

報章
Press

太陽報

Sun Daily

2013-12-28

刊登日期
Publish Date

標題
Title

自製健康「即食」麵 高纖又百變

相關德國寶產品
Related Product(s)

自家製百變麵糰麵條機 & 自然養生機

Noodle Maker and Professional High-Speed Food Processer

密友心有靈犀？

Don't Worry
Be Happy

Rihanna Cara

出海過節晒紋身

副刊今日焦點

- Air Jordan XI Gamma Blue 暗黑發亮
- 手提電腦鬥高清
MacBook Pro 撼 Fujitsu
- 回顧展望
倫敦地鐵走過 150 年

好生活

goodlife

2013.12.28 星期六



(©Splash News/東方IC)

GERMAN POOL 

自家製高纖健康美食

健康菠菜麵

健康功效* 

菠菜的抗氧化功效卓著，有助人體對抗游離基。菠菜亦含有豐富的維他命及礦物質，對心血管健康極為有益。

製作時間 

約8分鐘

自製健康「即食」麵 高纖又百變

節慶美食總令人垂涎三尺，想一口氣吃掉餐桌上的所有佳餚，但又怕攝取太多添加劑而有損健康？德國寶自家製百變麵糰麵條機幫到您！德國寶麵條機能為您度身訂造健康「即食」麵。製麵過程非常簡單，完全由機器代勞，全自動攪拌麵粉、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，短短數分鐘，便由麵粉變成無添加「即食」麵。製作過程中，大家不妨配合使用轉速超過30,000轉的德國寶自然養生機，將菠菜打成幼滑菠菜茸，炮製新鮮美味的「即食」高纖菠菜麵，甚至DIY魚茸麵、竹筴和蝦籽麵等特色麵條。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打造健康美食。



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

菠菜「即食」麵

材料

- 雞蛋 -麵粉
- 水 -菠菜
- 鹽 -橄欖油

*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。



1 用德國寶自然養生機的「醬汁」模式將菠菜打成菠菜茸。



2 將麵粉和鹽倒入德國寶麵條機攪拌盒，按「搓揉」鍵攪成麵糰。30秒後將蛋汁、菠菜茸和油倒入盒內。



3 攪成麵糰後，取出隔板。按「出麵」鍵，德國寶麵條機即自動擠出新鮮菠菜麵。



4 麵條放入滾水煮熟30秒後即可享用。

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
中士大廈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