



九阳健康饮食馆
九阳客服电话: 4006186999

健康饮食 春天滋味

Joyoung 九阳

——九阳健康饮食电器



名厨出镜

周斌, 北京藏素风格餐厅行政总厨。

“春”团圆

大厨秘密武器: 九阳营养王豆浆机

食材: 黄豆、香椿、五花肉、鸡蛋

调料: 盐、鸡精、淀粉、葱、姜

做法:
1. 将九阳光豆坊的一小袋黄豆用清水洗净后直接放入九阳营养王豆浆机中, 选择“好豆浆”功能, 轻松制成香浓的豆浆。放入少许上海内脂豆腐王, 再加热1分钟, 制成豆腐。
2. 将适量五花肉倒入九阳料理机中, 将用料打碎成泥。
3. 再将泥状用料炸成金黄色丸子, 即可使用。

口感: 外酥里嫩, 唇齿留香



名厨说菜

豆腐含有大量人体所需的植物蛋白, 长期食用可以增强人体的各项抵抗力。九阳营养王豆浆机搭配阳光豆坊, 可轻松便捷地制做豆浆和豆腐。自制豆浆干净卫生, 浓稠可调, 豆香浓郁, 均匀无渣, 更免去了泡豆的烦恼。九阳营养王豆浆机不仅可以用来制作豆浆, 还可以制作米糊及果汁, 更可以对付懒惰用作搅拌机, 功能超级强大, 便捷又营养, 省时又省心。本菜品可搭配椒盐等调料, 根据个人口味而定, 效果更佳。



春天来了, 美丽贤惠的妈妈们开始给全家人考虑如何春季进补了, 健康、美味又独具特色的菜品每年都会让她们着实伤透脑筋。今年, 九阳家族携手顶尖名厨一起来帮你消除烦恼, 这小小的厨房法宝不仅可以带你远离油烟, 更会助你在新年大餐中一显身手。谁说有鱼有肉就不能健康? 倡导健康生活的九阳健康饮食电器教你“吃”出健康, 打造一个完美的春季进补大餐。

易食滑多宝鱼

大厨秘密武器:
九阳智能电压力煲

食材: 多宝鱼一条(不大于1公斤)、胡萝卜、甜蜜豆、百合

调料: 盐、鸡精、料酒、淀粉、葱、姜

做法:

1. 将片好的鱼片、整条鱼骨和500ml的清水、适量盐、鸡精、料酒、葱、姜一起放入九阳智能电压力煲中, 选择“鱼”功能, 煲3-4分钟。

2. 将鱼骨炸到金黄色, 头尾微翘, 备用。再将葱片、姜片煸香后, 放入鱼片及胡萝卜、甜蜜豆、百合, 加适量盐、鸡精、料酒、水淀粉勾芡, 起锅后再加少许香油, 装到炸好的鱼骨中即可。

口感: 滑嫩爽口, 鲜香味美



名厨说菜

合家欢乐, 怎么少得了年年有“鱼”的好兆头。多宝鱼也意味着来年广进财源, 是年夜饭中不可缺少的一道佳肴。九阳智能电压力煲六段压力可调, 犹如主厨在旁轻松掌控火候, 煮饭、煲汤、炖鱼、蛋糕, 样样不在话下。大屏幕显示器, 操控界面简单明了。省时省电省心的明智之选。

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, 专为特优香槟干邑专家的人头马VSOP将再一次释放她的活力、个性与创意, 在2011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于2月26日引爆最具活力的济南绯闻酒吧。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。

只来自于法国大、小香槟区的人头马特优香槟干邑, 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。



本周主打团购: 清水海日本料理

原价298元/位, 团单价仅需78元/位

团单网成立于2010年4月, 是山东最早的团购网站, 目前也是济南最火爆、口碑最好的团购网站之一, 每天推出超值的生活消费产品, 已与济南400多家优质商户成功合作近500个项目, 是省城团友每天必上的团购网站!

本周团单网联合清水海推出78元/位的超值日本料理。

清水海, 一个餐饮文化的知名品牌, 提倡绿色环保的饮食时尚, 历经锤炼, 形成了清水独具风格的日本料理流派, 成就了至信至美的料理饮食文化。

详情请登陆团单网www.tuandan.com 企业QQ: 800052960



栏目电话: 85196498

糯米烧麦



原料: 糯米250克、精肉馅200克、干香菇50克、青椒100克、面粉250克。

第一部分: 准备工作: 1. 糯米水泡4个小时, 上笼屉蒸熟待用。2. 香菇洗净水发后切碎, 发香菇的水滤渣备用。3. 青椒洗净切碎。4. 面粉用沸水和好, 成面团, 做烧麦皮。

第二部分: 烧麦馅的制作: 锅中放油, 烧8成热放入花椒油炸, 捞出花椒粒, 倒入肉馅, 炒制肉馅变色, 放入香菇和青椒翻炒, 放入酱油、盐、鸡精翻炒, 然后倒入香菇水煮沸, 倒入凉后的糯米翻炒, 待水稍干停火, 糯米馅准备完毕。

第三部分: 制作: 面粉浇上沸水, 用筷子朝一个方向搅动, 然后和成面团, 擀成荷叶皮面剂做烧麦皮。包好烧麦上笼屉蒸10分钟即可。



美食达人: 潘秀莲
职业: 工程师

达人絮语: 自己制作的糯米烧麦皮薄馅大, 美味营养, 还可以根据个人喜好, 放入虾仁, 味道更美!

各种新鲜食材为你所用, 让您的美食手艺在这里尽情的展现。“我有我滋味”就是让您与更多的美食达人一起分享亲手制作的愉悦; “我有我滋味”就是一起发现、一起体验更多不断涌现的特色美食小店!

每周三前, 将您制作的美食、菜品的用料、做法、特点及您的照片、所制作的美食图片; 您知道的、去过的特色美食餐饮店的推荐信息及您的姓名、性别、职业、电话以文字方式发送邮箱至 jslw007@sina.com 或发送QQ: 296519079 与大家一起分享!

栏目电话: 0531-85196498