

# HITACHI

料理爐 2022/  
商品型錄 04

輕鬆上菜  
一道接一道

多道料理  
我都拿手

品牌好友  
魏嘉瑩

品牌好友  
琳誼



MRO-W1000YT

## 全能料理爐 一爐抵多機

- 1 食材狀態精準掌握  
Wscan 重量溫度雙感測
- 2 主廚菜單智慧出菜  
百道美味自動料理
- 3 極品燒烤輕鬆到位  
NEW 主廚級烤網

日立阿奇立克台灣家電股份有限公司 地址:台北市南京東路3段65號2樓  
Hitachi-homeappliances.com.tw TEL:(02)2516-0500 FAX:(02)2516-0512

營業暨展示中心		維修服務中心		中壢   03-425-1077	台南   06-260-6939
台北營業所 02-2516-0500	台中營業所 04-2220-1133	台北   02-2771-8200	台中   04-2220-1133	高雄   07-522-9100	
桃竹營業所 03-425-1077	高雄營業所 07-522-9100	新北   02-8941-6169	嘉義   05-236-1943	宜蘭   03-931-1299	



掃描 QR Code  
商品資訊帶著走



行動官網  
商品註冊·顧客服務 '22/04



# 業界首創 W Scan 重量 / 溫度雙感測

MRO-RBK5500T / MRO-W1000YT

## 精算食材重量、溫度，全面均勻受熱！

8眼中央紅外線溫度感應裝置



三點式重量感應裝置

日立獨家 業界首創 重量 / 溫度 W scan 雙感測

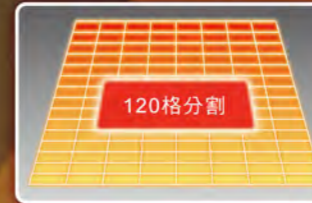
功能示意圖

溫度感測

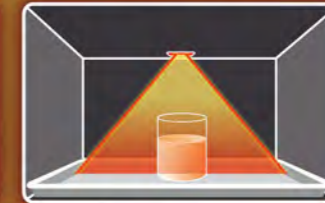
8眼中央紅外線溫度感應裝置

配置於箱內後方中央位置的8眼紅外線溫度感應裝置，運用前後15段掃描，將食材分割成120格等份，精準感測食材表面溫度。

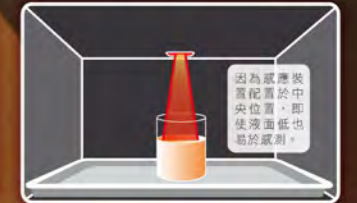
等距精準的分割



寬廣均勻的感測



準確測量液體的表面



800g



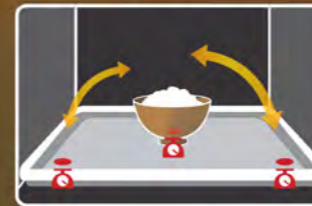
15°C

重量感測

三點式重量感應裝置

配置於箱內三處的重量感應裝置，可同時偵測食材重量、份量與位置，有效分配熱源，提供最佳火候與調理時間。

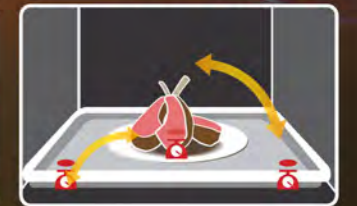
白飯測量



肉排測量



堆疊肉排測量



