



这是一场大厨与现代化电器激情碰撞的奇妙旅程,五星级大厨亲自操刀,出动“秘密法宝”玩转九阳健康饮食电器,完美演绎私房美食,简单操作,美味尽享。

或许有些年轻朋友习惯在家待客,父母上门、同学、老乡造访,总会做些东西招待。菜的名堂、味道不能太平常,不但得让人觉得好吃,最好还能带点惊喜,让人觉得你有想法、有手艺。想成为深藏不露的民间高手,“集众家所长,为我所用”,那就跟随九阳,携手名厨,品味视觉与味觉双重享受。

这次我们在北京鲍鱼公主的厨师长张秀成师傅的指导下,用九阳健康饮食电器系列制作私房菜,小葱煎黑豆腐、巴戟石斛炖螺头,都是他的拿手作。名师指点,又有九阳健康饮食电器这个“秘密法宝”鼎力助威,叫好又叫座的私房菜自然轻松完成,还不跟着一起动手操作,让众人都羡慕你的厨艺。

特邀
厨师

张秀成,中国特级烹饪大师,高级营养师,拥有26年从厨经验,擅长粤、鲁、淮扬、融合菜,现任鲍鱼公主(亚奥店)行政总厨,提倡健康饮食,注重食疗养生。



健康饮食 温暖过冬

五星厨师教你九阳私房菜

Joyoung 九阳



小葱煎黑豆腐

材料:

干黑豆4两,鸡蛋10个,葱花少许,花生油、豉油适量,盐、鸡粉适量。

秘密法宝:九阳营养王豆浆机

做法:

1、干黑豆用清水浸泡2小时,用九阳营养王“全豆豆浆”功能,

轻松制成浓黑豆浆,备用。

2、取500g浓黑豆浆加8个鸡蛋,调入适量的盐、鸡粉搅拌均匀。
3、把做好的豆腐浆倒入蛋糕盘中,用微火蒸30分钟成黑豆腐。
4、把做好的黑豆腐切成厚片(5*4*1cm),不粘锅烧热,下花生油适量,把黑豆腐煎成两面金黄,用豉油调味,撒入少许葱花即可。

巴戟石斛炖螺头

材料:

美国干螺头100g,瘦肉200g,老鸡200g,鸡爪3g,巴戟8g,石斛8g,姜2片,红枣3个,纯净水750g,盐、鸡粉适量

秘密法宝:九阳智能调压压力煲

做法:

1、干螺头用冷水浸泡12小时洗干净备用。
2、瘦肉、老鸡、鸡爪切块,冷水下锅,用90°左右的水煮10分钟。
3、将所有食材加750克纯净水调味,用汤窝装包上保鲜膜封紧,在九阳智能调压压力煲中加入冷水,放入汤窝,用低火按“炖·焖”键,30分钟即可。



烹饪大师谈美食

鲍鱼公主(亚奥店)的招牌菜:巴戟石斛炖螺头,形色美观,酥烂鲜嫩,是一道非常讲究火候的炖品。张大厨表示他推荐用九阳智能调压压力煲制作这道炖品,是看中了九阳智能调压压力煲能够实现20Kpa到70Kpa六段压力可调的特点。针对不同压力,犹如经验十足

的厨师轻松掌控火候,一键料理,精炖细煮,汤清见底,味鲜而不腻,还能保证食材原有的新鲜营养,可谓色、香、味俱佳。煮饭、炖菜、煲汤……功能齐全,省时节能,即使平日很少下厨,也能根据微电脑面板智能操作轻松制作。名厨“秘宝”保驾护航,你也能成为厨艺高手。

烹饪大师谈美食

小葱煎黑豆腐是鲍鱼公主(亚奥店)的招牌美食之一,很多食客都赞它:营养美味,入口滑嫩、豆香浓郁,其奥妙之处在于它是用九阳营养王熬煮的黑豆豆浆做底料。张大厨说用九阳营养王熬煮出的黑豆豆浆,豆香浓郁,均匀无渣。九阳营养王不仅能熬制豆浆,还

能制作饮品、米糊、果汁及各种汤底,全功能超强大。超微精磨器与超微精磨刀组合成的超微精磨系统聚流效果极好,能牢牢抓住食材,豆子无需浸泡也能磨得细腻无渣,营养全面释放。智能温控+文火熬煮,浓香豆浆一步到位,操作简便,省时又省心。



享团圆吃汤圆,上好汤圆如何选?

