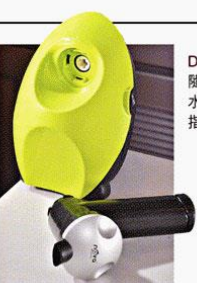




■啟動雪糕機後在導管加入適量冷凍生果(左圖),經過高轉速摩打攪拌即可擠出質感幼滑的鮮果雪糕(右圖)。



■雪糕機機身小巧,組件不算多,方便清洗及收藏。



Dole 香蕉乳酪機 Yonanas \$799 (a) 隨機附上的食譜清楚列明香蕉及其他水果和材料的分量及做法,只要根據指示,即可快速製作香甜的鮮果乳酪。



■nova green living 最新的意大利雪糕機(\$698/a),不用1分鐘就可以製出 Gelato,甚至打沙冰。



簡易製鮮果雪糕

小時候夏天開心事之一就是和朋友仔一起製作雪糕,不過等雪糕凝固的時間實在太難捱,等不及完全凝結就偷吃了;更枉論要花幾小時及繁複工序才可以炮製的雪糕。今時今日,想自製雪糕不再費時失事,只須1分鐘已能極速製成鮮果雪糕或乳酪雪糕。說的是 nova green living 最新推出的意大利雪糕機,可以將預先雪成冰的新鮮生果、乳酪,甚至給成冰的果汁、汽水,放入機身後,即時擠出雪糕來。加上機身內藏一個高轉速摩打,打出來的雪糕遠較一般雪糕機來得幼滑,即使是纖維豐富的急凍水果,亦可於短時間內打成質感幼滑的雪糕。

至於美國品牌 Dole 香蕉乳酪機 Yonanas,雖然不如意大利雪糕機般多功能,但亦能在1至2分鐘內將食材製成乳酪,更是炮製香蕉乳酪的專家。隨機附上多款鮮果乳酪食譜,照辦煮碗即能輕易製作出果味天然的鮮果乳酪。

■如果想節省冷藏水果的時間,不妨到超市選購急凍雜莓,出來效果也不錯。

Zoku 海底世界雪糕冰模 \$238 (d) 以海底世界做主題的雪糕冰模,倒模部分以矽膠代替傳統硬膠,完成後能輕易取出雪糕。

只係6月,天氣已經又焗又熱,最佳消暑方法莫過於留在家中自製冰品吃降溫,今年坊間推出不少冰品製作工具,設計趣致得來部分又標榜可1分鐘內極速製成雪糕雪葩;有些雪糕機造型得意滿 Fun,配合天然無添加食材,讓大度度過一個開心又涼浸浸的炎夏。

撰文:褚愛琪
部分攝影:莫文俊、陳世昌

廚房魔術手

鮮果極速變冰品

炎夏消暑

Pearl Metal 製雪糕機 \$120 (b) 造型可愛的般的雪糕機,如意大利粉機般邊絞邊製作出雪糕,有得玩又有得食。



Cuisipro 迷你三文治雪糕機 \$159 (a) 每套包括心形、星星及圓形3款模具;只要依次放入曲奇餅、雪糕及曲奇餅於模具壓實,即能製作出近期大熱的雪糕三文治。



Citrus Ice Cube \$149 (a) 專為冰飲而設的柑橘類榨汁冰模,上面是榨汁器,下面是冰模,可即時將新鮮榨取的青檸汁、檸檬汁、橙汁放入冰格製成冰粒使用。



趣怪玩味模具

夏天歡雪冰品,大小朋友都 Like,未入夏,市場上已有不少加入玩味趣怪元素的冰品模具登場,務要逗得一舉兩家開心。日本新出的 Pearl Metal 製雪糕機,機旁設把手,造型如玩具般,只需倒入預先調校好的奶漿,在指定位置加入適量冰塊及鹽粒,然後絞動把手即能「絞出」雪糕,簡單方便。

至於美國大熱的雪糕機品牌 Zoku,香港雖然暫時未有專門店或分銷商,但亦能在網購店選購,也有專人送貨上門。其中熱賣的 Zoku 雪糕機是將雪糕機預先放入冰格冷藏逾 24 小時後,加入凍新鮮果汁約 7 至 8 成滿待 7 至 9 分鐘即能製成天然無添加的果汁雪糕。而今年最新出的 Zoku 海底世界雪糕冰模,海洋生物及潛水員造型的雪糕棍,很有夏日陽光與海灘的感覺。此外,另有令女士們愈吃愈開心的寶石形雪糕模具,又或雪糕三文治模、榨汁冰模、棒棒糖及雪糕筒模具等,為熱辣辣炎夏增添不少歡樂。

棒棒糖雪糕模具 \$109 (a) 一套有4個模具,能注入不同顏色的果汁冷製成棒棒糖形雪糕,五顏六色的,充滿童趣。



Zoku 雪糕機 \$675 (連運費) (c) 將雪糕機預先放入冰格冷藏至少 8 小時,再倒入凍果汁約 7 至 8 分量,7 至 9 分鐘後即可製成天然無添加的果汁雪糕。



查詢電話:
(a) I Love Kitchen
(b) city'super
(c) Saplings HK
(d) Happy Shopping 買得起

3122 4131
2736 3866
www.facebook.com/saplingskids
www.facebook.com/usakoreashop