## 智慧解凍、加熱，精準烹調到最適料理狀態

百變料理 輕鬆調理



食材均勻解凍



有無保鮮膜加熱都OK



不同份量的白飯自動加熱



不同容器的飲品自動加熱



手動定溫加熱食材





# 多樣化主廚級烹調模式



MRO-RBK5500T、MRO-NBK5000T

## 大火力蒸烤熱炒模式

由於使用高溫燒烤烤盤和蒸氣蒸烤的緣故，無須翻炒也可以完全加熱食材，配合過熱水蒸氣、烘烤、蒸氣及微波等模式組合運用，無須使用油也可以調理出健康的清炒及清蒸食物。



**蒸氣噴孔**  
透過高溫的蒸氣同時對食材加以蒸烤。

**立體微波天線**  
立體微波天線從燒烤盤下方進行加熱。

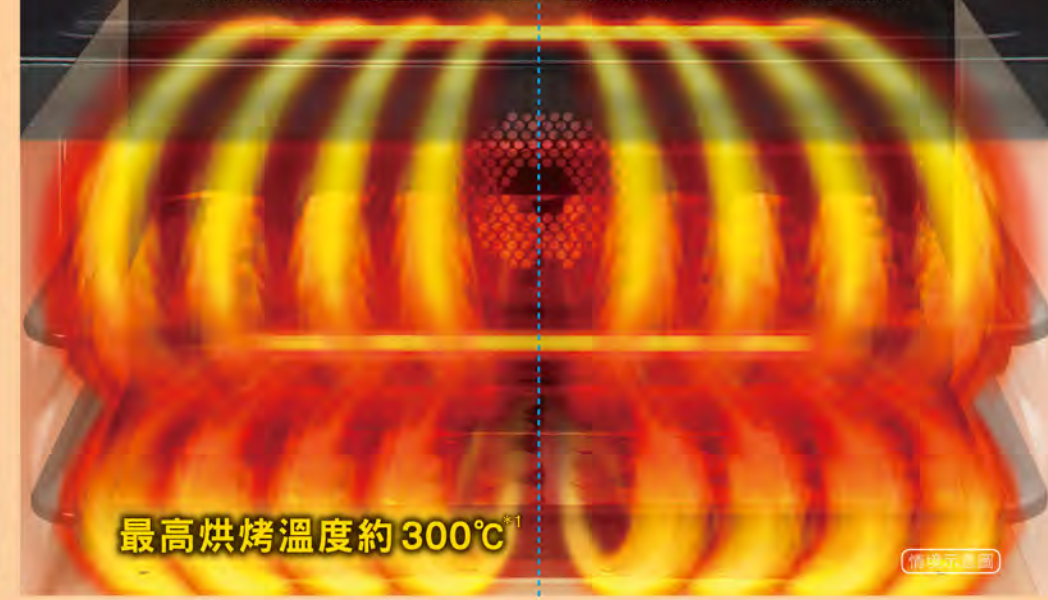
**燒烤盤**  
立體微波天線從燒烤盤下方進行加熱。

情境示意圖

MRO-RBK5500T、MRO-NBK5000T、MRO-W1000YT

## 2層式熱風 烘烤模式

2層式熱風由外向內慢慢烘烤加熱，最高溫度可至300°C\*1。也很方便。\*此模式為手動操作。



最高烘烤溫度約300°C\*1

情境示意圖

MRO-RBK5500T、MRO-NBK5000T

## 大火力燒烤模式

平面大火力燒烤模式將食材表面烤出金黃色澤，再藉由立體微波天線從燒烤盤下方進行加熱。兩面皆可完成燒烤，因此無須將烤魚翻面即可烤熟。



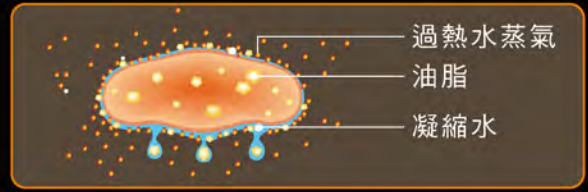
**強火加熱器**  
利用強大的火力將食材烤出金黃色澤。

**立體微波天線**  
立體微波天線從燒烤盤下方進行加熱。

情境示意圖

## 過熱水蒸氣模式

將油脂、鹽分排出，鎖住食材原汁美味。



香草烤雞

## 蒸氣模式

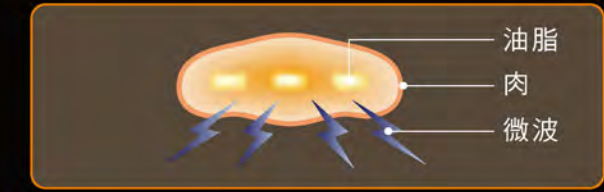
調理出鮮香多汁的美味口感。



義式辣味炒青菜

## 微波模式

快速振動水分由中心開始加熱，保留食材養分。



鹽焗青椒炒牛肉

### 2層式熱風調理行程



披薩2個(直徑約26cm)

奶油捲24個(1個約38g)

### 2品同時調理行程



情境示意圖

烤雞排、時蔬

### 女子營養大學創新食譜



【富含鈣、鋅等礦物質】

義式焗烤馬鈴薯雞卷

### 無油炸物行程



酥炸雞塊

### 10分鐘快速料理



美乃滋蝦

### 早餐套餐行程



早餐套餐

### 全自動麵包烘焙



麵包

\*1 300°C運轉時間約5分鐘，其後自動切換為250°C。依機型不同而有所差異。



全方位料理神器  
百道主廚級饗宴  
一指啟動!



