

報章
Press

親子王

Smart Parents

刊登日期
Publish Date

2016-08-11

標題
Title

真空慢煮樂

相關德國寶產品
Related Product(s)

德國寶 German Pool

低溫慢煮套裝 SVC-113

SOUS VIDE PRO Slow Cook Circulator Set SVC-113

Vol. 329

11/08/2016
逢星期四出版
www.stheadline.com

星島日報
SING TAO DAILY

周四至日隨報附送
《親子王》換領印花

SMART PARENTS 親子王



周刊



新手爸媽
專區

育兒秘笈
準媽媽
嚴防輻射

BB掃貨
Guide
多功能
揹帶

健康童年
防治
游泳肩



全職爸媽 湊仔成專業



家長熱話
天水圍狀元
贏在轉捩點



Chit Chat
湊仔經

豆奶代牛奶?

《親子王》
讀者人數高達236,000

資料來源：2015尼爾森媒介指標(2014年4月至2015年3月)

教育
生活
健康

生活
消閒

健康
保健



慢煮過程



Step 1
將厚切豬扒調味，然後放入真空保鮮袋中。



Step 2
鎖緊袋口。



Step 3
把手提電動真空保鮮機對準抽氣孔，抽真空。



Step 4
將慢煮機夾緊容器，注水，在LCD 液晶顯示屏調校至建議的62°C，右上溫度為設定溫度。



Step 5
當水溫升至62°C，把已真空的豬扒放入容器中慢煮兩小時便成！

恆溫出色

德國寶最近推出新慢煮棒，是否做到五星餐廳的效果，一試便知！測試時將慢煮棒放入盛水容器中，數分鐘內成功將水溫加熱至指定溫度，較傳統慢煮機快。試煮了厚切豬扒、雞胸肉和三文魚，全熟且肉質柔滑，最驚喜的是冷盤雞胸肉，質感毫不粗糙，入口柔軟，媲美五星級餐廳的高質素！網上亦有人分享慢煮不同溫度的牛扒，大讚煮七成熱零失敗。美味秘密在於恆溫做得好。當水溫達至指定溫度時，慢煮棒會按水溫情況，自動持續調節溫度，以62°C為例，現場測試只有0.5°C偏差，恆溫表現卓越。機身同時內設強力特製風扇，有助在水裏產生360度循環立體加熱效果，使熱力四方八面滲透於肉中，有助肉質平均受熱，使之嫩滑多汁，即使新手入廚，也能炮製出高水準美食！

熱烹五星級美食
真空慢煮樂

慢煮烹調技術(Sous vide)是一種透過變換溫度科學烹調的方法，把真空肉類等食材放入恆溫水中作長時間烹調，便能鎖住肉汁和營養，同時煮出鬆軟質感。近年慢煮烹調大受熱捧，只因品牌大膽改良，把大型慢煮機改革成細小的慢煮棒，憑專業恆溫及恆位賣點成功入屋，在家也能炮製出柔軟的厚切豬扒！

小小測試員 Annabel



歲數：8歲
喜歡的食物：意大利粉
興趣：唱歌、游泳



文：陳麗斯 圖：郭正珊，品牌提供 小 Model：Annabel

Info A/Anova anovaculinary.com G/德國寶 2773 2888 GC/冠恒 3619 6500



現場測試

肉質柔軟，能夠保留原味，容易嚼嚙。慢煮後，建議略煎或烤兩面，帶來外脆內嫩口感。此外，隨機附送的食譜有齊各種肉類的建議溫度表以供參考！

Details 逐格睇



輕觸式滾輪鍵，上下操作調校溫度和時間。



圓形底部為強力特製風扇，能夠產生360度水流，傳熱更快、更平均。



背部設固定夾，方便固定在任何容器內。



上孔顯示最高水位，下孔為最低水位。



能清楚看到內部結構。

厚切豬扒



厚切豬扒於62°C烹煮兩小時，全熟透仍保持粉嫩色澤，肉質柔軟。

三文魚



設定56°C，烹煮三文魚四十分鐘，魚肉柔軟如炙燒三文魚的質感，沒有魚腥味。

雞胸肉



若要煮適合拌沙律和前菜的冷盤雞胸肉，須以61°C慢煮雞胸肉一小時。試煮結果肉質柔軟，效果滿意。



淨重1.1公斤，小朋友都拿得穩！

報告

低溫慢煮套裝 SVC-113

(包一支低溫慢煮機、電動真空機、真空保鮮袋及精美食譜)



\$1,950/G



操作容易，控溫範圍廣(由0°C至95°C)，設LCD液晶顯示屏，最大應用容量為二十公升。



顏色較單調。

NEWS

手機操作

大受廚師及家庭歡迎的ANOVA的慢煮棒，用家大讚可透過藍芽及Wi-Fi連接手機，使用手機程式操作，十分方便。其精準的溫度控制功能也被推崇，控溫範圍由25°C至99°C，網民分享每次皆成功煮出60°C的牛扒、65°C的慢煮蛋等複雜菜式，Easy Job！



藍光顯示

法國Thomson慢煮烹調機，外形與其他慢煮棒無異，機身設有溫度調節按鈕，可調校由0°C至95°C的溫度。品牌亦貼心地設計藍光背燈顯示器，使用家更能準確掌握水溫。



招募

各位介乎四至十歲的小朋友，假如你具備科學精神、精靈乖巧、口齒伶俐又勇於嘗試的話，歡迎加入「家電小兵團」，成為小小測試員！申請方法非常簡單，把你的姓名、年齡和興趣，以及近照一張(高解像度)，電郵至sze.chan@singtaonewscorp.com，經篩選後獲選者會有專人回覆。預祝各位成功，加入「家電小兵團」的大家庭！

報告

Anova Precision Cooker Sous Vide Device



\$1,549/A



可連接藍芽及Wi-Fi，長度達36多厘米，具備LCD顯示屏及LED藍光溫度調校器。



官網只有英文版本。

報告

Thomson TM-SV001 慢煮烹調機



\$1,180/GC



藍光背燈顯示器，控溫範圍廣(由0°C至95°C)。



造型普通。

產品試用片段，可瀏覽《親子王》網上揭頁版或iPad版瀏覽。

