

適時識食
海鮮盛宴



泰海鮮
Seafood Thai

即睇片



地址：屯門三聖街6號商場B座地下5-8及14-16號鋪

電話：2459 9313



泰海鮮 | Q

花生秀



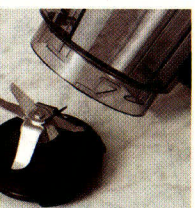
台灣新星黑金剛

韓國 抗氧攪拌機 存真!

賞真，是現世代最難求的一種味道。偏偏寵溺了的味蕾在應對炎夏，飢渴得只求快感，超高糖的汽水不消說，慢磨攪拌的榨汁機，也會將蔬果汁與蔬果質（膳食纖維）分離，我們飲用到的只是含糖分為主的蔬果汁液和少量蔬果質，身體吸收到的還不過是蔬果的糖分。韓國品牌新出的專利真空抗氧化攪拌機，開創獨特的頂部抽真空技術，令攪拌器內處於真空狀態，攪拌出最能保留原汁原味的原生態蔬果汁。



像十顆車厘茄攪拌後，經過真空的一杯，分量濃縮，色澤亦較豔。反左一杯用一般榨汁機製未經真空處理，以為較真，其實都是空氣！試飲真空茄汁更濃更鮮，吸末。



達2.4萬轉的鋒速刀葉，溫度偏低不會破壞酵素主素。



付吸盤，釋陣安全。



酒紅色外，另備太空銀及珍珠白色。

都說坊間一般的榨汁機、攪拌機、慢磨機等，把蔬果中的膳食纖維也榨掉，無助我們的腸道健康。即便一般烹調，蔬果中的酵素亦會因受熱高而流失或被破壞。而無論如何，切開了的蔬果當接觸到空氣，裏面的營養如維他命便流失得更快！以番茄為例，在有空氣的環境下攪拌或煮食，維他命A約0.86μg；在真空狀態下攪拌，維他命A即高4倍，有約3.77μg。原來，在沒有真空抗氧化的情況下，會不知不覺中浪費了金錢和食物。

真空抗氧化 原生態蔬果汁

韓國 Hanssem 漢森真空抗氧化攪拌機，專利頂部抽真空技術，令攪拌器內處於真空狀態，蔬果在攪拌過程中不會被氧化，無氣泡，從而將蔬果的最自然最健康的原生態，以液態的形式製作，用家能吸收到蔬果的真正營養及原汁原味。機身不算纖巧，重3.6kg，高45cm，底座直徑19cm。惟操作超級簡便，只三粒掣，一個Auto、一個真空、一個手動。「Auto」一鍵輕觸式全自動一次完成抽真空及攪拌過程。約2分鐘便攪成一杯橙汁。又要切又要榨，用後又要清洗一番，何不乾脆幹掉一個大橙？懶人那裏會明，家中幼小都抗拒蔬果，上之高堂又牙齒消化力都弱……再說，這種殺死人的暑天，喝一口總比咬一口舒暢！



Hanssem 漢森真空抗氧化攪拌機，外形 Cyber。建議零售價 \$4,800（推廣價 \$4,500，送一個價值 \$450 真空杯及 Recipe Book 營養食譜）

實測

鮮果橙汁



愈簡單，愈美味。先來杯最純粹的鮮橙汁。把橙切粒，不妨連衣，保留更多營養。



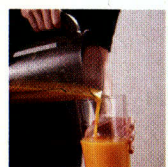
按 Auto，不消兩分鐘，約五六個大橙攪拌出一千毫升分量。



完成攪拌，須從機身頂部抽真空後，才能掀開頂蓋，把攪拌器取出。



取出攪拌器後，同樣須於頂蓋位置抽真空然後開蓋。



貼心另備一千毫升容量真空杯。由於倒放儲存會接觸空氣。將攪拌後的橙汁倒入真空杯，按真空掣，再一次抽真空，味道會更濃郁。



將真空杯儲存於冰箱內，兩三天內隨時飲用，亦便於外攜。

車厘茄汁

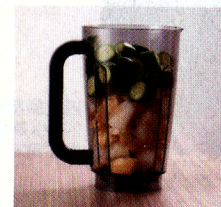


再試攪蔬菜。原粒車厘茄可連枝放進攪拌器，但怕苦澀味則可把枝取掉。



機身的第三粒掣，就是中間的大圓掣，這乃手動攪拌（同樣具真空功能），操作極之簡單，由低至高速任意扭動，方便按個人喜好保留蔬果肉粒口感。

生果 + 蔬菜雪梨青瓜汁



基本上，攪拌內容百搭，兩三滴的話，注意水分重的食材先置底就可以了。惟雪梨較重身，這回攪拌時雪梨粒給攪拌刀片卡住！建議要切較小粒，又或加一點水，亦可按口味加奶攪拌。

總評

鮮蔬果汁色相味道佳清鮮無比！個人最愛橙汁，鮮甜解渴，亦輕嘗得到帶 Cream 感的橙衣纖維。喝罷一杯，十分飽肚，相信維他命等營養悉數保存。茄汁則原汁原味，濃味得化不開。至於雪梨青瓜，清鮮細滑，有同事喝了半小時，即解便秘腸道通暢……

