

# 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，輕鬆煮出各式美食，人人皆可做大廚！

夏日消暑  
冬瓜盅

### 材料 (2人份量)：

- 迷你冬瓜1個(3000克)
- 細粒乾貝2湯匙
- 乾冬菇2隻 ● 蝦4隻
- 瘦肉80克 ● 蝦米1湯匙
- 雞湯300毫升 ● 薑2片
- 水300毫升



### 做法：

- 1 乾冬菇浸軟切粒；蝦米、細粒乾貝浸軟；乾貝水留下，備用。蝦去殼，去腸，切粒。
- 2 冬瓜切開頂部，去核，去籽，取出部份冬瓜肉切粒，不要弄穿冬瓜底部，保留周邊約1吋厚的瓜肉和皮。
- 3 燒熱油，爆香薑片，再下冬菇粒、蝦米同爆香；注入雞湯、水及乾貝水，再加入冬瓜粒、瘦肉及蝦肉，熄火。
- 4 預備盛載冬瓜的碗，放一塊布墊於碗內，再放入冬瓜，固定冬瓜位置。
- 5 將湯及湯料注入冬瓜內，水波爐蒸氣儲水匣加入水，以「蒸氣」模式，蒸25分鐘。完成後，按3次同一模式蒸煮，即可享用。

STEAMED 25 MIN

儲水匣水分耗盡時，水波爐面板上的「WATER」字樣會閃爍並發出鳴響提示，請拉出儲水匣加水。



### 美女廚神 透調小點子

製作冬瓜盅看似複雜，但其實並不困難，運用東芝水波爐的「蒸氣」模式，只需簡單按鍵，無須看火，便可輕易製作美味冬瓜盅。另外，水波爐亦適用於蒸煮各式食材，如蔬菜、蛋、豆腐、點心和肉餅等，食材蒸完不會過老，保持原有鮮味及嫩滑口感。



Kit Mak

東芝純蒸氣烤焗水波爐  
ER-LD430HK(31公升) \$7,398

產品詳情

