

報章
Press

太陽報 – 好生活
The Sun – good life

刊登日期
Publish Date

2014-1-19

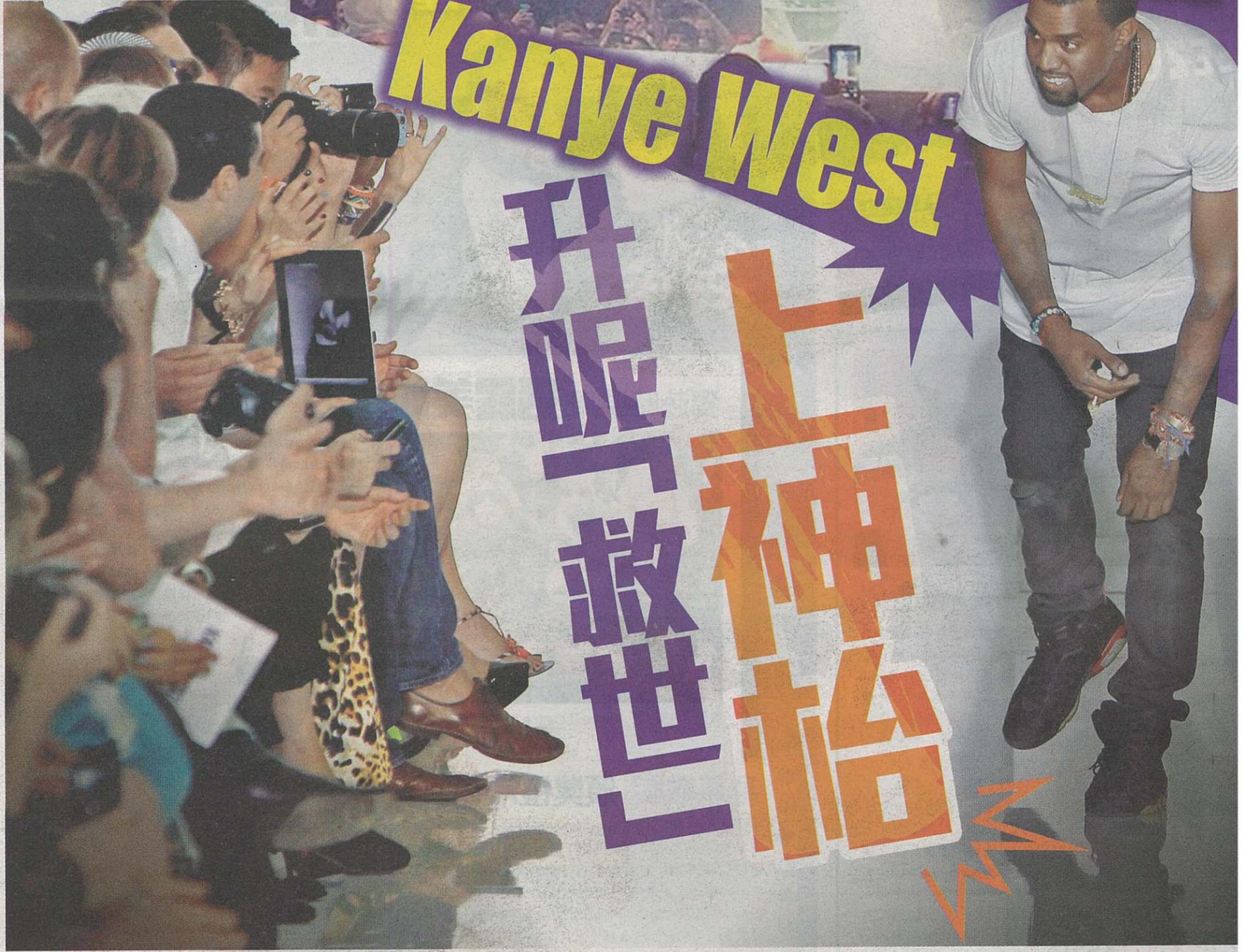
標題
Title

自製中西麵條 10 分鐘搞掂

相關德國寶產品
Related Product(s)

