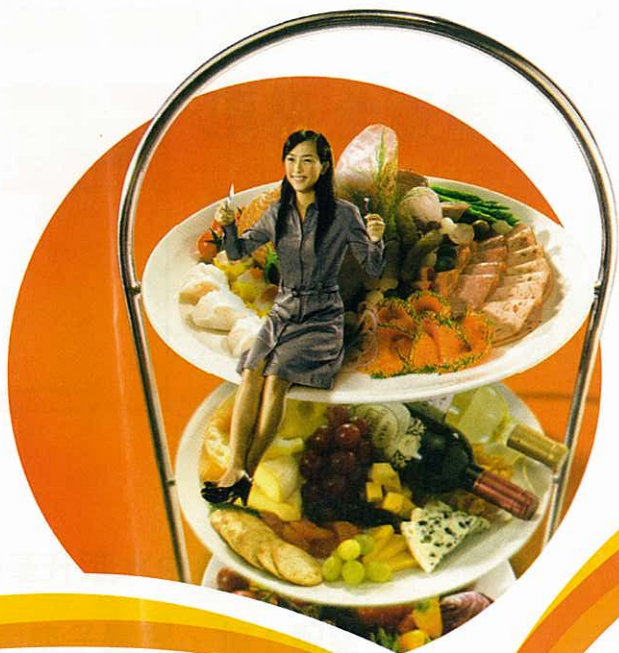


# 美食新「煮」意



 HKTDC

**Food Expo**

美食博覽

**12-16/8/2010**

**Hong Kong Convention and Exhibition Centre**

香港會議展覽中心

**Cooking Demonstration** 即場烹調示範

Hall 展覽廳1D

**Kitchenware and Cooking Facilities are sponsored by**

烹調廚具及設施由



贊助

[www.hktdc.com](http://www.hktdc.com)

