

報章
Press

都市日報
Metropolis Daily

刊登日期
Publish Date

2014-1-2

標題
Title

DIY 好麵色

相關德國寶產品
Related Product(s)

自家製麵糰麵條機 PAM-181

Automatic Dough & Noodle Maker PAM-181

搵安信清卡數
負擔輕啲
人人鬆啲



安信結餘轉戶專家幫你分析卡數，還款當堂鬆啲！

2月7日或之前
成功申請
免供款1期

卡數HK\$120,000	繼續畀MIN PAY ¹	搵安信結餘轉戶專家幫手 ²
每月還款額	HK\$5,797	HK\$2,444 ↓58%
還款期	長達18年多	只需5年 ↓近14年
總利息支出	HK\$135,412	HK\$23,040 ↓83%

申請辦法



即時電話批核
2111 2999
按 1 2 3



手機短訊⁺
6216 4111



網上申請
www.primecredit.com



歡迎親臨下列各分行 (*星期日照常營業)

- 港島 | 西營盤 2117 8003 • 中環 2810 5633 • 金鐘 3107 0503 • 灣仔 2114 0633 • 銅鑼灣 2890 5279 • 北角 2114 0628 • 西灣河 3105 0393 • 香港仔 2552 3808
- 九龍 | 尖沙咀 2721 1883 • 紅磡 2189 7328 • 土瓜灣 2365 7773 • 油麻地 2781 0972 • 旺角 2380 9900 • 太子 3428 2228 • 深水埗 2397 6399 • 新蒲崗 2350 0233 • 九龍灣 2111 0233 • 觀塘康寧道 2342 8123 • 觀塘成業街 2156 1668
- 新界 | 葵芳 2610 1323 • 荃灣南豐中心 2492 0295 • 荃灣眾安街 3104 1688 • 沙田 2601 1136 • 火炭 3188 2737 • 大埔 2656 1788 • 屯門 2618 8189 • 元朗輕鐵康樂路 2476 0008 • 元朗輕鐵大棠道 2475 8960 • 上水 3104 0888

+ 申請步驟: 1. 輸入個人姓名(例如: 陳大文); 2. 輸入貸款金額(例如: \$60,000); 3. 發送至手機短訊申請號碼6216 4111。個別電訊網絡供應商將收取手機短訊費用, 收費金額將根據供應商規定計算。

註: 1. 按一般信用卡現金透支之實際年利率36%及每月最低還款額5%計算, 每月還款額為首6個月之平均還款額, 並僅供參考。2. 每月平息0.32%, 按還款期12個月、36個月及60個月之實際年利率為9.18%、9.42%及9.5%(已包括每年1%手續費, 最高3%), 並僅供參考。客戶可獲享之最終利率將按其個人信貸狀況而定及有所不同, 有關章程及條款, 請向安信查詢。3. 客戶凡於推廣期內申請及提取安信指定之結餘轉戶貸款淨貸款額達HK\$120,000或以上及貸款協議書之還款期達36期或以上, 可獲豁免供款一期(不包括手續費), 有關豁免將以現金回贈方式於首2期按時還款後一個月內存入客戶的自動轉賬銀行戶口。若客戶於提取貸款後12期內提早清還或未能維持良好信貸紀錄, 有關現金回贈將被取消, 優惠須受有關條款及細則約束, 詳情請向安信查詢。

推廣期由2014年1月2日起至2014年2月7日止(包括首尾兩日), 詳情請向安信查詢。安信擁有對貸款審批及任何爭議之最終決定權。



CC 5240

N O O D L E

好麵色

麵機測試一

瑤柱麵

材料：
乾瑤柱(浸軟磨成漿)、高筋麵粉、雞蛋水、鹽

製作方法：
01. 將麵粉和鹽倒入麵條機的攪拌盒內，關蓋後按鍵開始，時間顯示為「5:00」。
02. 攪拌約30秒，從蓋頂注入蛋汁和瑤柱汁，攪成麵糰。
03. 按「出麵」鍵，麵條機自動擠出麵條，灑上木薯粉，剪斷麵條，即成。

▶ 隨機附有六款模杯，可根據喜好製出理想的麵食。



乾手淨腳零失敗

正所謂雞有雞味，新鮮的麵條，自然有麵粉和雞蛋的香味，而德國寶最新推出的麵條機，更可以讓大發揮創意製作特色的麵條。若略嫌麵條的顏色和味道太單調，還可在麵粉加上蔬菜汁甚至海鮮調味，壓出各種口味的麵條。而麵條只要放入滾水煮45秒，即可上碟。

此麵條機備有六款模杯，可製作粗、幼和通心的麵條，包括油麵、通心粉、刀削麵、意式雲吞皮、蝦籽麵和上海扁麵等。以幼麵模杯為例，一個麵糰大約能壓出5至6個麵餅。

囤起免窮

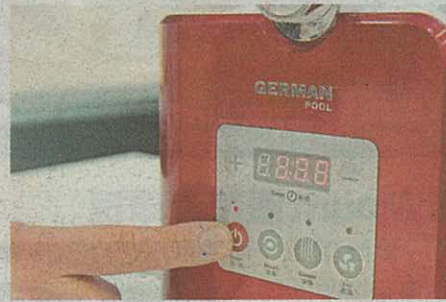
想製出理想的麵條，師傅建議麵粉和水的比例約為2比1，即200克麵粉，配以110毫升的液體，當中蛋的分量佔7成。在蛋汁中多加1茶匙鹽，能讓麵條更柔韌，口感更佳。

麵條從模杯擠壓出來時，機器底部的吹風機會即時啟動送出冷風，吹乾麵條，防止麵條結成一團。另外，亦可在麵條上灑上木薯粉，令麵條更乾爽。

一碗靚麵，由種種小麥開始。開個農場種小麥、飼養母雞，再練習製麵手藝，沒有1年半載，難以製出一碗麵。有家電品牌最近推出百變麵條機，只要短短5分鐘製出靚麵，新鮮又健康，使用方法就如利用電飯煲煲蛋般簡單。無麵不歡者，只要買齊雞蛋、麵粉，就可自家製麵了。

Text: Marty | Photo: Tommy Cheung, Sing | Art: Joe

01



02



03



德國寶自家製百變麵條機。
\$2,880(工展價\$1,880)/a



▲師傅推薦在麵粉內加上食用竹炭粉，5分鐘製出竹炭麵。



▲新鮮麵條沒有經過曬乾過程，大大縮短烹調時間，滾水煮45秒，麵就熟了。



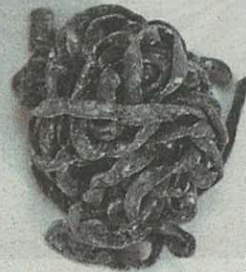
蝦子麵條



墨魚麵條



瑤柱麵條



竹炭麵條



玖麻麵條