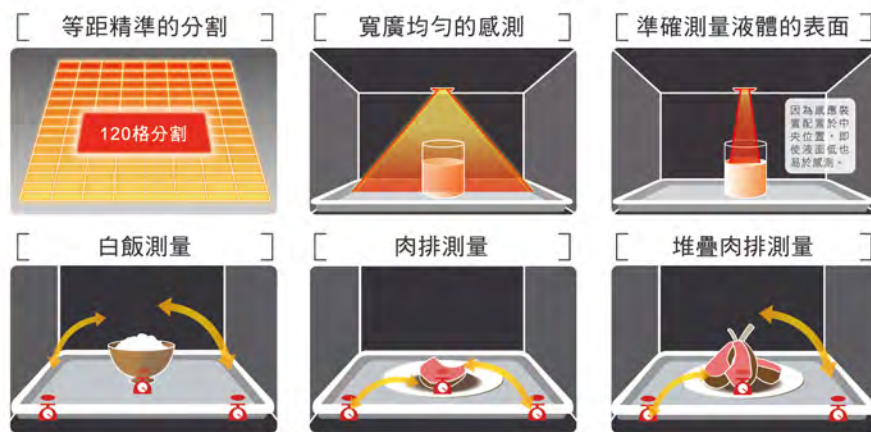
星空銀(S)

- 1 **日立獨家** WScan 重量 / 溫度雙感測  
精算食材重量、溫度，加熱 / 解凍至最適烹調狀態。
- 2 **業界唯一\*** 料理 + 烘焙 全能料理爐
- 3 智慧自動蒸氣除垢、脫臭  
箱內明亮設計 烹調狀態一目了然  
2顆LED燈、箱內白色塗裝

# 日立獨家 業界首創 Wscan 重量 / 溫度 雙感測

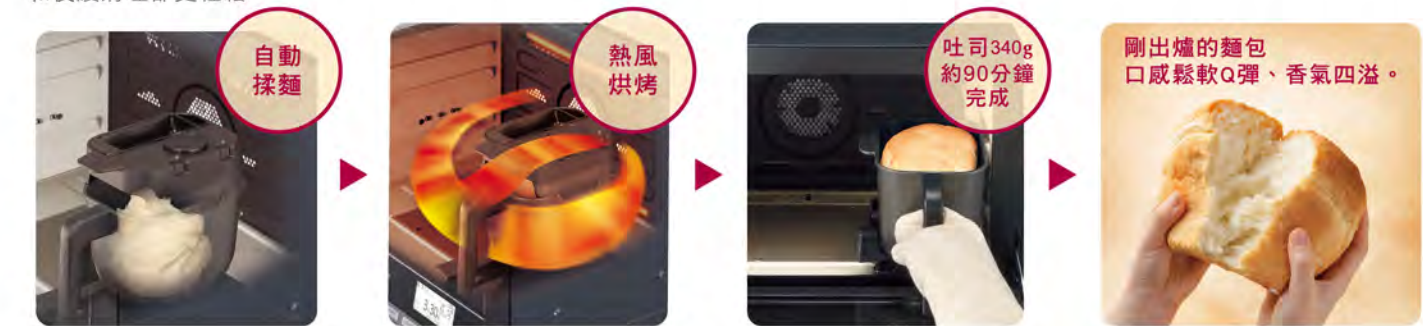
**溫度感測**  
[ 8眼中央紅外線溫度感應裝置 ]  
配置於箱內後方中央位置的8眼紅外線溫度感應裝置，運用前後15段掃描，將食材分割成120格等份，精準感測食材表面溫度。

**重量感測**  
[ 三點式重量感應裝置 ]  
配置於箱內三處的重量感應裝置，可同時偵測食材重量、份量與位置，有效分配熱源，提供最佳火候與調理時間。



## 日立獨家 全自動烘焙 美味輕鬆出爐

放入材料或豐富餡料，攪拌、揉麵、醒麵到發酵，全程自動！熱風烘烤，絕佳口感外香內軟；化繁為簡的全能料理爐，讓前置準備和後續清理都更輕鬆。



## 多元豐富調理模式 料理省時又健康!

**10分鐘快速調理**  
特別規劃快速料理(自動/手動)省時食譜，無論便當、輕食、配菜、甜點，都能在約10分鐘迅速完成，隨時因應你的生活需求。

**2品同時自動烹調**  
多道2品調理食譜，張開燒烤盤支架，上層烘烤肉類或魚類，下層燉煮蔬菜或熬湯，大幅縮短烹調時間。

## 健康調理模式 162道健康食譜料理

**低卡路里無油炸物調理**  
全程非油炸，避免吸收多餘油脂，依然外層酥脆、鮮美多汁。

- 天婦羅炸蝦(4人份) 約減少941kcal
- 炸什錦菜餅(3人份) 約減少808kcal
- 炸豬排(4人份) 約減少871kcal

**守護維他命C**  
藉由蒸氣燒烤盤烹調而成的蒸烤鮮蔬，能大幅抑制維他命C流失，食物色澤鮮明、清甜爽口。

調查結果圖：花椰菜的維他命C含量比較(每100g中的維他命C含量，單位mg/100g)

