報章
Press

Weekend Weekly
新假期

刊登日期
Publish Date

2017-07-06

標題
Title

冷壓搾汁機速成雙色水果雪葩

相關德國寶產品
Related Product(s)

冷壓原汁機 Cold Press Juicer

*東方新地 新假期和新Monday全港讀者人數No.1周刊

新假期

weekend weekly ICHIBAN

08/07/2017
930
www.weekendhk.com
ISSN 1996-465X

今期流行

5大人氣甜品

韓國百味堂駕到
100%有機牛奶雪糕

鮮果當道
即製有氣水果茶

夏日涼浸浸
白石水上樂園返嚟啦

梳乎厘班戟升呢
日本蜜瓜做配料

$200有找Tea buffet
酒店任吃白桃甜品

好立克當道
4款變奏甜點凍飲

*資料來源：尼爾森媒介指標2016年中期報告，綜合東方新地、新假期和新Monday每期平均讀者人數去重分析

text : ning **photo :** Scott **design :** kawa

冷壓榨汁機速成雙色水果雪葩

夏日炎炎，最有藉口吃冰凍甜品，怕肥唔想食雪糕，可以選擇用果肉做的天然雪葩，仲可以當食埋生果，完全零罪疚！今次教你用冷壓榨汁機速成，用酸酸甜甜的菠蘿和士多啤梨做個雙色雪葩，好處是半滴水也不用加，生果的香氣和甜味，可充分納入雪葩。

材料

新鮮菠蘿 1個

新鮮士多啤梨 .....1磅（約450克）

記者 Ning

天生為食，但拒絕成為淨係識食的港女！因為阿媽教落：識食識煮才做到賢妻。

做法

1

2

3

4

5

6

7

1. 菠蘿去芯，切成粒狀。
2. 菠蘿粒放入保鮮袋，放冰箱冷藏2小時或以上。
3. 士多啤梨切走蒂葉，隨意切半或切粒。
4. 放入另一個保鮮袋，同樣放冰箱冷藏2小時或以上。
5. 將冰凍果粒放入冷壓榨汁機內。
6. 慢慢榨出雪葩，完成後以相同步驟製作另一味道。
7. 雪葩可直接享用；或於器皿內抹至幼滑，放入冰箱冷藏約半小時再食用。

Tips

- 建議製作雪葩前，將冰凍果粒於室溫放置5分鐘再使用，雪葩會更細滑。
- 水果配搭可按個人喜好更改，建議選擇較多汁的水果；太硬實或太少水份的水果，會影響雪葩的質感。
- 如家中沒有冷壓榨汁機，可用攪拌機或食物處理器代替。（須確保該機器附有製作沙冰或雪葩功能）