



Midea

MyDEAR KITCHEN

變出百變料理



5公升智能高速鍋
MY-SS5033



1公升IH全智能電飯煲
MBFS3006



2.5公升 免油健炸寶
MF20B



金豬嘜



金豬嘜由譚先生於1985年創立，主要進口優質、不含激素的加拿大豬肉。金豬嘜豬手以德國傳統配方為基礎，100%香港手工製作，每天新鮮醃製，更於2019年通過國際標準ISO22000、HACCP食品安全衛生認證，為市民提供新鮮及優質，安全的加拿大豬肉。



金豬嘜自設工場，每日在工場燒製豬手及其他肉食製品，再運至各大超市專櫃售賣。金豬嘜旗下款式眾多，除皇牌產品黑椒豬手外，還有黑椒火雞翼、焗鴨胸、五香豬仔骨、金錢牛展、咸牛舌、香草脆皮豬腩卷及川辣豬仔骨等等。每款都是由工場每天烹調直送到各超市專櫃，保證新鮮美味。



皇牌黑椒豬手



各大超市專櫃



各大超市專櫃



五香豬仔骨



黑椒火雞翼



Kalu

Facebook & IG : lulu kitchen

婚後開始入廚房，發現當中樂趣無窮，我相信住家飯有一股神奇力量，可以拉近人與人之間距離，溫暖大心！

菠蘿醬汁牛舌

材 料

金豬唛片裝牛舌 1包、菠蘿粒 10粒、
蘋果汁 3湯匙、生抽 2湯匙、獨子蒜 1
個、麻油 1.5茶匙、芫荽 適量

做 法

- 1、牛舌解凍切件；
- 2、將牛舌略為飛水



- 3、獨子蒜及菠蘿粒切成蓉備用；
- 4、開始調製獨特醬汁：將蒜蓉、菠蘿蓉、生抽及蘋果汁均勻混合；



- 5、將牛舌放在蒸盤上，再倒入適量獨特醬汁（剩餘醬汁可以放在雪櫃備用）



1公升IH全智能電飯煲
MBFS3006

- 6、加入適量水進入Midea IH全智能電飯煲；
- 7、將蒸盤放在適當位置；
- 8、選擇蒸煮功能，按開始鍵；



- 9、完成後，加入麻油及灑上芫荽即完成；



『 完 成 ！ 』



可樂豬手



材 料

金豬嘜五香豬手 1個、黃紅椒 4個、洋蔥 半個、薑片 3片

調味料

米酒 2湯匙、生抽 4湯匙、老抽 2湯匙、可樂 2罐

做 法

- 1、金豬嘜五香豬手略為飛水



- 2、洋蔥切絲備用；
- 3、黃紅椒切件備用；
- 4、將所有材料及調味料放入Midea智能高速煲；



- 5、關蓋後，按「菜單鍵」，選擇豬/雞肉，按「烹煮模式鍵」選擇精華，再按「開始鍵」；



5公升智能高速鍋
MY-SS5033

- 6、煮完後，單手旋轉約30度排氣；



- 7、完成後便可上碟享用



『 完 成 ！ 』





馬莎家的碎碎事

Facebook：馬莎家的碎碎事

我們是韓國回流香港的馬莎家，開心分享馬莎小倆口的生活碎碎事，喜歡紀錄生活中點點滴滴的美好；努力吃、認真玩、快樂分享！這就是專屬馬莎家法式的單程幸福！

蜜桃焗鴨胸



所需材料

材 料

鴨胸 1件、罐頭開邊蜜桃 3件、洋蔥 1/4個、黑胡椒適量、什香草 少許、蜜糖 2湯匙、紅酒 2湯匙、意大利黑醋 1湯匙

做 法

- 1、鴨胸，洗淨，抹乾水份；表皮用刀切十字，每邊灑上胡椒及什香草。
- 2、洋蔥切碎；蜜桃瀝乾水份切開4件留2湯匙桃汁。
- 3、將蜜桃汁及蜜糖調勻。
- 4、免油健炸寶 調至180度，鴨胸放入焗10分鐘



