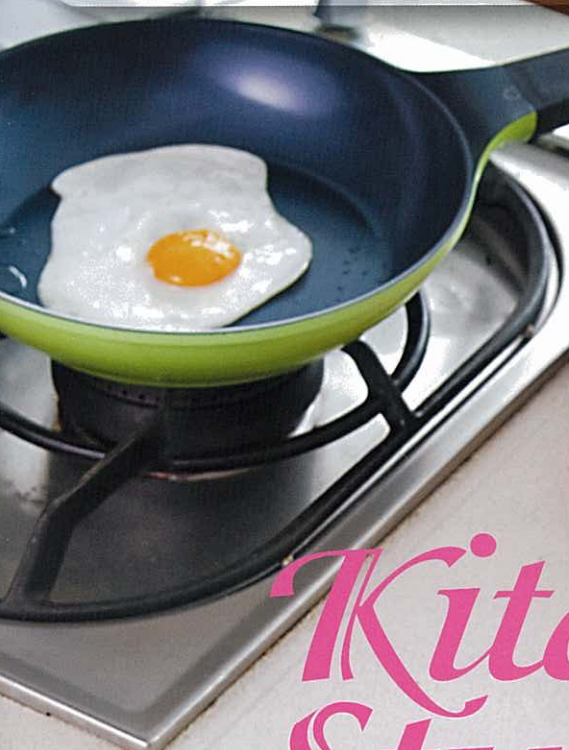


weekend weekly 吃喝玩樂搵節目

新假期

飲食一番

買一送一



Kitchen Stuffs

廚具 50

- ◆人氣產品試用報告
- ◆名人心水推介
- ◆創意廚具大搜尋



www.weekendhk.com

530

02/11/09

逢星期一出版
一書兩冊只售 \$12

超級發達一click

號碼印於另一本封面

ISSN 1996-465X
4 895057 600015

日本1000 特厚天書



名人必備廚中寶

經常入廚的名人名廚，最多機會用到五花八門的廚具品牌和種類，以下是他們真心覺得好用又買得過的選擇。

飲食界當紅人物，私房菜館 Le Mieux Bistro 揸fit 人兼總廚，經常接受電視、報紙、雜誌等訪問，亦於電台主持飲食節目。

Ricky

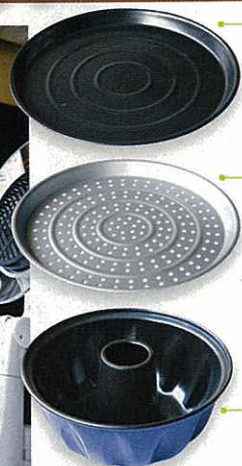
烤、燒、焗、煎、蒸，一個光波爐就搞掂晒！

以為名廚 Ricky 介紹的，不是什麼酒店級廚刀就是專業用焗爐，想不到他推介的，竟是肥媽之前經常在烹飪節目賣力大讚的光波爐（又名「光波萬能煮食鍋」），以現今最流行的無火無煙的光波煮食，果真夠潮！「我之前在朋友家看到這個光波爐，試用過後發覺真的好好用，一個爐就有**齊烤、燒、焗、煎、蒸、烘功能**，尤其是做烤焗煎炸如烤雞、煎魚、烤羊架等香口食物最出色，**可做到脆皮的效果**，而且**比焗爐更好用**，因為光波爐利用光波的穿透力把熱力帶入食物內，快速將食物外層加熱煮熟，**比焗爐更能鎖住食物肉汁**，同時發熱系統中間設有風扇，更能令熱力平均，食物四邊同時受熱，**不用把食物翻轉，也不會出現一面燒焦，另一面則半熟的不平均情況**，更不像焗爐般令一屋油煙。」除了功能性強，設計上的細心位也是 Ricky 力讚的原因。「光波爐以電子控制，**很容易操作，一按預設鍵，就算不諳廚藝的人，都可以輕易做出不同種類的菜式**，更設『清洗』模式，用後加入清水，不用清潔劑就能去除鍋內和鋼架上的油漬。最正是整個烹調過程可透過全透明玻璃鍋看得一清二楚，只要一按掣，它便立即發光發熱，一大班朋友來吃飯，把光波爐放桌上邊煮邊食，氣氛不知幾好。」

