



自己动手做甜品 这些小家电可以帮你忙

身心烦躁时,来一杯色彩缤纷的水果沙冰,或是一杯酸酸甜甜的果汁,抑或是一杯香醇浓郁的酸奶,那真是再惬意不过了。只是现在的食品安全隐患太多了,想要吃得安全,自己动手才是王道。

目前,市区不少家电卖场都推出了可以制作各种甜品的小家电,如搅拌机、榨汁机、酸奶机等,有了这些“利器”,再买些简单的食材,你就可以DIY出各式甜品了,不仅省钱,还很安全健康。今天,我们就听听喜欢DIY各式甜品的相关负责人的介绍,了解一些选购和使用能制作甜品的小家电的心得和诀窍。 记者 邹传科

利器1 搅拌机 各式冰沙随意做

冰沙不含牛奶、奶油等成分,完全由糖水、新鲜水果制成,是一款非常适合夏天饮用的消暑佳品,不过,走访市区多家卖场,记者都未能发现碎冰机的踪影。甜品达人“茜茜”告诉记者,其实,用一台带碎冰功能的搅拌机,就能DIY出各式各样的冰沙,让你大饱口福。

市场走访:在不少人的印象里,搅拌机通常是用来搅拌、干磨、碎肉的,其实,用它制作冰沙、奶昔同样得心应手。

走访省城多家卖场,记者发现目前飞利浦、九阳、艾美特等

品牌都推出了带碎冰功能的搅拌机,价格多在千元左右。在国美电器,记者见到了飞利浦的一款带碎冰功能的搅拌机,该搅拌机具有多种速度调节选择及手动式开关,能轻松地应对不同硬度的食物,搅拌杯上还设有加料口,不中断操作也可加料。同时,该机还配有安全启动系统和过热保护装置,能保障使用者的安全。

国美电器小家电部的主管特别提醒,搅拌机功率的高低,直接关系到碎冰能力的强弱,在使用时,时间长短应控制好,否

则,碎冰时间过长,电机散热慢,机器容易烧坏。此外,还要注意搅拌容器的卫生,若想要清洗方便,最好选择搅拌刀叶可分离的机型。

DIY推荐:蓝莓冰沙

蓝莓冰沙怎么做?其实很简单。

准备蓝莓150克、砂糖适量,清水一杯。将砂糖放入清水中煮融,待凉后放入冰箱冻成冰块,然后,将其和蓝莓放入搅拌机内搅拌。喜欢吃大块冰块的,可以少搅拌一会;喜欢吃冰渣的,可以多搅拌一会。

利器2 榨汁机 原味果汁轻松享

在忙碌的工作结束后,喝一杯原汁原味的果汁,是甜品达人的最爱。与过去相比,现在榨汁机的技术提高了很多,大多采用了“离心甩干”技术,榨出的果汁里不仅没有渣,还没有泡沫。同时,如果一次要榨的量比较多,最好是洗切好一份,榨一份,不要一次性榨完,以免电机过热受损。

市场走访:目前,松下、派

美、美的、苏泊尔等品牌都推出了榨汁机,低、中、高档都有。差一点的在200-300元;好一点的在1000元左右。

苏宁电器小家电部的负责人提醒说,选购榨汁机有四点要注意:一是看清它的出汁率;二是要留意水果进出口的大小,尽量选择大进口的,这样,水果不用切,就可直接放进机器里榨汁;三是应了解榨汁机的清洗是

否方便,是否可拆卸清洗;四是要关注榨汁机的静音设计、安全性能等,比如有无防漏电、安全锁等设计。

DIY推荐:胡萝卜苹果汁

准备苹果1个,胡萝卜2根。先将苹果和胡萝卜洗干净切块,再将它们分别放入榨汁机里榨汁,榨好后,混合搅拌一下就可以了。这样做出来的胡萝卜苹果汁营养健康。

利器3 酸奶机 香醇酸奶自己做

老酸奶里可能添加有工业明胶,这让不少人市场上销售的老酸奶望而却步,想要吃得安全,自制酸奶才是王道。业内人士告诉记者,其实,制作酸奶很简单,在牛奶中加入一定比例的酸奶发酵剂,利用酸奶机或电饭煲就能制作酸奶了。

市场走访:采访中,记者了解到,由于酸奶机的需求量不大,所以市场上很少见,不过,也有家电卖场可接受预订。想要购买的市民,还可在网上购买。据悉,酸奶机有机械控制的,也有电脑控制的,前者的价格在100元以内,后者的价格在100元以上。如果想制作时省力些,最