  
**HKTDC**  
香港貿發局

Booth No. : 1D-B27

**Aberdeen Yau Kee Noodles Factory Ltd.**  
**香港仔有記粉麵廠有限公司**

**頂級全蛋蝦子麵**



**頂級全蛋蝦子麵**

材料：  
蝦子麵  
叉燒  
菜心

**烹調方式：**

1. 放入約 600-700毫升滾水中
2. 煮約2分鐘，再用筷子鬆開，加上配菜，便可食用

**德國寶推介：**



光波萬能煮食鍋

資料由參展商提供

Booth No. : 1D-B19

Cheung Wing Kee Noodles Factory Company Ltd.  
張榮記粉麵廠有限公司



## 鮑魚瑤柱蝦子麵

### 材料：

鮑魚瑤柱蝦子麵  
雜菇/菌 (金菇，鮑魚菇，日本  
菇，秀珍菇或其他)  
蔥  
蒜頭

### 調味：

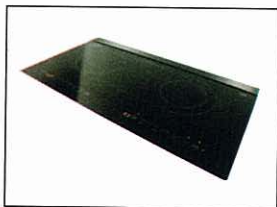
魚露  
美極鮮醬油  
生抽  
老抽

麻油  
鮑魚汁  
XO醬各少許

### 烹調方式：

1. 先用溫水(切勿用熱水)將乾麵餅浸開，用篩盛起風乾待用
2. 用少許食油先放蒜頭開鑊，放雜菇/菌再放麵條，加入調味料便成

### 德國寶推介：



電磁爐

資料由參展商提供

Booth No. : 1D-B08

## Chewy International Foods Ltd 超力國際食品有限公司



### 泰式涼拌雞絲糙米粉

#### 材料：

超力糙米粉1包、雞胸肉1塊、青瓜1條、車厘茄 5-6粒、蜜糖適量

#### 調味料：

鹽2茶匙、糖2茶匙、白胡椒粉少許、植物油少許、生粉少許

#### 醬汁：

青檸汁1個、香茅 1條、金不換適量、泰式雞醬適量、糖2茶匙、魚露2茶匙、麻油少許

#### 烹調方式：

1. 雞胸肉去皮，加入調味料醃10分鐘
2. 青瓜切絲，車厘茄一開二，備用
3. 超力糙米粉以熱水煮至軟身，再用冰水略沖，盛起瀝乾備用
4. 將德國寶光波萬能煮食鍋以180°C預熱，放入已醃好之雞胸肉，烤10分鐘，打開爐蓋，兩面均勻掃上蜜糖，再烤3-5分鐘，取出切絲
5. 將所有醬汁材料放進大碗內拌勻，成涼拌醬汁
6. 最後將全部材料連醬汁一併於大碗中撈勻即可上碟

#### 德國寶推介：



光波萬能煮食鍋

資料由參展商提供

Booth No. : 3F-F15

# CR Care Company Limited 華潤堂有限公司



## 薑汁撞奶

材料：

冰泉薑汁撞奶粉一包，  
90°C以上熱開水

烹調方式：

1. 將一包冰泉薑汁撞奶粉倒入杯中
2. 加入約 150 毫升 (約5安士) 90°C 以上熱開水，  
邊加水邊迅速用湯匙定向一次拌勻
3. 十分鐘後，即凝成薑汁撞奶

德國寶推介：



自然養生機 - 黑鑽石

資料由參展商提供

Booth No. : 1D-B20

# Kwong Tai Agency Co. Ltd

## 廣泰代理有限公司



## 鮮魷燻噹噹拉麵 配CJ韓式辣汁

材料：

噹噹拉麵	2 包
鮮魷魚	2 隻
芝麻	少許

調味料

CJ辛辣烤醬	2 湯匙
CJ韓式燒烤醬	2 湯匙

烹調方式：

1. 將拉麵於滾水煮開，隔水備用
2. 加入CJ辛辣烤醬於拉麵中一起撈混
3. 然後將拉麵燻入魷魚入
4. 再搽上CJ韓式燒烤醬於表面上
5. 將光波爐調教至200°C烤約5分鐘
6. 然後搽上一層CJ韓式燒烤醬及灑上芝麻
7. 最後再烤2分鐘即可

德國寶推介：



光波萬能煮食鍋

資料由參展商提供

## Nikken's Japanese Food Co., Ltd. 日健日本食品有限公司



### 小川稻庭烏冬

#### 材料：

稻庭麵條 100克  
FUTABA (雙葉) 鰹魚調味露  
(Don Don Series Katsuo-tsu) 20cc  
冷開水 80cc  
海苔 適量  
香辛料 適量(因個人喜好)  
蔥花 適量  
芥末 適量

或

長崎白湯 30cc  
熱開水 450cc-540cc

#### 烹調方式：

(配鰹魚汁)

1. 鰹魚調味露和冷開水混合後放入冰箱冷藏約一小時成醬汁
2. 將稻庭麵放入滾水內，煮大約3分鐘，至乳白透明便可  
煮時要輕輕攪拌，不要讓麵條黏在一起
3. 撈起麵條，以冷水沖洗後將水分瀝乾上碟
4. 撒上切成細絲的海苔、蔥花、香辛料，拌以醬汁及芥末享用

(配長崎豬骨湯)

1. 將稻庭麵放入滾水內，煮大約3分鐘，  
至乳白透明便可。煮時要輕輕攪拌，  
不要讓麵條黏在一起
2. 撈起麵條，以冷水沖洗後將水分瀝乾
3. 將白湯加入熱開水拌混成湯
4. 將稻庭麵放入湯內，即可享用

