

報章
Press

信報周刊
Life Style Journal

刊登日期
Publish Date

2013-12-27

標題
Title

自家製 FUSION 料理

相關德國寶產品
Related Product(s)

自家製百變麵糰麵條機 PAM-181, 自然養生機 PRO-10
Automatic Dough & Noodle Maker PAM-181, Food Processor
PRO-10

LIFESTYLE JOURNAL

信報
優雅生活

Lifestyle of Value Enlightenment
> 27 DECEMBER 13 > ISSUE 109
BI-WEEKLY 隔周五出版

看見
章子怡

> Theme > LUXURY TRENDS 2014

《LifeStyle Journal 優雅生活》非賣品 隨12月27日《信報》附送

自家製 FUSION 料理

至潮滋味龍蝦麵

健康功效* ♡

龍蝦不僅低卡、低脂、低膽固醇，更含有豐富的蛋白質、維生素和鋅，營養價值甚高。

製作時間 ⌚

約8分鐘



中西薈萃 矜貴私房料理

想起龍蝦料理，腦海便浮現中式龍蝦伊麵和西式龍蝦天使麵，有沒有想過可以自家製作真正的龍蝦麵？德國寶自家製百變麵糰麵條機將繁複的搓麵製麵過程合二為一，360°仿人手立體搓揉出均勻麵糰，然後自動出麵、風乾成新鮮麵條。在製作過程中，您可按喜好加入各式食材，例如配合使用轉速超過30,000轉的德國寶自然養生機，製作幼滑龍蝦茸、魚翅茸或鮑魚茸等矜貴材料，放入德國寶自家製百變麵糰麵條機的攪拌盒，炮製新鮮美味的fusion靚麵，甚至DIY綠茶麵、蝦籽麵、魚茸麵和蕃茄通心粉等特色麵條。讓全新推出的德國寶自家製百變麵糰麵條機和德國寶自然養生機為您帶來百變新煮意。



德國寶 PAM-181
自家製百變麵糰麵條機



德國寶 PRO-10
自然養生機

至潮滋味龍蝦麵

材料

- 雞蛋
- 橄欖油
- 龍蝦肉
- 麵粉
- 鹽



1 用德國寶自然養生機的「醬汁」模式，將適量龍蝦肉磨成細滑龍蝦茸。



2 將麵粉和鹽倒入德國寶自家製百變麵糰麵條機的攪拌盒，按「搓揉」鍵。30秒後，將龍蝦茸、蛋汁和油倒入攪拌盒攪成麵糰。



3 攪成麵糰後，取出隔板，按「出麵」鍵，德國寶自家製百變麵糰麵條機即自動擠出龍蝦麵。



4 麵條放入滾水煮30秒後，即可上碟及裝飾。

(資料由客戶提供)

德國寶廚櫃及電器陳列中心

香港

香港灣仔摩利臣山道
22號地舖

T. +852 3110 2030

香港九龍土瓜灣馬頭角道
116號新寶工商中心
高層地下2-4號室

T. +852 2773 2828

香港新界沙田沙田鄉事會路
138號HomeSquare 3樓

327-328號舖
T. +852 2178 3318

香港九龍長沙灣
長裕街15號
永明工業中心地舖

T. +852 2370 3189

澳門

澳門宋玉生廣場
249-263號
中土大廈15樓I座

T. +853 2875 2699

中國

中國廣東省佛山市
順德區大良南國東路
德順廣場三層

T. +86 757 2980 8308



www.germanpool.com