刀叉等最喜歡整個玻璃鍋可直接取出，清洗時方便又乾淨得多。



以全電子時間與溫度控制，方便易用，設10個煮食功能鍵如煲仔飯、蛋糕、蒸魚等，只要按下所選的烹調方法，立即顯示出溫度及時間，亦可利用 +/- 掣調校修改。另備有消毒、風乾受潮食材等功能選擇。



煎碟：適用於煎餃子、煎魚、腸粉及其他食物

烘盤：適用於烹煮或烤烘細小的食物，如花生、薯條、藥材等

蛋糕碟：可用來烤戚風蛋糕

光波萬能煮食鍋 CKY-688F (12 L) \$1,280 (德國寶)

最新的升級版用上先進法國製玻璃鍋，具備特強耐熱及抗溫差能力，可抵受攝氏180℃溫差，兼防撞擊，比舊版耐用。連蓋的密封設計，能把熱力鎖緊於鍋內，一般傳統焗爐用20分鐘才能烤熟的食物，光波爐只用一半時間就完成，省時又省電。





襟用五層不鏽鋼鑊 (36cm)

\$1,498 (Jusco)

傳統鐵鑊，雖然傳熱快，但容易氧化、變黑及變形，燒焦了鑊鑊清洗又麻煩，所以貴少少都寧願買這款 Buffalo 五層不鏽鋼鑊，鑊身上下兩層是高硬度、高密度的18/10美國優質不鏽鋼，與中間三層傳熱快的純鋁高壓結合一起，傳熱快又受熱均勻，鍋底不易變黑，亦不易黏底，最重要是夠耐用，我隻鑊用了五年還是很新呢。

By 家庭煮婦 湯太



平版鑽石電飯煲 \$788 (特價)

(1公升/SR-ND10) (Best)

有朋友用過最近好 hit、近三千元一個的鑽石電飯煲，不過試過後覺得飯跟一般的無分別。買飯煲還是實際一點好，最近買了這個 Panasonic 快思邏輯西施煲，內裡的飯鍋同樣是鑽石高導熱塗層，最大好處是可直接在鍋內洗米，不會刮花。採用快思邏輯技術，可煮白米、煲仔飯、煲粥及蒸饅，更首創「意大利飯」功能，價錢不用八百元，比原版的合理多了。

By 高級飲食記者 Winsome



抵用法國生鐵鍋 (20cm)

\$835 (Pan Handler)

愈來愈多人喜歡用生鐵鍋，一來可保持溫度平均兼耐熱，加上重型密實的鍋蓋，令食物有如在密封環境中，得以保存原汁原味，用作 slow cooking 或燉嘢最啱。一般人買生鐵鍋只知道 Le Creuset，其實另一牌子 Chasseur 同樣由法國製造，無論設計和好用度都跟前者相若，價錢卻平至少一半，抵買得多。記得清洗鐵鍋時不要用洗潔精以防生鏽，可用茶仔粉代替。

By 飲食編輯 MOOK

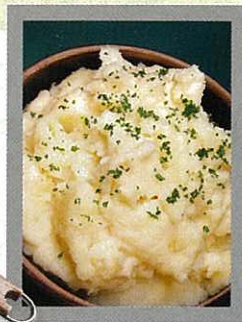


磨出餐廳級薯蓉的隔篩

\$50/8吋 (晚記)

別以為隔篩只可以用來隔水，其實都可做出餐廳級薯蓉，這是當大廚的兒子教我。以前總覺得街外吃的薯蓉比自己在家做的嫩滑幼細，於是問阿仔有咩技巧，他便教我首先將薯仔煮熟透，放入隔篩內以硬物如木勺或木刮將薯仔先壓後磨，利用其凹凸面表便可磨出質地比用蒜蓉刮刀綿身、比用人手按壓細軟的薯蓉。

By 家庭煮婦 Winnie



德國寶

地址：土瓜灣馬頭角道116號新寶工商中心高層地下2-3號
電話：2773 2888

sogo 廚具部

地址：銅鑼灣崇光中心7樓
電話：2833 8338

Jusco

地址：鯽魚涌康山道2號康怡廣場(南)
電話：2884 6888

晚記五金廚具廠

地址：油麻地上海街305號地下
電話：2780 4501