

報章
Press

太陽報

The Sun

刊登日期
Publish Date

2014-04-12

標題
Title

住家精米機 鮮磨有營胚芽米

相關德國寶產品
Related Product(s)

鮮磨胚芽米機 GRM-450

Healthy Rice Bran Miller GRM-450



點點綠意

田園春光

Laura Cheung
 巧變景泰藍
 英倫家具
 打造私密藝廊
 住家精米機
 鮮磨有營胚芽米



德國寶鮮磨胚芽米機
價錢：\$3,380

不少人像小記一樣天生是個大飯桶，即係無飯不歡，但原來市面上不少白米都經過防腐及漂白，令養分流失，而標榜健康天然的糙米卻太過粗糙略嫌硬身。想吃口感香軟的有營米飯？不妨一試操作方便簡單的鮮磨胚芽米機，此機可將質感粗糙的糙米即時研磨成香軟米粒，健康又有咬口。

文：Angela Chun 攝：Bowie

住家精米機 鮮磨有營胚芽米

- 1 粗糙的糙米（左）經過研磨後變成的胚芽米（中）可以保持糙米的營養，比白米（右）深色。
- 2 德國寶最新推出的鮮磨胚芽米機，可以即時磨製出新鮮又無添加的胚芽米。
- 3 頂部的原米倉每次可以儲存至少1.5公斤的糙米。
- 4 底部的米糠容器用透明硬膠製成，取出方便。
- 5 鮮磨胚芽米機操作簡單，可以自選研磨時間及精米度。
- 6 即時研磨的胚芽米與白米的煮法無異，口感又香又軟。

德國寶最近推出的鮮磨胚芽米機，機身比電飯煲大少許，每次可以儲存至少1.5公斤的糙米。外形設計簡單，用上潔亮的銀黑色組合而成，全電子操控，分別設置開關掣、研磨時間掣，以及手動調校精米度。機身底部就安裝了米糠容器，容量達1公升，方便儲存米糠作其他用途。

自製多用途米糠

使用時可因應需要，先調節研磨時間及選擇精米度。以煮飯為例，只要將所需分量的糙米直接倒入機頂的原米倉，啟動開關掣後，磨米機會因應選擇的精米度，即時將糙米研磨成新鮮的胚芽米。胚芽米的好處是保留糙米的營養，同時也有白米的香軟口感。煮飯前也不用像煮糙米般要長時間浸米，只需直接洗米，即可煮出又香又軟熟的米飯。

而磨好的米粒，除了煮成飯外，還可以加入龍眼肉乾、杞子、洋薏米、冰糖煲成滋潤糖水，味道清香不膩。至於磨成胚芽米後，剩餘的米糠，一樣有多種用途，除了可混合其他如麵粉、水分當清潔用品及護膚品之外，還可以用來炮製各式食品，像是直接加入飲品中、用來涼拌食物，甚至混合在麵糰中，加入纖維成分，製成中西健康美食。

隨機附送食譜

鮮磨胚芽米機除了可以研磨糙米煮出軟熟煙韌的米飯外，還附設特色食譜，教大家利用胚芽米，甚至米糠炮製成各式中西美食。

圓肉杞子糖水



- 材料：
- 圓肉 1碗
 - 胚芽米 半碗
 - 杞子 1/3碗
 - 洋薏米 1/3碗
 - 冰糖 少許

做法：

圓肉、杞子、洋薏米浸軟後，與胚芽米同煮約1小時，用冰糖調味即成。

鮮果沙冰



- 材料：
- 香蕉 1條
 - 士多啤梨 6粒
 - 牛奶 300毫升
 - 米糠 1/3茶匙
 - 碎冰 半杯

做法：

將香蕉、士多啤梨、碎冰、牛奶加入攪拌機攪至呈沙冰狀，最後加入米糠即成。