

2009年12月號

P.16-17
佳能卡通密實袋
設計比賽



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



HONG KONG
2009
EAST ASIAN GAMES

2009東亞運動會

為

香

港

添

光

彩



BBG
Billion • Biz • Generation •
BBG Creation Co. Ltd.

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 | 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) |

●做法 ● Procedures

1 打開超級全能飯煲，按任何一個功能鍵預熱（不用關蓋），加入適量生油將臘腸、瑤柱絲和蝦米炒香，盛起備用。

2 Press any button on the Ultimate Rice Cooker to heat up cooking oil (keep lid open). Stir-fry Chinese sausages, dried shrimps and dried scallops; put aside for later use.



3 全能飯煲中放入鹽和白蘿蔔絲，煮至呈軟身。

Cook turnip with some salt in the Cooker until it turns soft.



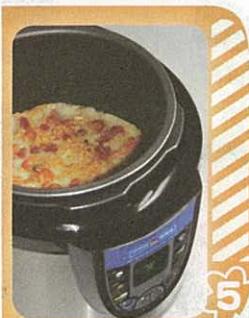
4 蘿蔔絲拌入已炒香的材料，再一邊攪拌、一邊逐少加入粘米粉。

Add ingredients from Step 1 into cooked turnip; then slowly mix in rice flour.



5 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。

Apply a layer of oil in the inner pot and then pour in the mixture. Close Cooker lid and set cook time to 20 min.



待全能飯煲排氣後打開煲蓋，取出蘿蔔糕即可。

When the interior pressure is fully released, open lid and serve turnip cake.

臘味蘿蔔糕 Turnip Cake

●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 |



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、電鍋及燶燒鍋的優點於一身，同時彌補了單鍋之不足，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、燶燒、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，絕無瀝瀉煩惱，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)

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親子閱刊》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親子閱刊》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 閱刊

德國寶·送大禮

| | | |
|-------|-------|-----|
| 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✓