

TOSHIBA

Leading Innovation >>>

★ 美女廚神 × 東芝水波爐 ★

東芝純蒸氣烤焗水波爐功能多樣化，連美女廚神Kit Mak都讚口不絕，一爐多用，包辦純蒸、發酵、烤焗、燉燉等多項功能，輕輕煮出各式美食，人人皆可做大廚！

甜品篇



黃金奶黃年糕

材料：

糯米粉	300克
粘米粉	30克
椰汁	260克
吉士粉	2 1/2 湯匙
咸蛋	2隻
水	140克
糖	170克
鹽	4克

STEP 1



STEP 4

「蒸氣」模式



做法：

1. 將咸蛋黃取出，放入水波爐，以「蒸氣」模式蒸25分鐘後，壓成茸。
2. 混合水、鹽、糖及椰汁，慢火煮至糖及鹽完全溶化，熄火。
3. 將糯米粉、粘米粉及吉士粉混合，加入椰漿溶液拌勻，用篩隔去粉粒，令麵漿細滑，加入壓成茸的咸蛋黃拌勻，倒入已掃油的蒸糕盤內。
4. 將蒸糕盤放入水波爐，按「蒸氣」模式蒸25分鐘3次。取出待涼後，放入雪櫃冷凍，吃時切件即可。亦可根據個人喜好，煎香或蘸上椰絲享用。

美女廚神·烹調小貼士

東芝水波爐除了特有的「過熱水蒸氣」、「混合烹調」及「燉煮」等烹調功能，更有「蒸氣」功能，無論蒸水蛋或製作中式糕點，都能以穩定的溫度蒸氣烹調，不會因太大火而令食物過老及起紋。

東芝純蒸氣烤焗水波爐
ER-LD430HK(31公升) \$7,398

產品詳情



美女廚神
Kit Mak