4

5. 塗上2湯匙蜜桃蜜糖汁及放入蜜桃，用免油健炸寶餘溫待焗10分鐘，上碟。



5



2.5公升
免油健炸寶
MF20B



6. 燒紅鑊，中火，下橄欖油、牛油，加入紅酒及意大利黑醋大火煮熟，熄火；加入餘下蜜桃蜜糖汁，鹽及黑胡椒調味。
7. 把(5)的汁料加在已氣炸的鴨胸上，即成。



「 完 成 ！ 」



西洋菜海底椰煲咸豬手湯

咸豬手煲完西洋菜湯，仲可以用Midea免油健炸竈做埋“免油氣炸豬手”呢，一豬兩味！好輕鬆！

材 料

金豬嘜急凍咸豬手 1隻、西洋菜 1斤半、栗子 半磅、無花果 8粒、海竹頭 2兩、陳皮 1個、海底椰 4個



做 法

- 1、西洋菜加鹽浸20分鐘，再過水2-3次。
- 2、海竹頭洗淨切塊。
- 3、豬手洗淨，略為飛水。隨凍水落（可將血水逼出）。
- 4、栗子去皮，煲熱水，將栗子焗8-10分鐘，用濕布包住栗子，輕輕搾下，栗子皮輕易脫出。
- 5、陳皮，浸軟，刮瓢備用。
- 6、海底椰洗淨，切件。
- 7、把金豬嘜急凍咸豬手、陳皮、海底椰、肉眼、無花果、西洋菜，隨凍水放入Midea 5公升智能高速鍋。



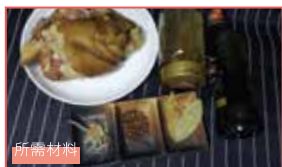
- 8、按「菜單」選擇「煲湯」，之後按「烹飪模式」選擇「標準」，煲45分鐘。再按口味落鹽調味即可。（咸豬手本身有咸味，所以先試味再調味，免太鹹）



『 完 成 ！ 』



氣炸啤酒豬手



材 料

已煲完湯的金豬嘜急凍咸豬手 1隻、月桂葉 3塊、黑胡椒粒 2 茶匙、白醋 2湯匙、黑麥啤 500毫升、蜜糖 2湯匙（最後搽豬手）、什香草 少許

做 法

1. 煲完湯豬手，拿起印乾放雪櫃一至兩日，不要包保鮮紙。
2. 用豬插或叉子在豬皮上刺洞。將豬手放進密實袋內，再倒入黑麥啤（留一小杯啤酒之後掃面使用），浸1日，其間偶爾將豬手反轉。
3. 取出豬手，放入Midea 2.5L免油健炸寶。
4. 先均勻掃上黑啤及蜜糖黑椒和混合什香草，180度氣炸15分鐘。



2.5公升 免油健炸寶 MF20B

6. 再180度氣炸15分鐘，再200度5分鐘，即成。



5. 反轉再加上黑椒和什香草後，掃一點點黑啤在表面。



『 完 成 ！ 』





袁太

Facebook：袁太好煮意

好多人會覺得烹飪是一件很麻煩又累的事，但是對於我烹飪是一件很快樂，很有趣的事，而且廚房可以給我舒緩心情，忘掉煩惱的地方，由經常被人說煮得不好，從此下定決心天天煮，不斷探索嘗試，讓家人吃得健康快樂就是我的快樂來源。

韓式麵豉汁金菇牛舌卷

材料

金豬嘜咸牛脷，金菇，韓式麵豉醬，柱侯醬，鹽，水，錫紙

做法

1. 咸牛脷切成細片，加少許鹽拌勻靜待10分鐘，期間將金菇去尾洗淨
2. 將適量金菇放入咸牛脷上卷起
3. 炸鍋180°C預熱10分鐘
4. 炸鍋籃放上錫紙，放上金菇牛舌卷，先用180°C 5分鐘，再將牛舌卷反轉，用180°C 3分鐘
5. 1.5湯匙韓式麵豉醬放入煲內，加入1茶匙柱侯醬，少許糖及150ml水拌勻，用慢火慢慢拌勻煮至汁濃
6. 將金菇牛舌卷放上碟，淋上韓式麵豉汁即可



