報章
Press

U 周刊 Food
U Magazine Food

刊登日期
Publish Date

2014-1-10

標題
Title

超 EASY 家用製麵神器

相關德國寶產品
Related Product(s)

自家製麵糰麵條機 PAM-181
Automatic Dough & Noodle Maker PAM-181

u magazine 周刊 FOOD

·恬 靜 一 刻·

HIDDEN CAFE

就在 2014 年之初，回歸根本，尋找一間隱秘咖啡店，
給自己一個空間，在繁瑣生活中沉澱，
靜心待上整個下午。

超 EASY！家用製麵神器　火辣上位煲仔飯　誠品買地道台食

一書三冊

ISSUE424 / 逢星期五出版 / 10.01.14

text & edit | sieg photo | Kam art | dZ

10 個港人 9 個「無飯」，但又心思思想吃住家飯，
所以這兩年廚房神器當道，繼光波爐同麵包機之後，
睇好這部家用製麵機有機會冒起做新一代神器。
這部機器簡易到細路仔都識用，
在工展會大賣過 1,000 部，
爆紅都應該只係時間問題，今個星期一定要去試試。

超 Easy 家用製麵神器

活門
麵團搓好後，打開這活門，麵團便會被推到唧麵室。

攪拌扇頁
扇頁模仿真人搓麵團時，使用「金星丘」（即姆指下方肌肉最厚的部位）搓麵的陰柔力度。

安全把手
要關上把手機器才會啟動。

製麵箱
拌勻麵粉及製造麵團都在這部分完成。

唧麵室
麵條會自動滾進下方的螺旋杆裏，再擠向模杯唧出麵條。

麵模
一共有 6 款模杯，能切出不同粗幼度的麵條。

出風口
會自動出風，將唧出的麵條風乾。

點解要試？

One Touch 造麵

這部機的「神器」位是將繁複的製麵過程簡單化，機器結合了製麵團、壓麵及切麵三大功能，基本上跟隨機附送的製麵 recipe 倒入麵粉、蛋漿及鹽，一按就可以做麵，所有步驟都有預設時間，難度近乎零。

快靚正 8 Mins

由倒入麵粉到製好麵條及風乾，全程不過 6-8 分鐘，麵條可以臨煮才做，快過落街買。使用全蛋的中式麵或意粉，比超市買回來的，贏蛋味更鮮。

中西麵都得

使用不同的 recipe，可以做出中式全蛋麵、油麵、上海麵、刀削麵、蝦子麵，西式則可做 Angel Hair、Spaghetti、扁麵 Linguine、寬麵 Fettuccine、長通粉及通心粉，連日式拉麵、烏冬、中西點心皮麵團、曲奇麵團及意式雲吞皮都得。唯一做不到的就是要蒸煮的河粉。

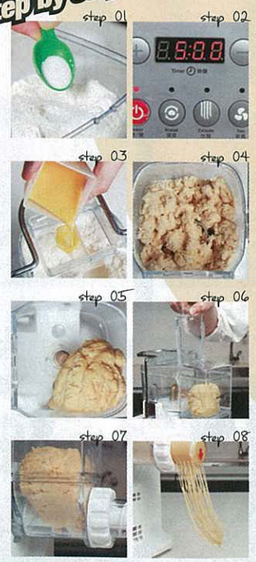
100% 健康

製麵材料全監控，不用擔心麵裏有鹼水、防腐劑、大量油份或其他化學物質。附送的製麵 recipe 已將使用的油份調至極少，亦不建議加鹼水，另更可自行加入竹炭粉、綠茶粉、亞麻籽粉、各種穀物粉、紅菜頭汁或菠菜汁等加強健康價值。

換上寬麵模杯效果。

使用扁麵模杯效果。

Step by step



01/ 將麵粉、鹽放到製麵箱裏，開機拌勻；
02/ 按掣啟動程序；
03/ 麵粉和鹽略為攪拌後，可加入已拌了油份的蛋漿；
04/ 約 1 分鐘後，麵粉已開始黏在一起；
05/ 約 5 分鐘後，麵團已成形；
06/ 拉起活門，讓麵團進入唧麵室；
07/ 下方的螺旋杆會轉動，麵團會自動擠向模杯；
08/ 麵條唧出後，出風口會出風風乾麵條，完成。

百變麵團麵條機 $2,880

機器約為一部中型的榨汁機大小，高 35 cm，闊約 16cm，喺廚房搵條罅都應該搵得落。重量 4.2kg，搬動方便，廚房無位的話，可以平日收起，有用時才拿出來。

時間掣
預設製麵程序為 5 分鐘，但用家可以自行增減時間。

程序按鈕
設有「開關」、「搓麵」、「唧麵」及「出風」4 個程序，全部均可獨立啟動。

U EXPERT

阿鴻小吃老闆　鴻哥
17 歲起在繡記學製雲吞麵，其後在美心集團工作，管理過機場 10 多間餐廳，他的招牌「蔡瀾撈麵」更獲食家蔡瀾所鍾愛，對麵食甚有研究。

德國寶
地址：灣仔摩利臣山道 22 號
電話：3110 2030
備註：土瓜灣、沙田及長沙灣專門店亦有發售

專業測試

部機咁易用，一於叫連續五年得到米芝蓮一星榮譽的鴻哥，以附送食譜所建議的煮全蛋麵方式放湯及做撈麵測試，另外再試吃各款粗幼及口味的麵條。

中式全蛋生麵
加入全蛋造，可做出中式雲吞麵檔常用的全蛋生麵，加蝦子可造出蝦子麵。

扁麵
扁麵都做到，更可用相同的模具做出烏冬、上海麵、金邊粉等。

上海麵
使用不同的 recipe，可做出意粉、日式拉麵、港式油麵等。

寬麵
除了 Fettuccine 外，模杯還可做刀削麵。

綠茶麵
加入綠茶粉可製綠茶麵。

竹炭麵
加一小匙竹炭粉就可以製到這種健康麵食。

評語

手感　生麵手感不俗，不會乾身，有彈性又脹身。
麵質　煮好後，多款麵條都不會太腍，浸在湯裏一段時間也不會變腍。
香味　生麵餅都有輕怡的麵粉香。
麵味　麵餅吃來有陣新鮮的味道，乾身麵餅就沒有這種效果。

總評：附送的食譜做法準確，跟足無套。