

TOSHIBA

Leading Innovation >>>

★ 美女廚神 ✕ 東芝雙重真空壓力磁應電飯煲 ★

東芝雙重真空壓力磁應電飯煲特有雙重真空壓力技術，無須浸泡，便能令米粒均勻吸收水分，再配合磁應技術煮飯，連美女廚神Kit Mak也稱讚煮出來的米飯特別香甜煙韌，粒粒飽滿且鬆軟可口！



紅棗花旗參片五穀飯

材料：

紅棗	6粒
花旗參片	10克
冬菇	2隻
五穀米	1杯
米	1杯
雞湯	1½杯
浸冬菇水	½杯

做法：

1. 紅棗洗淨後去核；花旗參片放入雞湯浸軟。
2. 冬菇浸軟切絲，冬菇水留用。
3. 米及五穀米略洗滌水，加入1½杯雞湯及½杯冬菇水，混合冬菇絲、花旗參片及紅棗，放入東芝雙重真空壓力磁應電飯煲，按「雜穀·標準」模式即可。



美女廚神
Kit Mak

美女廚神·烹調小貼士

一般來說，五穀米、紅米或糙米需要預先浸泡多個小時，才能煮得較軟身及具營養價值。東芝雙重真空壓力磁應電飯煲卻打破常規，利用其雙重真空技術及壓力煮飯，無須浸泡，便能令米粒均勻吸收水分，煮飯時熱力可透達米心；再配合其14段波紋釜底設計，在米飯中形成多個蟹穴，輕易煮出香甜煙韌的米飯。而多段壓力調控，可烹調不同類型的米飯。而且具有40小時雙重真空保溫功能，讓米飯持久保鮮，不會變質，殊不簡單。值得一讚的是，它特有12小時糙米雙重真空保溫功能，這是非一般電飯煲所能做到。

東芝雙重真空壓力磁應電飯煲
RC-DW10G (1.0公升) \$7,988