2.5公升 免油健炸寶 MF20B



『完成!』

黑椒鹽焗火雞腎

材 料

金豬嘜黑椒火雞腎，蔥，薑，五香粉，粗鹽，鹽焗雞粉，牛油紙，錫紙，白芝麻，酒

做 法

1. 黑椒火雞腎放入碗內，加入鹽焗雞粉，麻油，酒，生抽拌勻靜待30分鐘
2. 期間將蔥切段，薑去皮切片
3. 炸鍋用120°C預熱10分鐘備用



2.5公升 免油健炸寶 MF20B

4. 鑊中不需要加油，放入粗鹽及五香粉拌勻，用慢火慢慢炒至粗鹽發出熱力(大約5-6分鐘)
5. 將牛油紙剪成一塊塊
6. 每個火雞腎放入在牛油紙上，再放入少許蔥段及薑片包好
7. 炸鍋籃放上錫紙，先鋪上一層鹽，放上牛油紙包好的火雞腎，再鋪上餘下的粗鹽



8. 調較120°C 15分鐘，焗好後焗10分鐘，小心去除牛油紙



9. 食前將火雞腎切片，灑上白芝麻即可



『 完 成 ！ 』

香橙焗鴨胸沙律

材 料

金豬嘜焗鴨胸，沙律菜，蜜糖，橙，黑胡椒碎，鹽

做 法

1. 一個橙去皮，將兩個橙起肉，一半切粒，另一半放入破壁機按1速打成蓉，用隔篩隔出橙汁，橙渣留用
2. 橙皮亦放入破壁機內按點動功能打碎
3. 鴨胸皮用刀界花，放入碗內加入橙皮，橙渣，鹽，黑胡椒碎拌勻靜待30分鐘
4. 期間將沙律菜放入碗內，用冰水洗淨備用
5. 炸鍋140°C 預熱10分鐘
6. 鴨胸放入炸鍋籃內(皮向下)，先用150°C 10分鐘



7. 再將鴨胸反轉(皮向上)，溫度調低至140C，再焗10分鐘至熟透，取出稍為待涼切件



2.5公升 免油健炸寶 MF20B



8. 將醃過鴨胸的橙渣放入煲內，加入橙汁拌勻用慢火輕微煮熱，熄火加入適量蜜糖成橙蜜汁
9. 最後將沙律菜放上碟，放上鴨胸及橙肉，淋上橙蜜汁即可



『 完 成 ！ 』

韓式滷豬手

材 料

金豬嘜咸豬手(已熟), 韓式麵豉醬, 韓式醬油, 京蔥, 洋蔥, 酒, 白胡椒粒, 月桂葉, 八角, 蒜頭, 冰糖, 薑, 白芝麻, 水

做 法

1. 京蔥切段, 洋蔥去衣, 薑去皮切片, 蒜頭去衣
2. 咸豬手(已熟) 放入煲內, 加入一半份量薑片及水, 用中火煮20分鐘, 將咸豬手用水沖一沖洗乾淨
3. 放入Midea智能高速鍋的煲內, 逐一加入2湯匙麵豉醬, 京蔥段, 蒜頭, 洋蔥, 月桂葉, 八角, 白胡椒粒, 冰糖及餘下一半份量薑片
4. 加入20ml酒及50ml韓式醬油及1000ml水拌勻



5. 蓋上蓋先按<菜單>, 選擇<豬 / 雞肉>功能
6. 再按<烹飪模式>, 選擇<燜 / 焗>功能模式, 再按<開始>, 之後會有時間顯示需要多久



5公升智能高速鍋
MY-SS5033

7. 高速鍋煮完會發出嗶嗶聲響
8. 此時安全眼會凸出, 用手向右排氣, 當安全眼落下代表排氣完成
9. 再按下<取消 / 保溫>鍵, 然後使用<收汁入味>功能, 煮完再一次排氣
10. 將豬手取出靜待20分鐘切件即可



『 完 成 ! 』

豬手兩食

上海肴肉&芥菜粟米鹹菜黑椒豬手湯

材 料

金豬嘜黑椒無骨豬手，大芥菜，粟米，鹹菜，白胡椒粒，蜜棗，魚膠粉，薑，鹽，水

做 法

1. 黑椒無骨豬手放入煲內加水，用慢火煮滾後用水沖一沖洗
2. 粟米切段，薑去皮切絲，鹹菜撕成細片用水沖一沖洗及瀝乾
3. 燒紅鑊，加入白胡椒粒，薑絲，鹹菜用中火炒香，加入黑椒無骨豬手拌炒數分鐘
4. 逐一放入Midea智能高速鍋的煲內，再加入粟米，蜜棗及適量熱水拌勻
5. 蓋上蓋先按<菜單>，選擇<煲湯>功能
6. 再按<烹飪模式>，選擇<標準>模式，再按<開始>，之後會有時間顯示需要多久



