

報章
Press

刊登日期
Publish Date

標題
Title

相關德國寶產品
Related Product(s)

忽然一週

Sudden Weekly

2013-12-27

Easy Noodle Maker

自家製百變麵糰麵條機
Noodle Maker

飲食男女

GOOD MORNING HONG KONG

早晨 新開始

FRIDAY DEC 27



15°C TODAY MAX

66% ⇌ 11km/h

0mm



Easy Noodle Maker

近年流行在家自製意粉，不過既要搓麵糰，又要出動切麵機，弄至手忙腳亂，麵粉飛揚！最近工展會出現了市面首部「一機式」全自動製麵機，只要把雞蛋、麵粉、水等材料倒進去，就會自動搓成麵糰，然後切出麵條，8分鐘內成事，就連蝦子麵、寬條麵、烏冬都可自家製！

市面首部 | DIY 搓麵製麵機

這製麵機是德國寶最新出品，機身細細，每次搓出一個麵糰，足夠3人分量食用，小家庭剛剛好。

品牌素來以DIY式麵包機、雪糕機等家電聞名，最近順應手做熱潮推出製麵機，屬全新設計；相比傳統製麵機只能切割麵條，它的功能更全面，能把材料自動搓成麵糰，不用搓至手臂發痠；切麵條亦自動化，毋須強勁刀功，亦可切出均勻整齊的麵條，省時企理。

最吸引是功能選擇多，配有六款不同形狀模具，可依喜好製作幼麵、圓麵、寬條麵等麵種，還可製作各式口味，例如加入蔬菜汁就可製作番茄麵、菠菜麵等。

使用方法簡易，選好心水模具，依食譜把材料先後倒進製麵機，靜候5分鐘，待麵糰搓妥，按鍵出麵，麵條就會緩緩推壓出來，只要把麵切成段就可以，廚藝新手都能輕鬆完成。



製麵機附有食譜，說明材料分配和各式麵條製法，可照辦煮碗。

德國寶自家製百變麵糰麵條機 \$1,880 (工展會銷售價，附送電子磅一個)另有紅色機身選擇。

【操作簡易】



Steps:

1. 先把麵粉、鹽倒入搓麵格，按「搓揉」掣，開始搓動5分鐘。
2. 把雞蛋、水和橄欖油倒進搓麵格；如想製作菠菜麵、番茄麵等口味，亦可加進蔬菜汁。
3. 五分鐘後麵糰成形，抽起中間隔板，按「出麵」掣，啤出麵條。



麵條口感爽滑，一陣麵粉香。

6款模具 | 靈活多變

製麵機附有6款製麵模杯：幼麵、圓麵、扁麵、寬麵、通心和鋸齒，各有不同粗幼和形狀的坑紋，配合各種食材，就可製作中西日麵種。

幼麵

幼麵模可做蝦子麵、天使麵



意粉

圓麵模可做拉麵、油麵、意粉

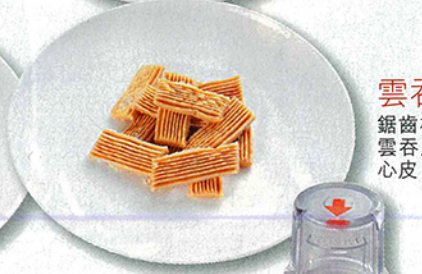


寬條麵

寬麵模可做刀削麵、粗麵

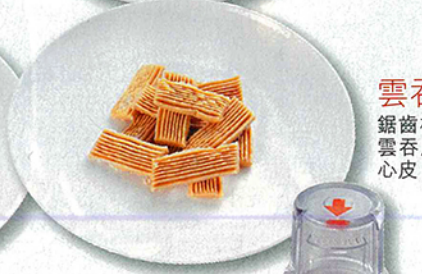
扁意粉

扁麵模可做烏冬、金邊粉、上海扁麵



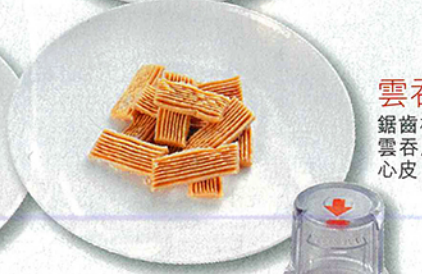
雲吞皮

鋸齒模可做意式雲吞皮、中西點心皮

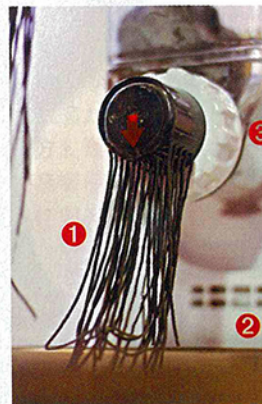


長通粉

通粉模可做通心粉



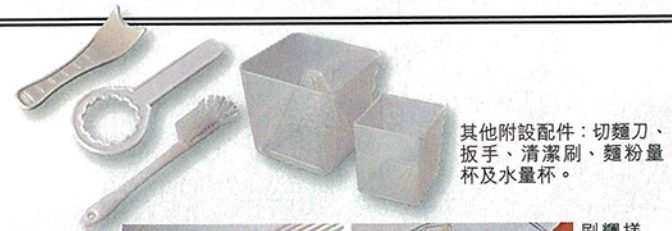
【三大貼心位】



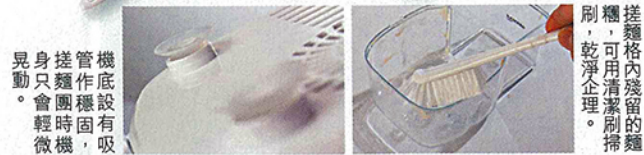
1 下向出麵
傳統製麵機是前向出麵，麵條容易黏貼，此機採用下向出麵，麵條之間有空隙，不怕黏結。

2 吹風機
出麵位內置吹風機，能同時風乾麵條，免結成一團。

3 旋轉出麵桿
出麵桿上有螺旋紋，推動麵糰往外擠壓，能用盡整個麵糰，不致浪費。



其他附設配件：切麵刀、扳手、清潔刷、麵粉量杯及水量杯。



刷麵機內殘留的麵粉，乾淨企理。

提麵機內殘留的麵粉，乾淨企理。