

LA ONE

防疫美食大補帖 覆熱方式

麵包／吐司 覆熱方式

首先將吐司／麵包表面略為噴濕

1. 烤箱－180°C預熱5分鐘，烤3-5分鐘即可。
2. 電鍋－電鍋內不加水，按下電鍋開關，開關跳起後檢查狀態，若不夠熱可再次按下開關繼續加熱。
3. 微波爐－蓋上可微波的盤子或蓋子，以免水分散失，分次加熱，每次1分鐘，視喜好決定出爐時間。
4. 平底鍋－鍋中不須倒油，開小火，入鍋蓋上鍋蓋，燜5、6分鐘。若需兩面微酥，中途請翻面。

小提醒：

1. 冷藏或常溫吐司麵包適用方法1~4
2. 若為冷凍吐司麵包，建議使用方法1。食用前取出於室溫解凍並回烤，如果使用無溫控之烤箱，建議烘烤時將鋁箔紙覆於吐司上，可避免受熱不均造成外焦內冷之情形。

- **白吐司**

葷 素:奶素

保存方式:收到若未馬上食用,建議套上密封袋,並置入冷凍庫,可保存7日。

- **玉荷包吐司**

葷 素:奶素

保存方式:收到若未馬上食用,建議套上密封袋,並置入冷凍庫,可保存7日。

- **小桂圓麵包**

葷 素:全素

保存方式:收到若未馬上食用,建議套上密封袋,並置入冷凍庫,可保存7日。

- **漢堡排**

商品內容：漢堡排×2塊

保存期限:未開封狀態下冷凍可保存90天。開封後請盡速食用。

保存方式:-18°C以下冷凍保存

Chef 小教室

不需完全退冰,即可用電鍋或蒸烤爐加熱,或用中小火隔水加熱

約20分鐘,即可輕鬆享用美味。

[覆熱影片連結1](#) [覆熱影片連結2](#)

● 鮮蝦咖哩燉飯

保存期限:未開封狀態下冷凍可保存90天。開封後請盡速食用

保存方式:-18°C以下冷凍保存

備註:本產品含有甲殼類，不適合對其過敏體質者食用。

加熱方式

電磁爐/瓦斯爐

1. 商品完全解凍。
2. 米飯包、咖哩醬包倒入鍋內，大火煮滾。
3. 加入鮮蝦，轉中小火繼續拌煮約3~5分鐘，到米粒慢慢吸收湯汁至濃稠狀，確認白蝦熟透即可起鍋食用。

覆熱影片連結可參考[雞肉南瓜燉飯](#)

● 波特酒燉牛頰

保存期限:未開封狀態下冷藏可保存60天。開封後請盡速食用。

保存方式:-18°C以下冷凍保存

Chef 小教室

- 1.將波特酒燉牛頰倒入小鍋子中
- 2.加一點點水(15~20cc)後，以大火加熱至沸騰
- 3.再用比小火更小的微火加熱15~20分即可香噴噴上桌

- **大白菜紅燒獅子頭**

保存期限:未開封狀態下冷凍可保存180天。開封後請盡速食用。

保存方式:-18°C以下冷凍保存

CHEF小教室

1. 拆開包裝倒入鍋中 2. 加蓋以大火煮滾 3. 小火加熱約10分鐘

即可上桌

- **核桃木煙燻鮭魚**

保存期限:未開封狀態下冷凍可保存30天。開封後請盡速食用。

保存方式:-18°C以下冷凍保存

食用前, 請先將商品放置冷藏解凍, 隔夜後(約12hr)即可食用

CHEF 小教室

煙燻鮭魚搭配酸豆是傳統的吃法, 微酸的滋味完美平衡鮭魚油脂

, 並襯出魚肉的鮮甜。如果可以, 再切些洋蔥碎、擠點檸檬汁, 滋

味將更為豐富!

[應用方式影片連結](#)

- **巴沙米可風味烤豬肋排**

保存期限:未開封狀態下冷凍可保存30天。開封後請盡速食用。

保存方式:-18°C以下冷凍保存

CHEF小教室

1. 烤箱預熱到180度。
2. 將豬肋排放置烤盤, 均勻塗上巴沙米可醬汁。
3. 進烤箱烤10~15分鐘即可。

- **法式油封櫻桃鴨腿**

保存期限:未開封狀態下冷凍可保存90天。開封後請盡速食用。

保存方式:-18°C以下冷凍保存

Chef 小教室

1. 使用平底鍋, 熱鍋後放入一點點的油
2. 置入鴨腿蓋上鍋蓋, 以中小火悶12分鐘
3. 並將鴨皮面煎成金黃色的"恰恰"狀態即可

[覆熱影片連結](#)

- 奶油南瓜湯
- 奶油蘑菇濃湯
- 法式洋蔥湯

精選三款熱銷湯品，**加熱後即可享用**。南瓜湯、蘑菇濃湯亦可作為燉飯料理；洋蔥湯在手，湯料理迅速方便。送禮好，自用也好！

保存期限：三款於未開封狀態下冷凍可保存180天。開封後請盡速食用。

保存方式：-18°C以下冷凍保存

更多防疫美食請上天才好食光

<https://eshop.laone.com.tw/>