生食	88.0
燒烤	50.4
HITACHI 燒烤盤	62.9

## 貼心便捷設計

- 陶瓷底盤設計**：可拆洗，清潔便利
- 燒烤盤**：不易沾黏，清洗方便
- 自動清潔脫臭、水管排水**：利用蒸氣輕鬆除垢、高溫除臭
- 平面化加熱器設計**：一體成型平面設計清洗省時、省力
- 箱內超大容量**：大型的食材體積也能輕鬆容納

## 專屬配件與散熱空間

- 麵包烘焙器 自動/手動烘焙 (附揉麵機)
- 燒烤盤 (約33cm)
- 燒烤盤上蓋
- 淺型烤盤 (2件組)
- 散熱空間 (側面10cm以上, 後方0cm以上, 前方0cm以上, 底部0cm以上)

過熱水蒸氣 微波 蒸氣 烘烤 燒烤 非油炸料理 快速料理 大火力熱炒料理 蒸烤料理 烘焙料理 零微波料理

5 \*搭載料理及全自動麵包烘焙模式的過熱水蒸氣熱風烘烤微波爐僅有日立(2020年9月1日止自社調查結果)。



504道全自動調理  
食慾隨心所欲!



珍珠白 (W)

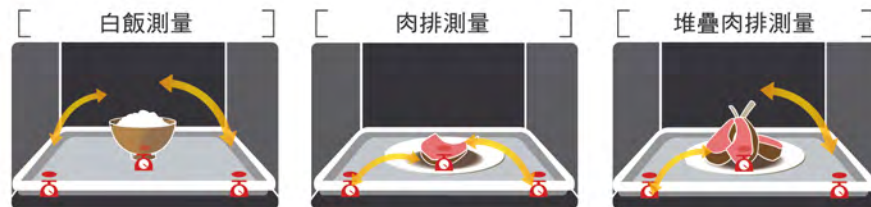
- 1 **業界唯一\*** 料理 + 烘焙 全能料理爐
- 2 三點式重量感測 全面均勻受熱
- 3 504道自動調理 食慾，隨心所欲  
內含229道1-2人份料理

### 日立獨家 三點式重量感應裝置

#### 重量感測

三點式重量感應裝置

配置於箱內三處的重量感應裝置，可同時偵測食材重量、份量與位置，有效分配熱源，提供最佳火候與調理時間。



### 504道自動調理食譜 一指啟動美味!

#### 大火力蒸烤熱炒模式快炒0油煙

底部高溫燒烤，同時利用蒸氣進行蒸烤，完成0油煙鮮脆大火力快炒。



大火力快炒



無油快炒-沖繩風苦瓜炒豆腐

#### 油量比較圖

炒鍋調理 油1大匙 111kcal	蒸烤調理 無需用油 0 kcal
-------------------------	------------------------

\*可依個人口味酌量加入油，增添風味。

### 日立獨家 全自動烘焙 美味輕鬆出爐

放入材料或豐富餡料，攪拌、揉麵、醒麵到發酵，全程自動！熱風烘烤，絕佳口感外香內軟；化繁為簡的全能料理爐，讓前置準備和後續清理都更輕鬆。



### 貼心便捷設計

- 陶瓷底盤設計**：可拆洗，清潔便利
- 燒烤盤**：不易沾黏，清洗方便
- 自動清潔脫臭、水管排水**：利用蒸氣輕鬆除垢，高溫除臭
- 平面化加熱器設計**：一體成型平面設計清洗省時、省力
- 箱內超大容量**：大型的食材體積也能輕鬆容納  
箱內寬度40cm  
箱內容量33L

#### 搭配過熱水蒸氣 享受脫脂減鹽

以過熱水蒸氣逼出食材中多餘的鹽分與油脂，確實降低卡路里，健康與美味同時上菜。



香草烤雞(脫脂)

鹽烤鮭魚(低鹽)

