

買首業家店

2大新盤互撼 克制價搶客



溱岸8號



4 893167 000060

加強二手放盤 影相單位45個

- 喜雅、景怡峯 最新情報
- 精選市區細價樓 \$300餘萬有交易
- 棄買轉租增 租金勢搶高
- 星級烹飪班



二手買樓必讀

- 精選三線盤
愉景新城
低97價逾兩成
用家可追落後
- 80後上車盤
翠屏花園
細價回報高
\$180萬可問津

- 租樓地帶
渣華道98號 形品
區內新貴
獲年輕單身族歡迎
- 西貢巡禮
立德台
低水景靚 吸本地客



盈緻
尊享開心價
首批均價 \$8,379

盈緻·天賦海灣



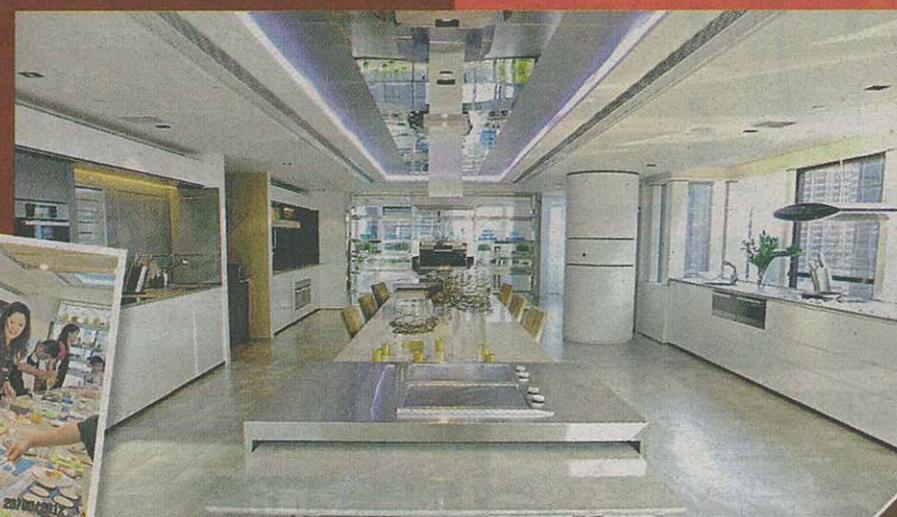
The Best
全港最佳地產雜誌

Miele：名廚示範 每月一堂

德國廚房家電品牌Miele的銷售點覆蓋全球，亦在世界各地定期開設烹飪班，由當地名廚示範每道招牌菜式的製作精髓。2010年10月，位於銅鑼灣希慎道的Private Lounge by Miele隆重揭幕，不僅是一個招待Miele Exclusives會員的活動場所，亦是產品發布的首選場地。歌星陳慧琳、旅遊家紀曉華及名模貝安琪等，曾出席品牌活動並作產品示範，令人留下深刻印象。

獲邀在Private Lounge by Miele主持烹飪課程的導師，也是飲食界舉足輕重的人物，部分更是米芝蓮2星食

肆的行政總廚。如果你喜歡烹飪，或對Miele電器有興趣也歡迎報讀，3小時烹飪班收費由\$900起，每堂將會教授3道菜式，每班最多10人。每月一堂的烹飪班，除了因應不同季節及節日設定菜式外，亦有情侶烹飪班、親子烹飪班及兒童烹飪班選擇，分享入廚樂趣。



▼2010年揭幕的Private Lounge by Miele，自去年開始每月舉行一次烹飪班，推廣「自家煮」的樂趣。

即場示範

日本吉品鮑魚伴蘆筍及有機烏冬

材料：日本36頭吉品鮑魚1隻、蘆筍1條、有機烏冬15克、無鹽雞湯1湯碗、秘製鮑魚汁適量

製法：

1. 將已浸發及煲好的吉品鮑魚放在蒸鍋內，加入雞湯後，放在Miele蒸爐，以100度蒸30分鐘。如沒有蒸爐，亦可隔水蒸30分鐘。
2. 鮑魚再以秘製鮑魚汁略煮，然後上碟備用。
3. 以雞湯灼熟烏冬及蘆筍伴碟即成。