新春佳节临近,家家户户已经开始置办年货。作为象征“团圆”的汤圆,自然也早早摆上了各大超市的柜台,等待大家选购。面对琳琅满目、品类繁多的汤圆,究竟怎样选,才能选到美味又营养的上好汤圆?笔者走访多家超市,为您揭晓选购汤圆的秘诀。

◆秘诀一:

研磨到位面皮薄
口感爽滑有劲道

一般人吃汤圆,都喜欢口感糯滑、Q弹爽口的。而要保证汤圆每一口都是“糯滑Q”,可不是一件容易的事。首先糯米必须粒粒新鲜饱满,挑米的工序非常严格,一丝不苟。而要真正做到每一口都是“糯滑Q”,则不仅要求严格选材,更要求研磨到位。

日前,笔者走访了各大超市,发现思念旗下的汤圆市场反响较佳,大多数消费者反馈玉汤圆口感好,爽滑软糯。据介绍,每颗玉汤圆都经过8小时的细心研磨,磨出来的米浆细滑绵密有劲道,所以制作出来的汤圆口感也的确和市场上的普通汤圆不一样,吃到嘴里的每一口都是香香软软“糯滑Q”。

除了研磨到位,口感糯滑Q外。玉汤圆的面皮还有一大特点:采用蔬菜汁调色。这使玉汤圆健康天然,看上去色彩斑斓,秀色可餐,更适合缤纷喜庆的新年餐桌。

◆秘诀二:

馅料营养有“滋”色
品种丰富才够味

好汤圆绝不只有一种口味。过年家人齐团聚,人多虽热闹,众口却难调。在笔者走



访的过程中,发现思念玉汤圆的产品布局最为紧密。思念玉汤圆共有超过三种系列,十四种不同口味。

白白嫩嫩的白玉系列,以黑芝麻为主,衍生出紫薯

和榛子两种口味,特别适合家里坚守传统口味的长辈和老人;清爽养眼的碧玉系列,也有三种口味:巧克力、抹茶、红豆及抹茶绿豆,模样可爱,馅料时尚,年轻女孩必定爱

不释手;而彩玉系列中,水果味必然大受孩子们欢迎,同一系列里的红枣、绿豆百合及八宝口味,则是女孩子们的养颜上品。至于男人们,也能在玉汤圆的大家族里找到自己喜欢的口味。思念玉汤圆的庞大体系可满足消费者的不同需求。

◆秘诀三:

高品质源自好原料
品牌实力需看重

汤圆好吃,一面看皮,二看内馅。面皮与馅料如何,不单是看制作工艺,上好的原材料选择也非常重要。打造高品质汤圆,选用上好糯米是关键。思念玉汤圆只选用纯度高达95%的粳糯米,从而保证思念玉汤圆的品质。以玉汤圆“白玉黑芝麻”为例,思念玉汤圆选用江西九江的单壳黑芝麻味原料,与一般

的黑芝麻比起来皮更薄,颗粒也更饱满,醇香可口,做出汤圆口感醇香,馅料细滑绵密。所选用的原料均为天然原料,再配以思念独特的制作工艺,难怪笔者走访中发现,市场上思念玉汤圆销售表现极佳!

笔者提示,为保证新年食品的食品品质,在选购时应侧重知名度高,信誉度较好的产品。同时,笔者还发现,思念还推出了玉汤圆礼盒装,能满足过年走亲串友送礼的需要。

“吃汤圆,人团圆”,这象征美好祝福及家人团聚的汤圆,意义格外特别。一屋人围着温暖的炉火,在品味汤圆的同时,也品味着古老习俗带来的浓郁的亲情和友情……

思念团购热线:400-659-8333。



人头马VSOP 跨越心极限涂鸦派对

——我选择 我突破 我释放

继成功推出“用心跳”劲舞派对之后,专为特优香檳干邑专家的人头马VSOP将再一次释放她的活力、个性与创意,延续2010年为时尚大众带来全新的涂鸦派对。而最新这场涂鸦派对即将分别于1月20日、21日引爆最具活力的济南非比爵色酒吧和济南绯闻酒吧。人头马VSOP丰厚纯正的口感,荡漾着醇厚浓郁的芳香,搅拌些Hiphop元素,混合尖端潮流,张扬十足地调配出一款“极

限”特饮,奉献给不断突破、敢于释放自我的年轻达人们。由“香港HIP-HOP教父”MC Yan特别创意的人头马VSOP纪念版涂鸦酒瓶“跨越心极限”,荣耀上市售卖,限量经典更是值得收藏。

当突破代替了陈规,当释放代替了守旧,当跨越代替了止步,人头马VSOP彻底挑战,让你跨越心极限!跨过凿破的红砖瓦墙,或舞动在热辣闪现的人群中,或享受人头马VSOP

的纯正与芬芳,或用激光来涂鸦整面墙壁。特别的还有,全能嘻哈MC用说唱贯穿整场派对,接着屡获殊荣的HIP HOP舞蹈达人用人头马专属舞步high翻全场,而当晚的大赢家,则手捧由“香港HIP-HOP教父”MC Yan特别创意的人头马VSOP纪念版涂鸦酒瓶,将众人的目光吸引聚焦到自己的“心极限”上。

只来自于法国大、小香槟区的人头马特优香檳干邑,不

仅被历史冠以殊荣,更是高品质干邑中的至臻臻品,时刻为全球干邑鉴赏者和时尚人士奉上最完美的干邑体验。继承了人头马尊贵血统的人头马VSOP,更是跨越出个性的一步,配合全新的涂鸦主题派对,让年轻活力的你,体验新创意,跨越心极限!

敬请登录www.remy.com.cn获取更多活动讯息。