

報章
Press

頭條日報

刊登日期
Publish Date

2020-07-09

標題
Title

迷你韓式燒烤爐

關德國寶產品
Related Product(s)

KQB-29E

公開首展

Juke Turbo 新潮玩家

日產全新第二代Juke Turbo繼續走前衛外形設計路線，機械配搭及車廂配搭大幅革新升級。1公升Turbo引擎配合7前速DCT雙離合器半自動波箱和前驅，勝在慳油節能，約26萬元價錢，對象很明顯是一班年輕小家庭客戶。

文：彭志揚 圖：William



SAVE Juke Turbo 優惠
引擎：1公升直三Turbo 耗油量：6.5L/100km
馬力/扭力：117ps/19.3kgm 售價：\$259,800起
傳動：7前速DCT半自動波箱 查詢：2803 5333

■ 車身備有單色、雙色或個人化組合供選擇。



■ 全新第二代Juke Turbo正於九龍德輔道中LG2日產Pop-Up專店公開展出，售價\$259,800起。

新一代英國寶蓮Juke Turbo雖然仍走入門SUV路線，不過體積變大不少，費相多了一份豪華感。車廂配搭人聲升級，測試車配上黑色皮革選Alcantara膠面物料座椅，中控合8吋觸控螢幕，倒車鏡頭，恆溫冷氣等齊備，後排空間寬裕，尾箱最高容積達1,305公升，實用性不遜任何級別小車，高身身位容易上落。

1公升三缸Turbo引擎輸出18.3kgm扭力，配合7前速DCT雙離合器半自動波箱(附軟盤+/-轉波撥片)，耗油量低至6.5L/100km。切合家庭代步車怪油原則。原車配有全套Nissan Intelligent Mobility主動安全系統，包括前方危急自動煞車、車道偏離警告及主動糾正煞車功能等，安全配搭透過不少同級對手。代埋指優惠期間可享特價升級配件套餐優惠。




■ 車廂格調比上代豪華，多功觸控螢幕有+/-轉波撥片。
■ 8吋觸控螢幕支援Apple CarPlay及Android Auto。
■ 以小車標準，後排寬闊。
■ 選裝車廂外配上黑色皮革選Alcantara膠面物料座椅。

年輕人世界

受疫情影響，第一站F1賽車終於上周末在奧地利開鑼，半拍車隊V. Bottas、枝瀨秀真其他「九條街」奪冠，法拉利車隊C. Leclerc「執死雞」升上亞軍也不是話題所在。今年首場比賽焦點：是多位年輕車手的勇作表現，例如Red Bull車隊A. Albon、McLaren的L. Norris(季軍得主)、Racing Point車隊S. Perez等等，實在令人刮目相看，幾支二、三、四線車隊也能在主車陣之中角力，是近年鮮見的場面。可以想像到如果Netflix開拍第三季《Drive to Survive》的紀錄片，應該會好精彩！

說起F1，今年全年賽程由原本22回合縮減至8回合，並全部改於歐洲區內舉行，值得留意是奧地利和英國，將連續兩個周末舉行兩場比賽。當然早前F1舉行了幾場F1電競比賽都頗成功，不過仍是實地賽車的你手我逐互不相讓播聲嘩嘩才夠刺激。你係如果大食把實體和虛擬賽車混合在「賽季」用同一部車手，以相同計分方法舉行，大家會否覺得更具話題和吸引力？



daniel.pang@singtaonews.com

受西方飲食文化熏陶的日本鐵板燒

源於逾半個世紀前的神戶，及後這種在扁平鐵板上烹調食物的用餐體驗，成為極為講究的高級和食。位處中環的Crown Super Deluxe，是家廚師發辦的鐵板燒專門店，每晚只供應精挑頂尖食材及肥美海產的三款晚餐，各款席前料理都盡顯師傅心思及功架。

文：褚愛琪 圖：黃碩輝

Crown Super Deluxe是家以鐵板燒作招牌的高級食府，每個座位都有資深鐵板燒師傅在席前準備食材、醬汁、配料，以及炮製菜式。餐單暫時只開放夜宵，供應三個餐單，全部由主廚高野透及其妻子濱崎愛美，親手當日貨決定菜譜。套餐分別以Crown(\$780/位)、Super(\$580/位)及Deluxe(\$1,180/位)為名，以備饒資的Deluxe為例，共有八道菜，依序奉上鰻魚刺身、鰻魚、龍蝦、和牛、炒飯及味噌湯等。