7. 期間將大芥菜加少許鹽及水浸過面靜待10分鐘再洗淨
8. 高速鍋煮完會發出嗶嗶聲響



9. 此時安全眼會凸出，用手向右排氣，當安全眼落下代表排氣完成，便可打開鍋蓋



10. 將1/3份量黑椒無骨豬手盛起，湯亦盛起250ml份量



11. 大芥菜放入豬手湯內拌勻，再按<菜單>，選擇<煲湯>功能



12. 再按<烹飪>模式，選擇<快速>模式，再按<開始>，之後會有時間顯示需要多久，煮完再一次排氣即可



13. 盛起的250ml湯放入煲內，盛起的豬手肉切粒，25g魚膠粉與1/4杯水拌勻

14. 將切粒豬手肉放入杯或器皿內



15. 魚膠粉水放入湯內用慢火慢慢拌勻煮至魚膠粉溶，加入少許胡椒粉調味

16. 倒入有豬手粒的杯或器皿內，蓋上蓋用冰箱冷藏2小時，切片或切粒即可



『 完 成 ！ 』

沙薑五香豬手菜飯

材 料

金豬嘜五香鹽焗豬手，蔥，薑，鹽焗雞粉，沙薑粉，白米，小棠菜，蒜頭，乾蔥頭，鹽，糖，酒，胡椒粉

做 法

1. 白米用水沖一沖洗及瀝乾，薑去皮磨成薑汁蓉，蔥切段，蒜頭，乾蔥頭去衣拍扁
2. 五香鹽焗豬手放入碗內加入鹽焗雞粉，沙薑粉，酒，一半份量薑汁蓉，鹽，糖，胡椒粉拌勻靜待30分鐘
3. 期間將小棠菜加少許鹽，加水浸過面靜待10分鐘
4. 10分鐘後將小棠菜洗淨切碎
5. 鑊中加入油燒熱，加入蒜頭，乾蔥頭爆香，加入白米及少許鹽炒至乾身，放入Midea智能高速鍋的不粘彩晶內鍋內，加入水(水的份量至平時煮飯的水量即可)，放上蔥段及五香鹽焗豬手



6. 蓋上蓋按<米飯>功能，再按<開始>，之後會有時間顯示需時多久
7. 煮飯期間將小棠菜放入鑊中，加少許鹽及餘下一半份量薑汁蓉拌勻，用慢火炒至小棠菜軟身



8. 高速鍋煮完後會發出嗶嗶聲響，焗15分鐘
9. 將五香豬手取出靜待10分鐘再切件，最後將小棠菜加入飯內拌勻成菜飯即可

* 豬手可配上沙薑汁一同進食，沙薑汁做法：沙薑粉+麻油+凍熱油拌勻即成



『 完 成 ！ 』

40分鐘老火湯



產品詳情



5公升智能高速鍋 MY-S5503

容量：5L

賣點：

- 多功能預設烹飪程序

- 24小時預約，烹飪功能更方便
- 智慧高速烹調，節省能源
- 手動及自動排氣
- 7種烹飪模式：快速、標準、精華、炆/焗、文火慢煮、無水煮、營養蒸
- 8種烹飪選項：米飯、粥、煲湯、肉/雞、牛/羊肉、豆/蹄筋類、魚類、蛋糕
- 1度精控 / 8段壓力調節
- 5段智能壓力控制彎曲線，烹飪過程實時顯示

贈品：304不銹鋼鍋，不粘彩晶鍋，飯勺，湯勺，蒸架，量杯

道地柴火飯



產品詳情



1公升IH全智能電飯煲 MBFS3006

米容量：1L (2-6人)

