

sunday

全港最高銷量親子刊物

隨 **新地** 715 期奉送

KISS

飲食消閒

生活主題: **黃昏行山樂**

飲食專題: **月餅大全**

家事保健

家居法寶: **攞出綠色煮意**

兒科信箱: **睇便便知健康**



陳敏兒:
教仔不如教家長!



十大直資、私立名校
小一面試攻略



●撰文:北向
●攝影:Damon Cheung
●設計:Kee

攪出綠色煮意

**Bosch MSM7404、
MSM7405、
MSM7406、**

價錢 \$688

功率: 750W

體積(mm): 高390×闊58×深57

重量: 1.03kg

查詢: 2565 6252 (Bosch)



夏日炎炎，最啱整杯果汁、沙冰消暑，但又怕飲塑化劑落肚，不如添置部手提攪拌器，可以自製果汁、沙冰外，兼備碎肉、打泡沫、製作蔬果茸及醬汁功能，還比起傳統攪拌機輕巧易收藏。今期就為大家推介三個品牌的手提攪拌器，睇吓邊款適合追求綠色生活的你！

分體易清洗

賣點

Bosch的手提攪拌器，沿用招牌電鑽摩打，功率達750W，設有四葉萬用刀頭，可以用來碎冰、碎肉、碎蔬果及打泡等。機身較傳統攪拌機細小，慳位易收藏，而且兩旁設有按鈕，能輕易將攪桿取出，方便清洗。此系列的手提攪拌器有多個款式選擇，好似巴洛克、排字、波點及立體派設計，時尚又型格。

Bosch MSM7151(波點)

價錢 \$488

功率: 500W

體積(mm): 高390×闊58×深57

重量: 0.93kg

查詢: 2565 6252 (Bosch)



▲控制面設有旋鈕，有三段速度選擇。

▲機身兩旁設有按鈕，能輕易把攪桿拆卸，方便清洗。



▲設有四葉萬用刀頭，可碎肉、冰、蔬果及拂蛋。



▲隨機附贈透明量杯。

試製 蘋果益力多沙冰



做法：

- 1 先將蘋果切粒，將蘋果攪至糊狀。
- 2 加入益力多再攪多5秒。
- 3 將冰塊加入，攪至smooth狀。



▲約2分鐘，便製成蘋果茸。

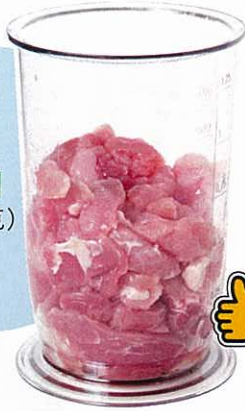


▲即使唔整沙冰亦可用來作Baby Food。



▲不消5分鐘便製成，沙冰質地極幼滑。

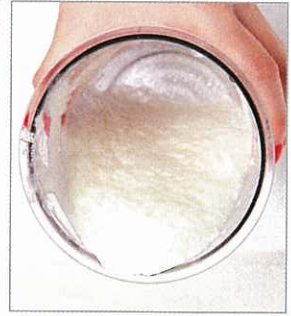
試碎肉 (360克)



▲肉碎均勻，質地有點像蝦膠，打完之後搓肉丸一樣無問題。

◀約3分鐘便能把豬肉攪至肉碎。

試打蛋白



▲攪了約3分鐘，雖然蛋白已打至泡狀，但未能打至企身。



記者北向

用後感：攪拌功能理想，能快速製作食品，最特別是備有按鈕拆卸攪桿，比起一般攪拌機易清洗，但略嫌機身有點重，使用後手有點累。若開機太久，機身會有點熱，且有少許機器味產生，需注意使用的時間不能太久。

極快轉速

賣點

新推出有「世界御廚」之稱的楊貫一特別版，功率達180W，有兩段速度選擇，分別是每分鐘轉速10,000至12,000及15,000至17,000。備有垂直收納座，方便收藏之用，設有四款刀頭可打蔬果、碎肉、泡沫及醬汁。

試打蛋白



Bamix De Luxe

楊貫一特別版

價錢 \$2,999

功率：180W

體積(mm)：高340×闊60×深50

重量：0.94kg

查詢：2572 0009 (i love kitchen)

▶一分鐘便能將蛋白打至企身，即使倒轉杯身蛋白也沒有跌下來。

▲設有四款刀片，分別用來碎肉、打泡、攪醬汁及碎蔬果。



▲附送用來磨果仁的磨碎器及600ml量杯。

用後感：平時用攪拌器好大噪音，這部攪拌器的聲音很低，而且轉速極強，平日打蛋白打至手軟都未有企身效果，現在不消一分鐘便能做到。

價錢至抵

賣點

機身設有流線型舒適手柄設計，備有三款碎、拌及攪打的刀片，可製作蔬果、沙律、醬汁、奶昔及忌廉等。

German Pool MIX-101

優惠價 \$250

功率：150W

體積(mm)：高350×闊65×深65

重量：0.68kg

查詢：2773 2888 (German Pool)



▶機身面除了有開關掣外，還有圖案提示每種食品所需的攪拌時間。



▲由於刀片藏於流線圓形的攪桿口內，可以壓着食物，以防它們飛濺。



▲更換刀片時，需把更換匙從縫間插入刀片軸，向逆時針方向轉動。

▶備有三款刀片，可作碎蔬果、拌和醬汁、打cream之用。



用後感：刀片藏於攪桿內的設計，有防醬汁飛濺的效果。功能大致上合格，略嫌轉速不夠，在製作蘋果茸，攪拌約2分鐘後仍有少許果粒，需花多點時間才能打成茸。