

# 原味煮坊課程

Free 免費!

cooking classroom

## 台北教室

每週四：炒鍋、快鍋、平鍋、原味鍋烹飪班

上課時間：PM1:00~4:00

報名專線：02-2555-9572

上課地點：台北市南京西路119號 **新地址!**

重慶北路二段

台北教室

兆豐銀行

太原路

日新國小

南京西路



國內郵資已付

# NO.34

2014春季刊

台北郵局許可證  
台北字第3870號  
雜誌第1007號

原味·健康·永固



# 牛·頭·原·味

## 台北服務中心重新開幕

· VIP級的維修服務，免費烹飪教學

## 牛頭牌快鍋與名店的美味衝擊

· 全台3家人氣小吃，美味分享

## 春節除舊佈新優惠

· 除舊佈新過好年又享優惠



# 牛頭牌炊具

since 1957



BUFFALO

免費服務專線：0800-221-027

[www.bfw.com.tw](http://www.bfw.com.tw)

台北總公司

台北市中山區南京西路10號6樓  
TEL: (02)2511-2689

台中

台中市北區崇德路一段506號  
TEL: (04)2237-9207

台南

台南市安南區安中路二段66號  
TEL: (06)255-9900

發行所名稱：日新不銹鋼工業股份有限公司

發行人：蕭志哲

發行所地址：台北市南京西路10號6樓

發行日期：2014年1月發行

本刊圖文版權所有，未經許可不得轉載



原台北南西門市：台北市南京西路119號

台北服務中心 即日起在此為您服務

# 重新開幕。



VIP級的維修服務 | 鍋身鍋耳點焊、各式鍋具鍋蓋頭、電木鍋耳及電木鍋把零件更換等並提供現場維修服務及鍋具保養使用諮詢。



免費烹飪教學 | 業界首創互動式烹飪教學，親自下廚體驗牛頭牌鍋具烹調的效果，使用滿意了再買。



牛頭牌炊具成長伴隨台灣的經濟發展

牛頭牌炊具品牌歷史故事，各年代古董鍋展示，第一支五層複合金炒鍋、東南亞第一支快鍋，讓您見識一下阿媽的傳家寶。

暢貨中心

牛頭牌各式通路商品銷售(百貨通路商品除外)、過季零碼品及櫃面品出清特賣，歡迎參觀選購。



## 牛頭鋼快鍋 VS 名店的美味衝擊

**台北 良友小館** 地址：台北市金山南路一段37號 · 電話：02-23967277

近30年的道地台灣家常菜，即使是異鄉遊子都能感受到有媽媽的味道。

私房菜色：滴雞精，起初是為家人、員工們養生，但漸漸做起了口碑，變成消費者爭相訂購的聖品，這裡的料理就像老板及老板娘一樣實在、熱情。下次家庭聚會、朋友聚餐別忘了來這捧場喔！



滴雞精，濃、純、香、讚！



店家專訪影片連結

<http://www.youtube.com/channel/UClacELkX48aZK42kFVqYEmg>

店齡：30年

## 台中 帝王王品薑母鴨

冬季養生聖品薑母鴨。老板說：薑母鴨要煮的好吃除了挑選每日現宰紅面番鴨外，其實主要的是中藥材配方，讓你食而不膩、食而不燥，天天吃都可以不上火，再搭配竹薑特殊的香氣，這就是帝王王品薑母鴨“呷料超溜嘴”的原因啦！



地址：台中市大雅區神林南路239號

電話：04/25608808

店齡：27年(沙鹿26年老店)



店家專訪影片連結

<http://www.youtube.com/channel/UClacELkX48aZK42kFVqYEmg>

## 台南 阿珍五穀粽

道地的南部粽加上新鮮的蓮子、栗子著料，不僅養生，其香氣、口感十足，粽子顆顆飽滿紮實，是一般市售的1.5倍大；穀米粒粒均勻熟透、軟Q，爽口不膩，再說下去口水就要流出來了，還是自己來嚐嚐吧。一個80幾歲老媽媽的堅持及用心。



地址：台南市東區健康路二段53巷38號

電話：06-2653451



店家專訪影片連結

<http://www.youtube.com/channel/UCIacELkX48aZK42kFVqYEmg>



烹調鍋具：快鍋+蒸層

## 紅豆年糕

材料：紅豆1杯、糯米粉4杯，二號砂糖2杯半，熱水2杯

作法：

- 1.紅豆1杯、水3杯入快鍋煮20分鐘後放糖備用
- 2.糖與熱水先溶解，在加入糯米粉攪拌均勻，拌入蜜紅豆，即可倒入裝有年糕紙的容器內，放入快鍋蒸20分鐘即可取出。



# 鼓汁排骨



烹調鍋具：快鍋+蒸層

材 料：排骨450公克、綠花椰半顆  
排骨醃料：薑末、蒜末、豆鼓各1大匙、紅辣椒末少許、太白粉2大匙、酒、醬油、糖各2茶匙、鹽1/4茶匙

作法：

- 1.排骨剁成小塊洗淨、豆鼓切碎放入碗中加入醃料醃漬30分鐘
- 2.快鍋內放入2杯水，將裝排骨的盤子擺在蒸架上，蓋上蓋子，加上配重頭，中火加熱，待發出七七聲，回小火計時8-10分鐘熄火，待指示閥下降後打開鍋蓋，端出盤子。
- 3.綠花椰洗淨，入鍋中炒熟取出，擺在排骨周圍即可享用。



# 紅麴麻油雞飯



烹調鍋具：快鍋

材料：糯米2杯、去骨雞腿1隻、水1.5杯  
薑數片、酒、紅麴米少許  
調味料：紅麴米、米酒各3大匙、鹽適量

作法：

- 1.雞腿切成塊狀，糯米洗淨備用
- 2.鍋內倒入胡麻油爆香薑片，炒雞腿，再倒入糯米(帶水)、紅麴米、鹽攪拌均勻，開中火，加上配重頭待安全閥上升，配重頭發出“七七”聲響，改小火續煮3分鐘，紅色安全閥下降，開蓋將米飯鬆開即可食用。



雅適頂級萬用大鍋32CM+  
雅適快鍋8L+  
快鍋提鍋+蒸層+  
配件



原價 18,600 元  
特價 **12,480** **6.7**折

此套組不列入滿額贈活動

雅潔日式快鍋6.5L+  
不銹鋼餐具組



原價 9,700 元  
特價 **6,800** **7.0**折

此套組已含滿額贈活動禮

雅適頂級炒鍋38CM+  
KW26電子鍋10人份+  
新Free燜燒提鍋2L+  
配件



原價 21,800 元  
特價 **14,640** **6.7**折

此套組不列入滿額贈活動

雅潔Free炒鍋35cm+  
不銹鋼餐具組+配件



原價 8,700 元  
特價 **5,600** **6.4**折

此套組已含滿額贈活動禮

雅潔Free炒鍋38cm+  
Free原味湯鍋20cm+  
不銹鋼餐具組+配件



原價 14,000 元  
特價 **8,500** **6.0**折

此套組已含滿額贈活動禮

KW26牛頭鋼電子鍋10人份+  
玻璃蓋+蒸層+不銹鋼餐具組



原價 10,700 元  
特價 **7,600** **7.1**折

此套組已含滿額贈活動禮