#### 2品同時自動烹調

多道2品調理食譜，張開燒烤盤支架，上層烘烤肉類或魚類，下層燉煮蔬菜或熬湯，大幅縮短烹調時間。



香烤雞肉

燉湯

#### 專屬配件與散熱空間

- 麵包烘焙器 自動/手動烘焙 (附揉麵機)
- 燒烤盤 (約33cm)
- 燒烤盤上蓋
- 淺型烤盤 (2件組)
- 散熱空間 (側面10cm以上, 後方0cm以上, 前方0cm以上, 下方0cm以上)

過熱水蒸氣 微波 蒸氣 烘烤 燒烤 非油炸料理 快速料理 大火力熱炒料理 蒸烤料理 烘焙料理 零微波料理

7 \*搭載料理及全自動麵包烘焙模式的過熱水蒸氣熱風烘烤微波爐僅有日立(2020年9月1日止自社調查結果)。



原裝進口

MRO-W1000YT

**NEW**  
手動大火力  
加熱快速有效率

**NEW**



珍珠白 (W)



- 1 **日立獨家** W Scan 重量 / 溫度雙感測  
精算食材重量、溫度，加熱 / 解凍至最適烹調狀態。
- 2 152 道自動調理 197 道調理食譜
- 3 GOOD DESIGN 優良設計獎認證  
美型設計款

