



九阳健康饮食馆
九阳客服电话: 4006186999

九阳演绎健康“泰”味道

Joyoung 九阳

——九阳健康饮食电器

可能你会有这样的困惑,每天的厨房料理除了中餐就是西餐,家人也想换换口味,给他们一些新的尝试,感受不一样的味道,饮食餐桌当然要活色生香。那不妨尝试一下口味复杂的泰餐,千万不要以为这是一件很麻烦的事情,只要跟随我们本期的特约大厨——泰辣椒的厨师长梁伟,学习几道正宗的泰餐,用九阳健康家族小家电安全掌控,让你在家就可以品尝到大厨水准的泰味道,一切都变得简单而充满乐趣。

出镜厨师

梁伟
北京泰辣椒厨师长



豆渣蛋饼

秘密武器:九阳植物奶牛豆浆机

食材:鸡蛋3个、豆渣100克
调料:葱花5克、盐3克、食用油10克。

做法:1.将九阳阳光豆坊的一小袋豆谷洗净后直接放入九阳植物奶牛豆浆机中加入适量的水,轻松制成香浓的豆浆。

2.将剩余的豆渣装入盆中,打入鸡蛋并将盐、葱花加入其中搅拌均匀。

3.将少许油倒入锅内,待油热后将准备的豆渣鸡蛋倒入其中,摊平,四五分钟后即可食用。

TPS:

九阳植物奶牛豆浆机运用

“超微原磨”,创新超微原磨技术,利用小空间聚流原理,让每一颗豆子都能被充分研磨,真正实现超微粉碎效果,释放植物蛋白,还原大豆原香,保证豆浆营养,保留豆浆的原汁原味。剩余的豆渣可不要随意浪费掉,稍微用心加工一下就成为另一道美食,而且可能还会带给你更多的惊喜。梁总厨制作的豆渣蛋饼,丝毫没有豆渣涩口的感觉,相反却软、糯、香十足,出乎意料。



芒果柚子西米捞

秘密武器:九阳倍多汁榨汁机

食材:西米100克、芒果丁150克、柚子100克、蜂蜜少许、柠檬少许、糖浆5克、白糖10克、纯净水适量

做法:1.西米用水煮15分钟至透明捞出,反复用水冲洗,拌入白糖放入杯底。
2.将芒果丁、纯净水、糖浆放入杯中榨成芒果汁,倒入西米上面。

3.将柚子和柠檬去皮切瓣放入九阳倍多汁榨汁机中,加入蜂蜜、纯净水再次榨成柚子柠檬汁,缓慢倒入芒果汁上即可。

TPS:

梁总厨设计的这款芒果柚子西米捞中,芒果、柠檬、柚子等水果经过九阳倍多汁榨汁机的压榨之后,营养保持得更完美,味道更纯正,清洗也更简单。九阳倍多汁榨

汁机革命性的螺旋挤压技术让果汁完全榨取,同样分量的水果,榨出的果汁比普通榨汁机明显多很多,果汁清澈见底,也没有泡沫,原汁原味更营养。



椰肉杏仁焖鸡块

秘密武器:九阳沸腾系列电压力煲

食材:鸡500克、椰肉150克、杏仁25克、红辣椒各20克

调料:食用油10克、葱50克、蒜瓣3个、香菜适量、椰汁1000克

做法:1.鸡切块焯水至5成熟控干水分,椰肉切丝、葱和蒜切片、杏仁一部分捣成泥备用。

2.油锅中加入油烧热,翻炒葱、蒜、椰丝至金黄色,盛入九阳沸腾系列电压力煲中。

3.再放入鸡块、杏仁泥、未捣的杏仁,倒入椰汁拌匀,插上电源按“肉?鸡”键,最后开盖加盐,撒上香菜即可。

TPS:

这道

椰肉杏仁

焖鸡块,

只需将食

材直接放

入九阳沸

腾系列电

压力煲中

即可,省时

又不费力,

使食物充分

对流,翻滚,

沸腾入味,

彻底改变了

传统电压力

煲泄压慢的

缺点,“瞬

时泄压、零

时开盖”的

智能化操作,

让美食随做

随吃,安全快

速,并且受热

更均匀,营

养更美味。



提升您的生活品质 —
百脉泉 厨房健康水

民以食为天 食以水为先

爱生活,更健康!

健康生活,从厨房用水革命开始!

- 小分子团:特殊工艺生产,水分子更小,渗透力更强
- 营养不流失:饮食中的钙、锌离子得到最大程度保留
- 口感好:米饭清香,汤味纯正,粥软养胃
- 紫外线消毒:不同于自来水的氯气消毒,回归自然



山东百脉泉矿泉水有限公司
咨询服务热线: 0531-85196288 85196693