好选电脑控制的,因为其温度控制精准,还有定时功能和制作完成提醒。如果不想天天做,或者三四个人吃,可以买1升容量的,反之,选0.5升容量的就可以了。此外,酸奶机还有杯装和盒装的区别,杯装的容器是杯子,盒装的容器是饭盒一样的塑料盒。

DIY推荐:无糖酸奶

由于买的酸奶机都配有制作酸奶的说明,操作简便,按说明做就行了,所以,这里不再多说。今天着重向大家介绍一下如何用电饭煲制作无糖酸奶的方法:

1、在电饭煲里加入清水,加热至稍烫手,用来消毒带盖的保鲜盒。2、取1升纯牛奶倒入奶锅中

加热,奶温不要超过45℃。3、将一小袋酸奶发酵剂倒入加热后的纯牛奶中,搅拌均匀。4、再将加入酸奶发酵剂的纯牛奶倒入保鲜盒内盖上盖子。5、待电饭煲中的水温不高于45℃时,再将保鲜盒放入电饭煲中。6、水要没过保鲜盒的大部分。9个小时后,打开电饭煲,取出保鲜盒。原本液态的纯牛奶,就会变成呈半凝固状的无糖酸奶。

自制酸奶只有酸味和牛奶本身的香味,吃的时候,可根据个人喜好加入果汁、饮料、蜂蜜、白糖、果酱、干果等。同时,做完酸奶后,必须用高温对制作酸奶的容器进行消毒,否则会滋生细菌。



采购狂警惕: 这些食物 不宜放冰箱

上班族习惯周末大采购,把买回的食物全部放入冰箱。实际上,冰箱并不是食品的保险箱,它不能保证所有食品都处于保鲜状态,更有些食物不宜放入冰箱。

热带水果怕低温。水果中,热带水果和亚热带水果对低温适应性差。如果放在冰箱里冷藏,反而会“冻伤”水果,令其表皮凹陷,出现黑褐色的斑点,不仅损失营养,还容易变质。

虽然大多数新鲜瓜果在0-4℃时可保存1-2天。但香蕉应贮藏藏在124℃以上,柑橘在2-74℃;葡萄、柿子等水果在低温条件下不仅香味会减退,表皮也会变质;草莓、杨梅、桑椹等水果,最好即买即食,放入冰箱既影响口味,又容易霉变。

叶菜易失水,番茄会变烂。叶菜水分蒸发量大,最好现买现吃。皮质厚实的土豆、胡萝卜、南瓜、冬瓜、洋葱在室温下保存即可。西红柿低温冷藏,局部或整体会呈水浸状软烂,表面出现褐色圆斑,鲜味变淡。长时间放在冰箱中的黄瓜、青椒会变黑、变软、变味,还会长毛或发黏,它们均不宜在冰箱中久存。

馒头变干硬。馒头、花卷、面包等淀粉类食物放在冰箱里,会加快变干变硬的速度,如需储藏可用保鲜袋包好放入冷冻室。饼干、糖果、蜂蜜、咸菜、黄酱、果脯、干制食品等,则无需放入冰箱。

巧克力易变质。此外,巧克力放在冰箱保存,表面容易出现白霜,发霉变质,失去原味。夏天室温过高时,可先用保鲜袋密封,再置于冰箱冷藏室储存。

鱼、肉时间不宜过长。如发现肉质已经冻得发黄,就说明脂肪已经被氧化了,一定要丢弃。



五星电器 | 为美好生活用心
Fivestar

活动时间: 4.27-5.3

更省更低

五星五一超级购

低价保障! 差价双倍赔!

满10990元

送联想
乐PAD

满26990元

送iPhone
4S

16G

特价/赠品及部分指定型号除外,与各品类活动不兼得

五星全面特惠

购空调	满999元 返200	满4999元 返500	满12999元 返1300
购冰洗	满899元 返100	满1899元 返200	满3899元 返400

大家电超级返利

购视听	满851元 返200	满4851元 返600	满7851元 返900
购厨卫	满1000元 返200	满3000元 返600	满5000元 返1000

全面特惠 30天价保

iPhone4S满就送

银行联盟送大礼

疯狂超值套餐折上折

本广告内容限合肥区域各卖场,特惠/惊爆/工程及指定机型不参加,图片仅供参考,以卖场实物为准,如有刊误以店堂海报为准,详情请见店堂公告或咨询店内工作人员

400-828-6666
http://www.five-star.cn