# W Scan 雙感測

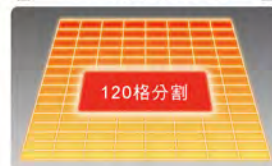
日立獨家

業界首創  
重量 / 溫度

## 溫度感測

**8 眼中央紅外線溫度感應裝置**  
配置於箱內後方中央位置的 8 眼紅外線溫度感應裝置，運用前後 15 段掃描，將食材分割成 120 格等份，精準感測食材表面溫度。

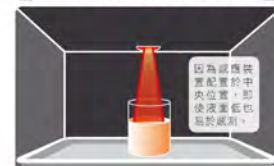
等距精準的分割



寬廣均勻的感測



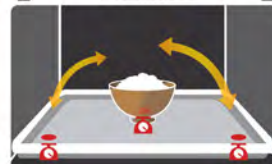
準確測量液體的表面



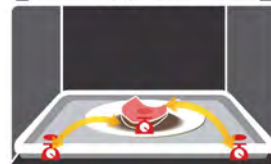
## 重量感測

**三點式重量感應裝置**  
配置於箱內三處的重量感應裝置，可同時偵測食材重量、份量與位置，有效分配熱源，提供最佳火候與調理時間。

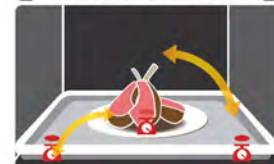
白飯測量



肉排測量

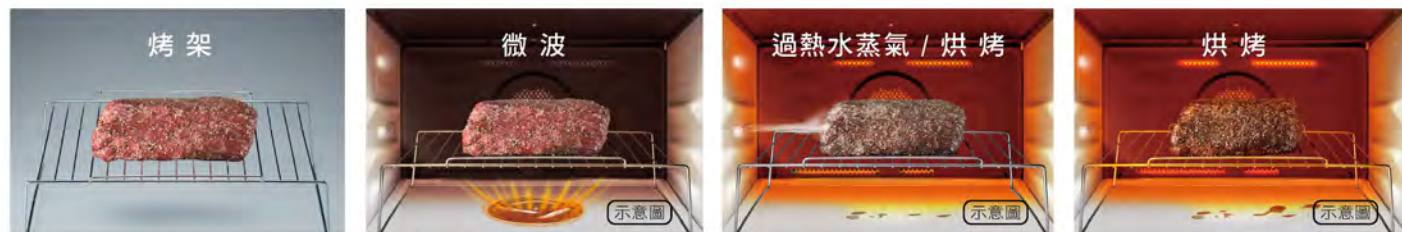


堆疊肉排測量



# NEW 主廚級燒烤 多元調理完成美味

自動行程搭配多種烹調模式，自動判斷食材份量，智慧加熱，美味輕鬆上桌。



## 大份量家庭套餐一次搞定

省時便利，內建行程，同時可完成 3 道料理，透過 W Scan 感測，控制火候，一次最多可完成 4 人份。



## 免翻面雙面酥脆

烤架中空設計，幫助熱風對流穿透，烘烤及燒烤均勻熟透、炸物行程免不須翻面，雙面都能酥脆。



## 料理免解凍

事先調味冷凍保存的食物，直接從冷凍庫取出，利用自動行程，無論烘烤、無油炸物、燒烤，按下行程按鍵，不用解凍輕鬆享受美味的料理。



直接取出冷凍食品



專屬烤架雙面酥脆



輕鬆享受酥炸雞塊

## 適溫加熱(熱行程多元)

內建 11 種日常食物溫熱行程，無論菜餚、牛奶、炸物、甚至是包餡麵包，透過溫熱行程，均勻溫熱。



溫牛奶



天婦羅



咖哩麵包

## 10 分鐘快速料理

簡單備料後，透過內建行程料理，高效率烹調，免開火、10 分鐘內美味快速上桌。



奶油培根義大利麵



韓式烤牛肉



回鍋肉



百道健康調理食譜  
原味烹調鎖存營養



NEW



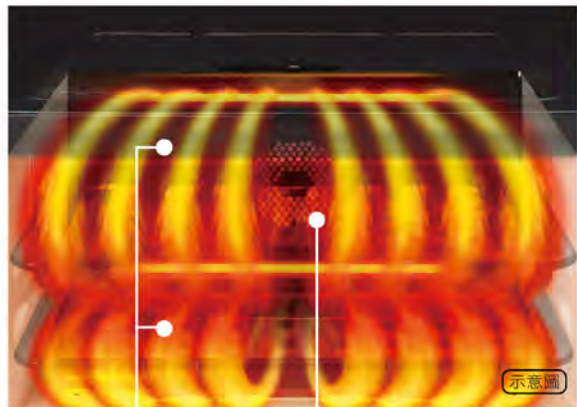
珍珠白 (W)



- 1 日立獨家 W Scan 重量 / 溫度雙感測  
精算食材重量、溫度，加熱 / 解凍至最適烹調狀態。
- 2 152道自動調理 197道調理食譜
- 3 GOOD DESIGN 優良設計獎認證  
美型設計款

### 專業級熱風烘烤

300°C 高溫美味燒烤 2段大份量熱風烘烤



雙光速加熱器 風扇

快速預熱

將熱風集聚在庫內中央，預熱至200°C僅需約4分50秒。

調理時

熱風延著上下層烤盤流動、全面包覆食物，讓食物更加美味。

自動行程

熱風1段調理

使用1枚烤盤或是烤網調理



泡芙



炸物



披薩



焗烤

手動行程

熱風2段調理

使用2段烤盤



一次約可烘烤96塊餅乾

奶油捲24個(1個約38g)

### 液晶黑底畫面 按鍵 + 旋鈕一體式操作 簡易好上手

自動選單提示使用配件與加熱方式，輕鬆料理不傷腦筋!

(中文介面圖)



「料理」鍵

透過旋鈕選擇料理種類後選擇自動料理行程

「溫熱·解凍」鍵

透過旋鈕選擇【溫熱】、【解凍】、【川燙】功能後選擇其自動行程

旋鈕式一體設計

自動行程編號、溫度、時間選取後直接能按下溫熱開始鍵。

### 貼心便捷設計

陶瓷底盤設計

可拆洗，清潔便利



矽表面塗層設計

白色壁面，沾染髒汙不隱藏！



自動清潔脫臭、水管排水

利用蒸氣輕鬆除垢，高溫除臭



平面化加熱器設計

一體成型平面設計清洗省時、省力



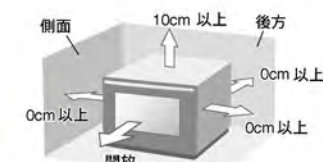
### 專屬配件與散熱空間



淺型烤盤 (2件組)



烤架 (1件組)



散熱空間

過熱水蒸氣 微波 蒸氣 烘烤 燒烤 非油炸料理 快速料理 零微波料理

蒸氣模式搭配多種加熱組合，使食物濕潤不乾柴。



# NEW 精密蒸氣感測 精準調節料理火候



晶鑽紅 (R)

- 1 **日立獨家** 日立獨家 三重智能感測
- 2 104道自動調理 130道調理食譜
- 3 日本熱銷 聰明料理

## 日立獨家 重量感測器 \ 蒸氣 · 溫度感測器

**蒸氣 · 溫度感測器**  
感知蒸氣量及探測溫度

**重量感測器**  
測量食物重量(含容器)



透過測量食物重量，精準計算加熱時間；同時感測溫度及蒸氣，抑制加熱過度或不足。

**精準測重及調節**

- 解凍** 可根據魚類或肉類及形狀，對應7種解凍行程。
- 保鮮膜** 依食材重量進行調整，保鮮膜不影響加熱。
- 飲料加熱** 可自動透過重量感測計算加熱瓦數及時間。同時可溫熱1-4杯。
- 冷凍、冷藏2品同時加熱** 重量感應器偵測2品的重量自動加熱。



