

# 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彈韌，粒粒飽滿且鬆軟可口！



### 意式雜菌燉飯

#### 材料：

日本珍珠米	2米杯
雞湯	1½米杯
蘑菇	150克
秀珍菇	100克
鮮冬菇	10隻
本菇	1包
洋蔥(切絲)	¼個
白酒	½杯
忌廉	200毫升
芝士粉	2-3湯匙
牛油	2湯匙
鹽	適量
黑椒	適量

#### 做法：

1. 米洗淨瀝水，放入東芝雙重真空壓力磁應電飯煲，加入雞湯，按「白米·稍硬」模式，令米飯更有嚼勁。
2. 將所有菇菌抹乾淨，切片。
3. 燒熱油鑊，下洋蔥絲大火爆香，放入菇菌大火快炒，再瀆白酒以大火煮沸，下忌廉熄火，成忌廉雜菌，以鹽及黑椒調味，慢火保溫。
4. 將忌廉雜菌熄火，將煮好的米飯放入鑊中拌勻，加入芝士粉及牛油，需要時以鹽及黑椒調味，立即趁熱享用。



### 美女廚神·烹調小貼士

意式燉飯雖然醬汁美味，但生米的口感不是人人能接受，而且烹調複雜，新手往往不易掌握。想吃到香滑軟糯但仍有嚼感的熟米燉飯？現在就有好方法！運用東芝雙重真空壓力磁應電飯煲的「白米·稍硬」模式，可輕易煮出滿有嚼感的米飯，再與醬汁混合，便成為香滑軟糯的意式燉飯，絕對是下廚新手的一大喜訊。

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



產品詳情



美女廚神  
Kit Mak