#### 德國寶推介：



保健養生鍋

Booth No. : 1D-B02

# Nissin Foods Company Limited

## 日清食品有限公司



## 蛋包拿破崙意粉

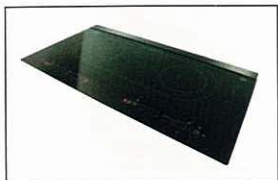
材料：

- 蛋 3隻
- 新意派拿破崙番茄味意粉 1包
- 洋蔥碎
- 意大利煙薰火腿粒 2湯匙
- 茄汁 少許
- 紫菜碎 少許

烹調方式：

1. 燒熱少許油，下洋蔥碎及意大利煙薰火腿粒爆香，加入300毫升水，沸後放入麵餅煮3分鐘，加入調味醬，兜炒後取出。
2. 原鑊再燒熱油，下拂勻的蛋汁，塗勻鑊中煎成薄蛋餅，放入炒好的意粉於蛋餅的一邊，覆起，蓋過意粉，取出上碟。
3. 淋上茄汁，灑少許紫菜碎即可。  
(以產品內的調味醬作醬汁，加倍滋味)

德國寶推介：



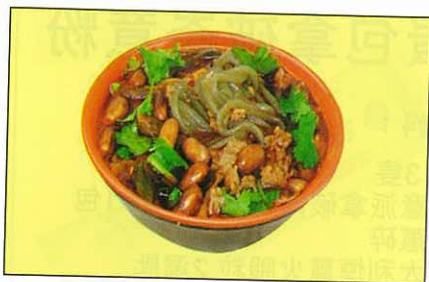
電磁爐

資料由參展商提供



Booth No. : 1D-B21

## Tai Hing Food Court 泰興美食坊



### 酸辣粉

#### 烹調方式：

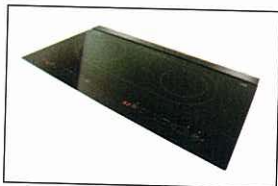
木薯粉主要是由天然木薯淀粉和水製造,未經烹煮的木薯粉質地像意粉,比較粗身,烹煮方式跟意粉很想似,先把水煮滾,再放粉,待再次滾起關火,定期搞動他,約5~10分鐘(視乎水溫的變化)會慢慢變成半透明,此時可隔水備用,煮起的時間比較黏身,如非即時食用可用少許冰水浸著保持口感。

因為木薯粉口感特別彈牙、粗身、本身的味不重,所以建議熱食,烹煮方法都偏向較特出的味道去做配搭,湯麵效果較為理想,也可以用炒烏冬、年糕的方法去炒。

酸辣粉湯底可以清雞湯/自行調味：

主要是靠酸跟辣帶出美食的精髓,比例約50/50比較易入口,多人接受。在粉面加上少許芫茜、蔥花、榨菜、花生、芝麻多種配料,成為一碗開胃新鮮的健康素食。

#### 德國寶推介:



電磁爐

資料由參展商提供

**Booth No. : 1E-A14**

## Taipei Trade Centre Hong Kong 台北貿易中心



### 海瑞貢丸湯

材料：(3碗份量)

新竹海瑞貢丸	9 粒
芹菜	適量
芫茜	少許
白蘿蔔	1條
豬骨湯	1000cc
胡椒粉	少許

#### 烹調方式：

1. 芫茜及芹菜先洗淨，切粒備用
2. 白蘿蔔去皮切小塊，放入豬骨湯內煮20分鐘
3. 然後將新竹海瑞貢丸放入煮沸的豬骨湯內，中火煮約10-15分鐘
4. 最後加入胡椒粉、芫茜及芹菜即可

#### 德國寶推介：



保健養生鍋

資料由參展商提供

Booth No. : 1D-C19

# Triple Noodle Company 三潤麵皇食品有限公司



## 天下第一麵

**烹調方式：**

**簡易食法:**

1. 把涼水和麵同時放入鍋
2. 煮沸 3-4分鐘後即食用
3. 配以喜好配菜口味更佳

**環保食用法:**

將麵放入節能環保溫杯中，加入熱開水及材料，蓋上杯蓋，待5-10分鐘 (視個人食用習慣而定，時間稍長，麵身更滑)，攪勻便可進食

**德國寶推介:**



**電磁爐**

資料由參展商提供

## Malaysia External Trade Development 馬來西亞對外貿易促進機構



### 馬來西亞 - 印度炒麵

材料：(3碗份量)