功能示意圖

## 操作簡單 一鍵按下所需的功能



**手動操作**  
選擇所需的調理方式及時間

**自動料理行程**  
①選擇料理類型  
②對照面板或食譜選擇編號

**盛水盤蓋及加水槽**  
可水洗，清潔方便

## 貼心便捷設計

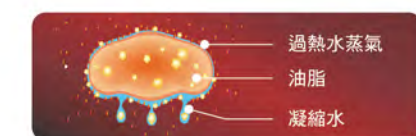
<b>陶瓷底盤設計</b> 可拆洗，清潔便利	<b>盛水盤蓋及加水槽</b> 可水洗，清潔方便	<b>自動清潔脫臭、水管排水</b> 利用蒸氣輕輕除垢，高溫除臭	<b>平面化加熱器設計</b> 一體成型平面設計清洗省時、省力
---------------------------	-----------------------------	-------------------------------------	------------------------------------

## 130道食譜 \ 內含104道自動料理

燒烤 · 熱炒 · 蒸煮 · 油炸 · 燉煮 · 甜點 · 烘烤 · 川燙



過熱水蒸氣、烘烤及燒烤健康調理 全程零微波



過熱水蒸氣將油脂、鹽分排出，鎖住食材原汁美味。

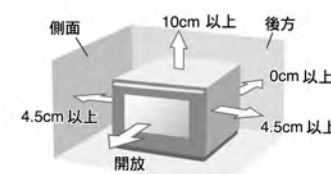


100°C以上的過熱水蒸氣、配合烘烤，燒烤的加熱方法輕鬆料理出各式健康料理。

## 專屬配件與散熱空間



淺型烤盤 (1件組)



散熱空間

過熱水蒸氣 微波 蒸氣 烘烤 燒烤 非油炸料理 快速料理 零微波料理



小家庭必備  
少分量料理充分利用食材



晶鑽紅 (R)

- 1 紅外線溫度感測 均勻加熱
- 2 92道自動調理 125道調理食譜
- 3 小機身 22L大容量

日本熱銷

22L容量極大化  
紅外線溫度感測 均勻加熱



功能示意圖

紅外線溫度感測  
抑制解凍及加熱不均勻

可以配合食材類型差異，偵測解凍，輕鬆愉快地進行備料作業。自動烹調的強弱設定可利用5段或3段調節。



寬廣均勻的感測

前置菜單一鍵料理 1~2人小份量烹調也OK!

面板對照料理行程編號，輕鬆料理不傷腦筋！

無油炸物	17 炸蝦	過熱水蒸氣	30 鹽烤鮭魚	菜餚·甜點	39 茶碗蒸	44 牛肉豆腐	49 海綿蛋糕(裝飾蛋糕)
13 酥炸雞塊	18 炸竹筴魚	26 漢堡排	31 鹽烤鯖魚	35 薑汁烤豬肉	40 酒蒸海瓜子	45 筑前煮	50 戚風蛋糕(原味)
14 炸雞翅	19 馬鈴薯可樂餅	27 烤牛肉	32 照燒鱈魚	36 焗烤通心粉	41 簡易蒸雞肉	46 鱈魚燉蘿蔔	51 模型餅乾
15 炸豬排	20 天婦羅炸蝦	28 香草烤雞	33 烤對剖竹筴魚	37 炒麵	42 馬鈴薯燉肉	47 鯉魚昆布高湯	52 簡易麵包
16 腰內豬排	21 南蠻雞	29 照燒雞肉	34 烤地瓜	38 青椒炒肉絲	43 燉南瓜	48 豬肉味噌湯	53 披薩(麵包底)

可選擇小份量功能的自動烹調行程

貼心便捷設計

22L容量極大化



22L大空間，大份量烘焙也OK!

安全無毒採用矽基塗料



耐高溫且不會產生有害於人體物質。

One Touch箱內自動清潔



產生蒸氣，讓箱內污垢容易脫落，方便擦拭。

隱藏式平面化加熱器



平整化箱內設計，不易殘留異味及油垢。

125道食譜 \ 92道自動料理

燒烤·熱炒·蒸煮·油炸·燉煮·甜點·烘烤·川燙，一爐搞定！



青椒炒肉絲



馬鈴薯可樂餅

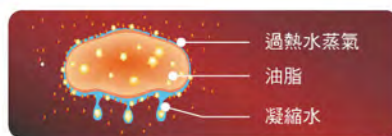


日式雞燴湯



沖繩風  
苦瓜炒豆腐

過熱水蒸氣、烘烤及燒烤健康調理 全程零微波



過熱水蒸氣  
油脂  
凝縮水

過熱水蒸氣將油脂、鹽分排出，鎖住食材原汁美味。



香草烤雞



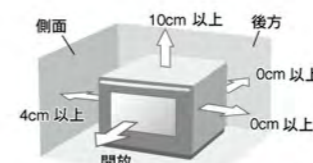
烤牛肉

100°C以上的過熱水蒸氣、配合烘烤，燒烤的加熱方法輕鬆料理出各式健康料理。

專屬配件與散熱空間



淺型烤盤 (1件組)