高野透師傅表示，鰻魚刺身由東京豐洲市場入口，海產會因應季節及當造期而定，現時供應三文魚、油甘魚及甜蝦。其他主要食材還有約一斤重的本地龍蝦、美國USDA Prime級級和牛，以及由日本直接運到港的德島番薯、大旱海鹽、鹿兒島A5和牛及北海道珍寶帶子。

肥美海產 甘香和牛

日本A5和牛是當地牛種中的極品，連A5級和牛只佔日本牛肉產量少於百分之一。餐廳選用的鹿兒島A5和牛來自山地區農場，肉軟與雪花拾到好處，以肉嫩鮮美、脂肪甘香見稱，由於味道濃郁豐美，因此適合配搭炒香的日本壽司，蒜香與肉味匹配，吃後齒頰留香。有十多年烹調鐵板燒經驗的濱崎愛美師傅，鐵板燒精髓在於即席以不同溫度凸顯食材的最佳風味，有時亦會配上各種材料、醬汁及調味料，增加風味。例如牛腩點自家製的海苔鹽及新鮮山菜，炒飯除加入牛腩外，還會用大蔥、薑蒜熱油炒過的醬油提香；新鮮龍蝦生剖開邊，在鐵板上煎香後焗熟，再起內切件，淋上用龍蝦膏、牛油、味噌、清酒及檸檬汁煮成的醬汁，每道菜製作一丝不苟，令人回味無窮。

廚師發辦鐵板燒



■ 鹿兒島A5和牛油脂豐滿，入口有牛肉鮮香味道，配以炒香的蒜片品嚐。

■ 和牛腩香炒飯 和牛腩防慢焗炒成碎粒，加入白飯、蒜片及蔥花快炒。

■ 龍蝦味噌湯 白味增加加入龍蝦及昆布熬成濃湯。

■ 養蠔主廚是來自新潟的高野透(左)及其太太濱崎愛美(右)，兩人都有多年專門主理鐵板燒經驗。

SAVE
Crown Super Deluxe
地址：中環雲咸街33號LKF Tower M層
查詢：2111 8434
(逢星期一休息，暫只供應晚市晚餐。)

精選鮮魚刺身 刺身款式視乎季節及來賓而定，現正值龍蝦、油甘魚及三文魚刺身甘香美味的時節。

生活小見

迷你韓式烤爐

據阿卓爸爸經驗，家用韓式燒烤爐有兩款機種，第一款是手提Gas爐，另一款是裝上發熱管的燒烤爐。前者其實是手提石油氣爐加上一個專屬配件，直接放上食材，就可進行烤燒，但使用時會產生大量油煙，後者則通過發熱管上方發熱，好處是不以明火烤肉，減少油煙味，但燒烤一些較厚的牛肉或豬腩時，就會出現面層烤乾的情況。

德國寶這部全新韓式光波燒烤爐(型號：KQB-29E)，特點是上下發熱，爐身下方有一環發熱管，可獨立開或配合上方遠紅外線發熱管，瞬間發熱，效果很好。操作表示，新機採用全新電子控制溫度，能上下同時快速加熱，加上輕觸式LED屏幕，操作簡便。爐身引風系統易於收納，燒烤爐尺寸跟一包A4紙相若，加上新設計光波導油盤，肉類油滴自動流到下方儲存盒，非常方便。

實際試用時，同步開啟上下發熱管，能加快提升熱度，燒烤一半時的豬腩肉，可鬆開鎖住肉汁。由於兩邊發熱管可獨立開啟，用家可按需要選擇。就算是燒烤厚度較高的腩片夾泡菜，也不怕烤得乾身。值得一提的是，獨有遠紅外線發熱管屬韓式款式，發熱時爐身溫度不會太高，加上頂部設有小型風扇散熱，長時間烤燒也沒問題。

文：阿卓爸爸
售價：\$1,399 產品查詢：3110 2030