#### A部分

4湯匙食油  
1個雞蛋  
1包油麵 (沖洗)

5片魚片  
3隻大蝦

#### B部分 - 醬料

3湯匙辣椒醬 (三峇)  
3湯匙番茄醬

#### C部分

適量番茄 (切粒)  
適量紅辣椒 (切片)  
適量隻綠辣椒  
適量馬鈴薯 (煮熟, 去皮, 切片)  
適量豆腐/油豆腐 (油炸, 切片)

#### 其他

少數的豆芽  
少量檸檬汁

#### \*三峇食譜

浸泡10隻乾辣椒切片在熱水  
共混切片幹辣椒10與一些水, 20克  
蝦乾, 5隻紅蔥頭和5毫克蝦醬

#### 烹調方式：

1. 首先預熱鑊，倒上食用油
2. 先攪拌蛋後 作快炒
3. 添加魚肉餅和大蝦,最後加入黃色粗麵
4. 倒入B部分食材再爆香
5. 然後，添加C部材料再炒
6. 在最後加入豆芽，快速攪拌前擠一點檸檬 /檸檬汁
7. 趁熱上碟前可加蔥花作點綴

#### 德國寶推介：



電磁爐

資料由參展商提供

## Cooking Demonstration Timetable

### 現場烹調示範時間表

Venue 地點：Hall 展覽廳1D

12/8/2010 (Thursday 星期四)	
11am-11:30am	Consulate-General of Japan in Hong Kong 日本駐香港總領事館
2:45pm-3:15pm	Nikken's Japanese Food Co., Ltd 日健日本食品有限公司
5:15pm-5:45pm	Malaysia External Trade Development Corporation 馬來西亞對外貿易促進機構
13/8/2010 (Friday 星期五)	
11am-11:30am	Consulate-General of Japan in Hong Kong 日本駐香港總領事館
12:15pm-12:45pm	Nikken's Japanese Food Co., Ltd 日健日本食品有限公司
2:45pm-3:15pm	Cheung Wing Kee Noodles Factory Co., Ltd 張榮記粉麵廠有限公司
4pm-4:30pm	CR Care Co Ltd 華潤堂有限公司
14/8/2010 (Saturday 星期六)	
11am-11:30am	Taipei Trade Centre Hong Kong 台北貿易中心
12:15pm-12:45pm	Tai Hing Food Court 泰興美食坊
1:30pm-2pm	Kwong Tai Agency Co., Ltd. 廣泰代理有限公司
2:45pm-3:15pm	Triple Noodle Company 三潤麵皇食品有限公司
4pm-4:30pm	Nissin Foods Co. Ltd 日清食品有限公司
5:15pm-5:45pm	Chewy International Foods Limited 超力國際食品有限公司
15/8/2010 (Sunday 星期日)	
11am-11:30am	Taipei Trade Centre Hong Kong 台北貿易中心
1:30pm-2pm	Aberdeen Yau Kee Noodles Factory Ltd. 香港仔有記粉麵廠有限公司
2:45pm-3:15pm	Tai Hing Food Court 泰興美食坊
4pm-4:30pm	Nissin Foods Co. Ltd 日清食品有限公司
5:15pm-5:45pm	Chewy International Foods Limited 超力國際食品有限公司



#### Hong Kong Trade Development Council

38/F Office Tower, Convention Plaza,

1 Harbour Road, Wan Chai, Hong Kong

Tel: (852) 1830 668 Fax: (852) 2824 0249 E-mail: hktcdc@hktcdc.org

#### 香港貿易發展局

香港灣仔港灣道1號會展廣場辦公大樓38樓

電話：(852) 1830 668 傳真：(852) 2824 0249 電郵：hktcdc@hktcdc.org

[www.hktcdc.com](http://www.hktcdc.com)