相關德國寶產品
Related Product(s)

Cosmopolitan

2018-09-01

自製早午餐閒情

超級旋轉光波爐 CKY-989D

Auto-Spin Halogen Cooking Pot CKY-989D

變頻萬用養生鍋超級版 DFC-918

Auto-Power Switch Multifunctional Health Cooker DFC-918

COSMOPOLITAN

SEPTEMBER 2018 HK\$40

Trend Report

最受歡迎鞋袋精選
至潮季度色系
必讀秋冬妝潮

to cosmo
不一樣的時裝故事

cosmo men
RubberBand

香港滑水代表隊Show肌!

WE LOVE

Fashion

cosmobody

Super Pumpkin

南瓜
營養價值在哪?

新興瘦身潮
齊來做Plank

beauty

Autumn Pamper
預防轉季敏感tips

Classic Red
四步打造優雅紅唇

I'm BACK!

陳法拉

cosmo!ust

解構男人性趣謎題

Fun
Cooking

Bon Appetit!

自製早午餐閒情

在氣溫依然處於高位的九月，留在家中，遊興高漲，以閒情自製一頓可口brunch，主角是有聲又吸睛的三色千層杯糕，充滿「飽」的懶感，然後配上香濃小窩湯；咖啡一杯，一兩個「煮」意，即可為生活日常，帶來說不出的情愫。

By Jo Chan

三色千層杯糕

餅皮填滿的紅、黃、綠菜餚，這次不用對酒伴碟或配菜角色，而是做主角，滿眼豐盈卻小心地收之內裏的好，聯入牛油、芝士、意大利麵等材料，以香茅及蒜香調味，蒸一會兒，肉質變成黃色，本地已與肉類球菜上香味，實以馬上大開。

Ingredients 三色千層杯糕

三色椒.....	3個	鹽.....	適量
洋葱(切碎).....	1個	糖.....	適量
蒜蓉(切碎).....	少許	胡椒粉.....	適量
牛油牛油.....	250克	蕃茄醬.....	300克
Ricotta Cheese.....	150克		
Parmesan Cheese.....	80克		
蛋.....	1個		
雞粉.....	20克		
意大利千層麵皮.....	適量		
Mozzarella Cheese.....	150克		

HOW TO

1. 菜餚切碎成粒，攪勻。
2. 千層麵皮切成的半個大小的小正方形。
3. 洋葱、蒜蓉及牛油加入攪勻即可煮熟炒熟，以鹽好調味，再拌入蕃茄醬，攪勻。
4. 將另一碗中混合Ricotta Cheese、Parmesan Cheese、蛋和雞粉。
5. 將少量油(少許)材料，放入杯糕內，鋪一層千層麵皮，再放入炒好的菜餚(步驟4)芝士，再鋪一層千層麵皮，直至填滿杯糕。
6. 鋪上Mozzarella Cheese，再將麵皮放入滾沸水焗熟，以鹽及胡椒粉調味，焗約二十分鐘，將三色千層杯糕切成為brunch的主角。

自家作「煮」
BUDDIES



機器牌 遠東牌電蒸鍋：
蒸、煮、燉、蒸、煎、煎、煎、煎，以蒸、煮、燉、蒸、煎、煎、煎、煎，利用大煮煮透力，烘製各式各樣美食。過程無煙、無油，即使老人弱手，也可輕鬆變為專業達人！



機器牌 樂雅牌電蒸鍋：
最新的自動感應煮食模式，可減少食物夾層量，同樣厚煎食三層薄煎。此外，十八合一功能之設計，只需兩層煎餅，中西美食完全掌握。

香脆蝴蝶酥

西式甜點中的經典，蝴蝶酥，看似只難是煎餅的事，原來這酥甜的小食，在家親手做，並不是甚麼mission impossible，你還可放膽以下食譜，嘗試烘出份量剛剛好的mini版本一口一個的蝴蝶酥。

Ingredients 材料

急凍酥皮.....1片
砂糖.....適量
牛油霜.....適量

HOW TO

1. 將解冻後的酥皮放在地上，輕輕擀熟牛油，在兩邊均勻灑上砂糖完全凍結固定。
2. 酥皮以中間為中線，兩邊分別向外翻捲，翻滾到變成長條布，輕輕擰緊。（如不確定做法，一嚐即明白，便一目了然。）
3. 用刀打鬆切成的半吋長的條條，把上邊兩邊稍稍分開成V形。
4. 蝴蝶酥放上墊了牛油紙的烤盤，進入遠東牌電蒸鍋，以攝氏一百八十度烘十二分鐘至全黃色，即成。



Homemade 樂華牌
可以知道產品水滸，
睇住吓片為憑！