報章
Press

東方日報
Oriental Daily

刊登日期
Publish Date

2014-1-17

標題
Title

大吉大利矜貴賀年美饌

相關德國寶產品
Related Product(s)

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

健康全盒 巧小點

辦年貨是考驗體力與耐力的一大挑戰，試想像要捧着大小二袋在擁擠人群中穿梭，兼要忍受長長排隊人龍，實在不容易，因此必定要對家中負責辦年貨的那位好一點。最直接的方法，是幫手選購分擔一下。No Idea？不怕，以下推介，囊括新派滋味跟傳統油器，新舊交融，相信能為家中全盒帶來驚喜。

撰文：盧振宇　部分攝影：胡振文、張錦昌

「營」格零食

拜年的時候，總覺得全盒正好反映了一家人的個性，所以呢，與其只以大路賀年糖果填滿每個空格，不如來點新意尋趣味。近年大家講求食物的營養價值，不少健康的零食其實都可以放進全盒，而一眾果仁更是營養與口感俱佳的代表，香宮今年首推果仁禮盒，集結世界各地口感各異的果仁，以五彩天然海鹽調味，像顆粒粗大的巴西堅果，含豐富礦物質兼有助頭髮皮膚健康，遇上具淨化排毒之效的夏威夷黑熔岩純天然海鹽，「營」上一層樓。

此外，來自日本、台灣等地的手信名物，過年時跟親友共享亦是驚喜，摩登雜貨店好東西就引入不少揀手貨，城中少見，有心人不妨前往尋寶。

杧果蘋果純果汁橡皮糖 $15/ 包（d）
甜味完全來自水果本身的果糖，不含白沙糖，清新甜美。

原味乳酪絲 $69/150g（b）
來自寶島的烤芝士條，芝味濃且口感煙韌，建議放進微波爐叮兩、三秒至軟身，入口更有驚喜。

養生核桃棗 $138/260g（b）
台灣手工製造，美國特大核桃連着中東棗子，賣相得體，加上無添加糖分，純天然滋味。

桂新堂蝦餅 $82/ 盒（b）
賣萌蝦餅以達摩、招財貓等東瀛造型現身，塊塊獨立包裝，氹小朋友最適合。

朱古力火山果仁 $138/ 罐（b）
朱古力粉覆蓋整粒有機果仁，口感類似夏威夷果仁但更爽脆，另有岩鹽口味。

五福臨門 $688（a）
限量版手製花形瓷盒很是精緻，滿載印度腰果、巴西堅果、夏威夷果仁、美洲山核桃、菲律賓火山果仁，五味雜陳，且有色彩斑斕海鹽提味，錦上添花。

石川能登 / 志賀柿乾木箱禮盒 $398/10 個（f）
一田設立網上平台讓大家訂購矜貴精選日本時令水果，當中這款柿乾，經天然風乾而成，甜度達16 度以上，更含豐富飲食纖維和維他命 C。

傳統油器

準備了新派零嘴，還得選購一些傳統油器才行，巧手芋蝦小點油器等畢竟是傳承節慶文化的媒介，要是炮製油器的手藝失傳了多可惜。故香宮的行政總廚莫師傅就推出經典的糖環、芋蝦等坊間少人會做的巧手賀年油器，喚醒大家的童年回憶。

賀年芋蝦 $120/8 粒裝（a）
除了有芋頭絲、芝麻、糯米粉、粘米粉等，尚加了點五香粉調味，需逐隻油泡，講究火候掌握，才能做到鬆化效果。

酥脆糖環 $120/12 塊裝（a）
拌勻麵粉、吉士、雞蛋、沙糖，以特製模具做出車輪形狀，需逐隻炸至定型，香口脆身。

（前）琥珀核桃 $58/235g
（後）酥炸銀魚酥 $48/90g（c）
逸東軒讓大家把大受歡迎的餐前小食帶回家，核桃掛着麥芽糖及芝麻，分量剛好，香脆不苦澀；銀魚仔則炸得夠鬆化，佐以蒜鹽，誠意推介。