內鍋：3.0 mm鈦金鼎釜蜂窩壁鍋，清潔更簡易

烹飪模式：6種烹調模式：香甜煮、雜糧飯、煲仔飯、稀飯、粥/湯、蒸煮

其他：

- 3項快捷鍵：快速粥，香甜煮，超快煮

- 蜂窩壁加大受熱面積
- 鼎釜IH大火力，還原真正柴火燒
- 雙向720度沸騰，3D立體加熱
- 智能輕觸版面
- 24小時預設烹調時間

配件：湯勺、飯勺、量杯、蒸籠

小身材大容量



產品詳情



2.5公升 免油健炸寶 MF20B

容量：2.5公升

功率：· 1500W / 220-240V~/50-60Hz

· 採用熱風對流技術：獨特空氣循環維持加熱，讓整個隔油籃的熱力更平均

· EasyControl技術：將旋鈕轉至合適溫度及烹飪時間即可

· EasyClean炸籃：配以分離式不黏底塗層油炸鍋，更易清洗

其他：

- 60分鐘計時器
- 可調最高溫度達200°C

- 即時烹煮，無需預熱
- 簡易控制
- 時尚設計



Golden Pig 網頁



Midea HK 網頁



原來生活可以更美的
Midea is MyDear

金豬嘜美食專櫃地點

香港島區	
百佳香港仔中心南寧街19-23號地下	永旺香港鯉魚涌康山道康山道2號康怡廣場(南)
百佳香港灣仔皇后大道東183號地下·合和城中心	APITA 太古城廣場二期地庫一樓K舖
九龍區	
百佳九龍黃大仙龍翔中心·2/F·214-216舖	Market Place by Jasons 九龍灣德福廣場平台27號舖
百佳九龍土瓜灣馬頭角道33號欣榮花園地下27號舖	永旺九龍紅磡黃埔花園第五及第六期地下及地庫一層
百佳鑽石山荷李活廣場401	永旺九龍藍田啟田商場321-322號舖
百佳牛頭角道77號海大商場	永旺九龍長沙灣西九龍填海區深盛路8號地下, 一樓, 二樓
百佳九龍慈雲山, 慈雲山中心5樓, 528-535號	百佳九龍達之路又一城地下5號舖
Market Place by Jasons 西九龍海庭道18號奧海城第二期G1-G10舖	
新界區	
百佳荃灣惠荃路22-26號綠楊新邨市場	永旺將軍澳唐德街1號將軍澳廣場二樓2021-2066號
百佳葵芳葵益路2-10號好層中心地下19-37號	百佳將軍澳景瀾路8號都會商場2樓, 舖號L2-S01, L2-046 & 047
百佳青衣盈翠半島313號	百佳將軍澳欣景路8號新都城第二期平台36-57舖
惠康新界葵涌葵涌商場2樓213號舖	百佳天水圍頌富商場(第二期)二樓N206-N209舖
永旺新界荃灣大河道88號灣景廣場購物中心地下至3樓全層	百佳天水圍嘉湖山莊第一期二樓全層
百佳新界沙田好運中心三樓	百佳新界屯門屯隆街屯門市廣場第二期二樓全層
百佳沙田馬鞍山廣場3樓343-363號	永旺新界屯門屯順街1號屯門市廣場1期地面高層及1樓
百佳粉嶺粉嶺車站路18號·粉嶺名都一樓·11-15號	百佳將軍澳厚德村商場東翼一樓 E146舖及二樓E203舖
百佳大埔中心商場1樓614-669, 673-678號	
志生食品(香港)有限公司	
香港新界沙田火炭黃竹洋街14-18號華生工業中心A座3樓8室	

美的客戶服務中心(香港)
Midea Customer Service
Centre (HK)
九龍觀塘開源道50號利寶時中心
8樓2室
Tel : +852 2443 0082
Fax : +852 2149 9660

美的電器(香港)有限公司
Midea Electric (HK) Ltd
香港九龍尖沙咀廣東道9號海港城
港威大廈6座39樓3906-3910室
Tel : +852 3669 4888
Fax : +852 2175 0019

美的客戶服務中心(澳門)
Midea Customer Service
Centre (Macau)
澳門爐石塘30號地下
Tel : + 853 6266 3843

註:

1. 本產品目錄及圖片只供參考, 資料已經細心核對。如有錯漏, 以廠方生產規格為準。
2. 本公司保留更改資料權利, 恕不另行通知。
3. 如有任何爭議, 美的電器(香港)有限公司保留最終決定權。

Copyright © Apr 2019 Midea Electric (HK) Ltd
Ref.2019-0009



www.mideahk.com