自家製百變麵糰麵條機 PAM-181

Automatic Dough & Noodle Maker PAM-181



副刊今日焦點

獨立電影節
由伊朗出發

中國藝術家陳飛
30歲後更自私

台北信義線
綠型車站



德國寶
Easy Noodle Maker
價錢：\$2,880

DIY熱不減，麵包、蛋糕、麵條……統統都要Homemade，我就最愛吃意粉，不過自家做麵條，又要搓粉又要切麵，搞一大輪都未有得食。幸而最近德國寶推出了一部Easy Noodle Maker，將製麵過程化繁為簡，只需將所有食材倒入機內，10分鐘後就可做出通心粉、意粉、扁麵等各式麵條，啱晒分秒必爭的香港人。

自製中西麵條 10分鐘搞掂

文：Cherry 攝：Ben

搓麵切麵一機過

德國寶最新推出的Easy Noodle Maker，不似舊式製麵機只能切割麵條，只要倒入麵粉、水分等食材，即會360°攪動搓揉出麵糰，不用人手慢慢搓揉到手軟，全程不消10分鐘便可製成麵條，讓煮人們省回不少時間。大家亦不用擔心麵條會黏在一起，因為此機採用了下向出麵，出麵位置更有吹風機，令麵條保持乾身，煙韌度亦有所提升，貼心設計連廚藝初哥都容易上手。而為了不浪費，出麵桿位更特設螺旋紋，能將麵糰往外壓，保證用盡整個麵糰。

百變麵條 創意又健康

而此機最大特色是可製出百變麵款，中西式都有難度，隨機附上的6款模杯，皆有不同粗幼和坑紋，選好心水模具安裝好後，即能輕易製出寬條麵、幼麵、長通粉、意式雲吞皮等，用家亦可隨喜好加入蔬菜汁，製出色彩繽紛的菠菜麵、番茄麵，就連竹炭麵、港式蝦籽麵都做得得到，而做好的麵條只需煮2至3分鐘即可食用，口感煙韌滑溜，比起油炸的即食麵，無添加更天然健康。

隨機配件

寬麵模杯

坑紋較為闊身，能製作中式刀削麵和意式扁麵等。

幼麵模杯

擠出來的麵條呈圓條形和幼身，能製作意式天使麵和港式蝦籽麵等。

扁麵模杯

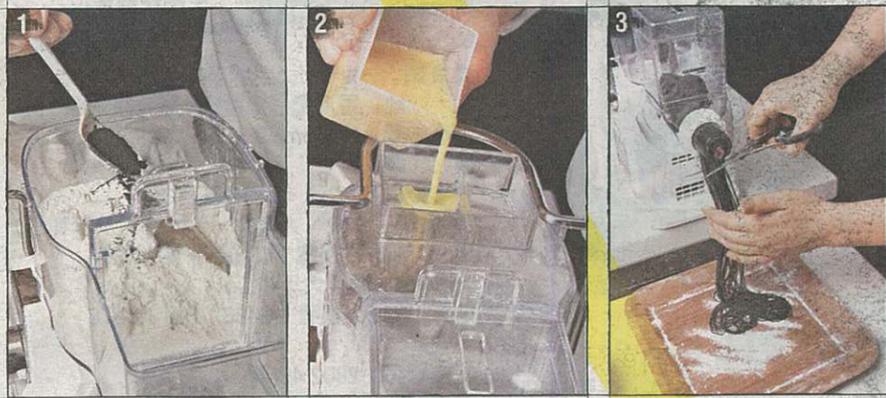
麵條效果比較扁身，能製作上海扁麵和泰式金邊粉等。

其餘設備，還有切麵刀、扳手、清潔刷、麵粉量杯及量水杯，非常齊全。

查詢：2773 2828

直擊製麵過程

- Step 1 先將200克麵粉、適量鹽和所需原料放入搓麵格位置，按搓揉掣，時間設定為5分鐘。
Step 2 把液體，如雞蛋、水、橄欖油或蔬菜汁，倒進搓麵格內，繼續攪拌至揉成麵糰。
Step 3 麵糰成形後，抽起中間隔板，按下出麵掣，麵條便會自動擠出，剪出合適長度即可。



清潔小貼士

殘留的麵糰，可用清潔刷輕易掃走，乾淨企理。