賀年福袋 $108（e）
福袋內有黃金花生酥角、笑口棗各半磅、蛋散及牛耳各 150 克。牛耳帶南乳濃香，教人吃不停口。

Shop Info

（a）香宮	查詢電話：2733 8401
（b）好東西	查詢電話：2382 8327
（c）逸東軒	查詢電話：2878 1212
（d）Health Concept	查詢電話：2868 9808
（e）超羣	查詢電話：2371 6350
（f）一田	查詢網址：eshop.yata.hk

大棧
Jason Chan
陳智燊
1箱 12樽
每樽240毫升
必買價 每箱 $438
$398
新口味!
紅棗杞子
有機冰糖

FDA認證・美國製造
美國即食燕窩 大棧獨家發售

旺角 3976-3887
新世紀廣場5樓511舖
蕾大仙 3976-3838
蕾大仙中心地庫LG12A號舖(地鐵D3出口)
樂富 3976-3866
樂富街市地下201號舖
上環 3976-3883
干諾道西28號地下5號舖
鰂魚灣 3976-3800
軒尼斯道499號永光商業大廈16樓
北角 3976-3890
健威坊地下低層L44A號舖
柴灣 3976-3886
新翠商場地下141號舖
上水 3976-3880
新豐路43號地下(恆生銀行旁)
大埔 3976-3882
大元邨大元商場地下418號舖
天水圍 3976-3889
頌富商場2期地下31B號舖
屯門 3976-3818
時代廣場南翼地下13號舖(大興對面)
沙田 3976-3828
沙田中心3樓29A號舖
www.hknest.com (852)3976-3888
荃灣店 3976-3808
南豐中心一樓A12號舖
將軍澳 3976-3885
唐俊街9號Popcorn商場地下G67號舖
將軍澳 3976-3881
健明邨彩明商場2樓269號舖

GERMAN POOL 德國寶

30 關心相伴30載

大吉大利矜貴賀年美饌

極品鮑魚撈起

健康功效* ♡	鮑魚是鮑、參、翅、肚等四大海味之首，除矜貴非凡外，更含豐富蛋白質、維他命和鈣等營養成分，是滋補佳品。
製麵時間** ◷	約6分鐘

撈起撈起 「鮑」你撈到風山水起

馬年將至，想預備一道又好意頭又熱鬧好玩的菜式嗎？不妨試試以代表風山水起的菜式－「鮑撈起」來大宴親朋，齊齊舉筷撈起，迎接新禧。用全新登場的**德國寶自家製百變麵糰麵條機**製作新鮮鮑魚麵，將鮑魚茸、蝦籽等矜貴食材放入麵條機，以360°仿人手立體搓揉麵糰，然後自動出麵、風乾，短短6分鐘**內即可炮製頂級矜貴靚麵。以真材實料炮製百分百鮑魚麵，自家製作名符其實的「鮑撈起」，「鮑」您來年風山水起，撈得掂又撈得起。

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

極品鮑魚撈起

材料
- 鮑魚
- 雞蛋
- 水
- 鹽
- 橄欖油
- 高筋麵粉
- 麻油
- 蜂油

1 預先用**德國寶超級全能飯煲**的「蹄筋」模式炆煮吉品鮑，備用。

2 用**德國寶自然養生機**的「醬汁」模式，將適量鮑魚加水磨成鮑魚茸備用。

3 將高筋麵粉和鹽倒入**德國寶自家製百變麵糰麵條機**的攪拌盒，按「搓揉」鍵，30秒後，將鮑魚茸、蛋汁和油倒入攪拌盒攪成麵糰。

4 取出隔板，按「出麵」鍵，**德國寶自家製百變麵糰麵條機**即自動擠出麵條。煮麵及過冷河後，即可伴以調味料及鮑魚舉筷撈起！

* 所提及的健康之道只供參考。請向您的醫生或營養師等專業人士詢問有關專業意見。

** 視份量而定。

德國寶廚櫃及電器陳列中心

香港
香港灣仔灣利臣山道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

香港新界沙田沙田銀事會路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
澳門宋王生廣場249-263號中土大廈15樓1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