散熱空間

過熱水蒸氣 微波 蒸氣 烘烤 燒烤 非油炸料理 快速料理 零微波料理



產地	日本原裝進口	日本原裝進口	原裝進口	原裝進口	原裝進口
系列	W Scan重量・溫度雙感測 [料理+烘焙 旗艦款]	料理+烘焙 [健康主廚頂級款]	W Scan重量・溫度雙感測 [美型設計款]	三重智能感測 [日本暢銷款]	烘烤+微波 [全能入門款]
型號	MRO-RBK5500T	MRO-NBK5000T	MRO-W1000YT	MRO-S800XT	MRO-VS700T
庫內總容量(L)	33L	33L	30L	31L	22L
外觀					
顏色	星空銀(S)	珍珠白(W)	珍珠白(W)	晶鑽紅(R) / 珍珠白(W)	晶鑽紅(R) / 珍珠白(W)
本體尺寸(寬x深x高)(mm)	500x459x418mm(不含把手)	500x459x418mm(不含把手)	497x442x375mm(不含把手)	487x430x380mm(不含把手)	503x416x340mm(不含把手)
散熱空間(mm)	上方100/左右、後方可貼壁	上方100/左右、後方可貼壁	上方100/左右、後方可貼壁	上方100/左右各45/後方可貼壁	上方100/左40/右後方可貼壁
最高溫度	300°C	300°C	300°C	250°C	250°C
智慧感應裝置	W Scan重量・溫度雙感測 (三點式重量感測器 + 8眼紅外線感測器) 溫度感測器	三點式重量感測器 溫度感測器	W Scan重量・溫度雙感測 (三點式重量感測器 + 8眼紅外線感測器) 溫度感測器	三重智能感測 蒸氣・溫度感測器 重量感測器	紅外線感測器 溫度感測器
主廚級烹調模式	大火力蒸烤熱炒模式	◆	◆	-	-
	燒烤模式	◆	◆	◆	◆
	烘烤模式	W雙光速加熱器+熱風循環	W雙光速加熱器+熱風循環	W雙光速加熱器+熱風循環	上下平面加熱器
	過熱水蒸氣模式	◆	◆	◆	◆(僅自動行程)
全方位料理機能	蒸氣模式	◆	◆	◆	◆
	微波模式	◆	◆	◆	◆
	自動烹調 / 總食譜數	477道 / 489道	504道 / 516道	152道 / 197道	104道 / 130道
	女子營養大學食譜	◆	◆	-	-
	無油炸物料理	◆	◆	◆	◆
	10分鐘快速料理	◆	◆	◆	◆
	上下2層套餐料理	◆	◆	◆	-
	2品同時溫熱功能	◆	◆	◆	-
	全自動麵包烘焙	◆	◆	手動烘焙	手動烘焙
	麵包烘焙器(附揉麵機)	◆	◆	-	-
專屬配件	燒烤盤+上蓋	◆	◆	-	-
	可拆洗陶瓷底座	◆	◆	◆	-
	淺型防變形烤盤	2枚	2枚	2枚	1枚
	烤架	-	-	◆	-
便捷設計	面板操作方式	液晶觸控面板	液晶觸控面板	按鍵+旋鈕一體式	按鍵式
	自動烹調螢幕提示	烤具位置圖示 / 食材份量	烤具位置圖示 / 食材份量	烤具位置圖示	烤具提示
	庫內照明燈	2顆LED燈	庫內燈	2顆LED燈	庫內燈
	一鍵自動清潔・脫臭・水管排水	◆	◆	◆	◆

買

MRO-RBK5500T / MRO-NBK5000T / MRO-W1000YT / MRO-S800XT / MRO-VS700T

贈



免費3堂料理課程

實際課程以官網公佈為準



報名課程請掃描



咖哩



蛋糕



清燉排骨湯



奶油煎鮭魚



炸蝦



白飯



吐司



烤雞



美味料理  
輕鬆做