廚房電器推介

MasterCool嵌入式雪櫃（型號KF 1801Vi）：

自1899年，Carl Miele及Reinhard Zinkann成立Miele後，已推出MasterCool雪櫃系列。全新型號標榜智能化及人性化，首創獨立4區溫度調控功能，可自行調較適合肉類、魚類、乳製品及熟食的溫度。同時，採用嶄新輕觸式技術，令操作介面隨時隱形現形，極具視覺震撼力。設有不同容量規格的雪櫃系列，設有獨立製冰室及濾水系統外，另設Brilliant Light照明系統，令每層食材顯然易見。此外，保鮮室加入溫度及濕度控制，有效延長蔬果及肉類的保質期。（售\$9萬、容量390公升、闊75x深61x高212.7厘米）



▲ MasterCool嵌入式雪櫃系列，設有多款容量規格選擇。



▲嶄新的操作介面，輕觸時才「現形」，屬專利設計之一。

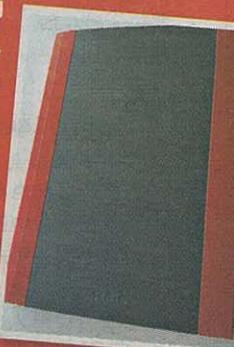


▲保鮮室加入溫度及濕度監控，有效延長保質期。

烹飪書 入廚不可少

烹飪書令人食指大動之餘，也有煮的衝動。Miele早於2006年開始，隨家電推出時附送相關烹飪書，從而突出電器本身的個人之處。最近推出的《puresteam》，也就是早前初推出全新電蒸爐系列時的免費食譜，更加入中文介紹，迎合市場需要。

►銀灰與紅色的封面設計，內附數十款蒸煮食譜推介。



其他烹飪書推介

▼德國寶《自煮滋味》：曾推出《美食世界食譜（光波萬能煮食鍋）》及《美食世界食譜（專業高速健康食品處理器）》的德國寶，最新出版的烹飪書共有165頁，圖文並茂介紹旗下6款主打廚房電器的精選食譜，由圓方出版社出版，原價\$250（內附\$250德國寶現金購物券），於各大書局、土瓜灣陳列室、吉之島及先施展銷場有售。

另凡於紅磡客戶服務中心選購任何電器，均可優惠價\$70換購。



►Sub-Zero《Chef Meets Designer》：美國頂級雪櫃品牌Sub-Zero及爐具品牌Wolf，剛於4月的米蘭國際展覽中，推出首本由名師Piero Lissoni及名廚Massimo Bottura聯合創作的食譜。全書共22頁，以彩色印刷，暫時只可在Sub-Zero銅鑼灣陳列室翻閱。

名廚知多啲

名揚海外的李文基，是世界級御廚之一的得意門生，擅長炮製鮑參翅肚之餘，粵菜、粉麵及甜品同樣了得。入廚逾40年的他，擁有多個飲食界勳章及榮銜，目前經營的食肆包括富嘉閣及富家粵菜。



▲李師父擅長炮製龍蝦菜式，鮑參翅肚同樣了得。

Urbane White嵌入式咖啡機（型號CVA 5060）：

Miele早前推出純白色Urbane電器系列，令廚房更亮白更迷人。換上白色塗層的咖啡機，以輕觸式介面操作，配合中英文說明、LED照明系統及自動開關時間掣功能，隨時為你送上4款不同口味的咖啡。（售\$4.5萬、咖啡豆容量500克、闊59.5x深48x高45.6厘米）



►嵌入式咖啡機換上白色襯衣，更添時尚魅力。

Private Lounge by Miele

佔地達5,000呎的活動場所，以Miele電器種類劃分為Connoisseur Room（以咖啡機、酒櫃及微波爐為主）、Gastronomy Room（以各式煮食爐及抽油煙機為主）、Freshness Room（以蒸焗爐及雪櫃為主）及Home Care Room（以洗衣機、乾衣機、吸塵機及熨斗為主）4個區域，設計時尚，極具氣質。烹飪班自2011年開始，從2012年1月至今，分別開辦了「賀年宴客菜烹飪班」、「情人節分子料理烹飪班」、「調配個人口味咖啡工作坊」及「杯子蛋糕裝飾工作坊」等。今年6月至8月的烹飪班詳情如下：

烹飪班時間表：

日期	烹飪班詳情	示範廚師
6月	懷舊中菜烹飪班	李文基
7月	法式macaroon及麵包工作坊	待定
8月	意大利薄餅及雪糕工作坊	待定

地址：銅鑼灣希慎道18號24樓全層

查詢：37553287、www.miele.hk