

2009年12月號

P.16-17  
設計比賽  
佳能卡通密實袋



P.24-27  
聖誕特輯



# BBG 親子 閱刊

【免費贈閱】  
每月1日出版  
讀者人數  
超過50萬

瀏覽更多資訊 重溫昔日閱報 立即登入 [www.bbg.com.hk](http://www.bbg.com.hk)



## 2009東亞運動會

為香港添光彩





食譜提供: GERMAN POOL 德國寶

臨近聖誕節，天氣變得寒冷，吃些熱騰騰的食物暖胃便最適合不過。今期教大家製作的臘味蘿蔔糕，鮮甜可口、香氣撲鼻，臘味更有暖身暖胃的功效，吃過之後，大人小孩都一定暖入心坎！



● 材料 ● Ingredients

白蘿蔔(刨絲)	2斤	2 catty	Turnip (shredded)
粘米粉	300克	300g	Rice Flour
臘腸(切粒)	2條	2 pc	Chinese Sausage (diced)
瑤柱(拆絲)	3-4粒	3-4 pc	Dried Scallop (shredded)
蝦米(浸軟)	20克	20g	Dried Shrimp (soaked)

● 調味料 ● Seasoning:

鹽	2茶匙	2 tsp	Salt
生油	3湯匙	3 tbsp	Cooking Oil
胡椒粉	少許	To taste	Pepper

● 做法 ● Procedures

1. 打開超級全能飯煲，按任何一個功能鍵預熱（不用開蓋），加入適量生油將臘腸、瑤柱絲和蝦米炒香，盛起備用。
2. 全能飯煲中放入鹽和白蘿蔔絲，煮至呈軟身。
3. 蘿蔔絲拌入已炒香的材料，再一邊攪拌、一邊逐少加入粘米粉。
4. 飯煲內膽中可掃上少許油，倒入粉漿並關上煲蓋，自選時間調至20分鐘。
5. 待全能飯煲排氣後打開煲蓋，取出蘿蔔糕即可。



送

GERMAN POOL 德國寶

超級全能飯煲乙個

超級全能飯煲集合電飯煲、壓力煲、真空煲、燉盅、電鍋及焗燒鍋的優點於一身，同時彌補了眾鍋之不足，有效使炊燒、燉湯及煲粥等一般需時較長的煮食過程，變得快捷簡易。它更內置六種快速烹調功能，用途多樣化，包括煮飯、煲粥、燉湯、焗燒、熬煮及焗蛋糕等，烹調過程更毋須「睇火」。

超級全能飯煲以微電腦控制烹調壓力及溫度，所以比壓力煲更安全可靠，而且比普通電鍋節省能源高達60%，烹調時間縮短40%。它採用全密封烹調，絕無滾瀉煩惱，同時保持食物原汁原味，充分保留食物營養之餘又能減少用油，符合健康飲食原則。此飯煲亦設有彩色狀態顯示屏幕，可自選0-99分鐘烹調時間控制，並有電子預約定時功能，方便操作。

想一試超級全能飯煲煮食的效能嗎？  
德國寶將送出超級全能飯煲URC-6  
(價值：\$1,700)

德國寶·送大禮

隨機附送價值 \$500不銹鋼內鍋

現誠邀各位提供適合以超級全能飯煲為煮食用具的創意親子食譜，把創意公諸同好，獲選食譜不但會刊登於《BBG親子閣刊》上，更有機會得到德國寶送出超級全能飯煲乙個。快將食譜連同參加表格，寄回九龍灣展貿徑1號國際展貿中心7樓707室，信封面註明「德國寶·送大禮」，便有機會得到獎品。



截止日期：2009年12月20日  
得獎名單將於2010年1月號《BBG親子閣刊》及BBG親子網站www.bbg.com.hk內公佈。

\*本人明白由德國寶所收集之食譜版權，可供德國寶日後作產品推廣及宣傳之用。

BBG 親子閣刊 德國寶·送大禮

12月號  
參加表格

姓名：\_\_\_\_\_ 性別：\_\_\_\_\_ 年齡：\_\_\_\_\_

出生日期：\_\_\_\_\_ 電話：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

電郵：\_\_\_\_\_

家長姓名：\_\_\_\_\_ 家長簽署：\_\_\_\_\_

\*根據個人資料私隱條例，如不願收到本公司宣傳品，請於方格內口加✓