

健康生活必備的

T真級風乾機!





產品 - 產品歷史

「呈機飲食」不可或缺的設備!

從遠古時代,人們用著不同的方法去保存食物,例如將食物放在溫度較低的地洞、或用大量食鹽或糖將食品醃製後放在器皿內保存等,而利用日曬風乾食物是其中一種最常見的方法。

Excalibur[®]在 1973 年於加洲的首府山克拉門都成立,它利用超過 35 年鑽研食物風乾的科技製造出頂級的食物風乾機,其專利的平衡橫向氣流風乾系統(PARALLEXX™ Horizontal-Airflow Drying System)及浮動式恆溫器(Hyperwave™ Fluctuation Technology),使在風乾過程中,空氣的溫度可高至令食物快速風乾,同時食物的溫度卻又可低至足以保持食物酵素活躍的程度,這對於「生機飲食」的支持者或想要從食物中攝取高營養品質的人來說,Excalibur 食物風乾機必然是他們的首選,不少知名的學者及生機飲食專家均確認及推崇其正確風乾食物以保存活性酵素的能力。

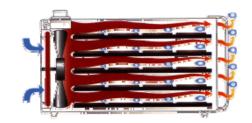
隨著「生機飲食」概念從歐美逐漸推動至亞洲地區的趨勢來看, Excalibur 食物風乾機相信 會是全球製作生機食品不可或缺的設備!



產品 - 產品介紹

Excalibur® - 差國頂級管物風転機

Excalibur 食物風乾機是利用超過 35 年的食物風乾機科技鑽研而成的優質產品,亦是注重健康飲食人仕的首選。Excalibur 操用的獨家科技為:



Parallexx[™]平衡橫向氣流風乾系統

Excalibur 裝有其獨家專利獨一無二的 Parallexx 平衡橫向氣流風乾系統:它的風扇、發熱配件及恆溫器均設在風乾機的後面,令冷空氣能被引入、加熱及平均散發至每一個托盤。此獨特的設計能令食物風乾得更快及保留更多養份、無論在外觀以至味道上都更勝一籌!

Hyperwave[™]浮動式恆溫器

Excalibur 的恆溫器採用浮動式調節科技在風乾過程中改變熱力分佈。當溫度浮動至高點時,食物表面的水份就會被蒸發掉;當溫度浮動至低點時,其內部的水份就會移到比較乾的表層。所以,食物的溫度可低至足以保持食物酵素活躍的程度,但空氣的溫度卻又可高至令食物快速風乾,避免細菌滋生及腐爛。

Excalibur 食物風乾機 Hyperwave™浮動式恆溫技術





Excalibur 風影機品質佳、用途廣!

Excalibur 的機身、內層托盤及網狀軟墊是由能抗高熱、耐用及容易清洗的聚碳酸脂製造。



另可購買的 Paraflexx[™]不沾板是以六層 Teflon 造成,能抵抗高達攝氏 260 度的高溫,並獲得美國食物及藥物管制局的批准及認証。它是百分 百不沾性,對處理液體及有黏性的食物至為理想;而且,它清洗容易, 又極其耐用。

Excalibur 風乾機不單可以用來風乾食物,如水果、蔬菜、麫團、肉類、魚及乳酪等,更可用作其他用途,如做工藝品、乾花、怎至用來風乾相片也可以!其活動托盤可被隨意移動,方便你調節所需的空間。



產品 - 產品介紹

選用 Excalibur 風乾機,可確保你所處理保存的食物不會包含任何過量的鹽、糖、人工學材料及防腐劑,令你能真正享用味美及健康的食品!



4層 - 不設時間制

- 時間制: 不適用 - 溫度調較: 29.5-63°C (85-145°F)

- 食物盆尺寸: 11" x 11"

- 操作手冊



5層 - 不設時間制

- 時間制: 26 小時

- 溫度調較: 29.5-63°C (85-145°F)

- 食物盆尺寸: 14" x 14"

- 操作手冊



9層 - 不設時間制

- 時間制: 26 小時

- 溫度調較: 29.5-63°C (85-145°F)

- 食物盆尺寸: 14" x 14"

- 操作手册



不いた

尺寸: 11" x 11", 只適用於 4 層型式

尺寸: 14" x 14". 適用於 5 層及 9 層型式



產品 - 其他資料

什麼是「生機飲食」?

「生機飲食」是指進食沒經過烹煮的食物,這些食物亦稱為「生機食物」。

「生機食物是指以有機種植、自然生長,而沒經過烹煮的食品。生機食物可提供人體充滿生命力及容易消化的營養,以增強身體免疫系統。而沒經過烹煮的種子、穀物、堅果、水果和蔬菜,便是生機食物,這些食物都可為我們無論在身體上、精神上和情緒上重建健康生活。」

撰自 Ann Wigmore Foundation

生機食物含有高天然活性酵素、豐富的水溶性維他命、礦物質及纖維素。當中那些天然活性酵素,在生機食物中扮演一個重要的角色,因為它可幫助我們體內的消化酵素,將食物分解成易於吸收的蛋白質;烹煮過的食物,其中所含的天然活性酵素會被高熱溫度破壞,所以多吃生的蔬果,可攝取更多的天然活性酵素,身體就不用那麼費力消化食物。如此一來,身體會將這些多餘的精力用在其他方面,讓你覺得更強壯、更健康也更快樂。

風較量物

風乾是保存生機食物精華的最好方式。風乾食物跟傳統的高溫烹調和真空罐頭包裝食物有很大的不同。用高於 48°C/118°F 溫度且持續烹煮食物,食物中的養分,尤其是酵素,會開始被破壞;而真空罐頭包裝也會令食物中的水溶性維他命或礦物質流失,使其營養品質降低。

至於風乾方法,要控制食物可風乾之餘,且能保留其中的營養,特別是酵素,溫度控制是箇中的關鍵。酵素的特性是當它處於濕的狀態時,會極容易受高溫破壞。若利用風乾處理,用比烹煮或烘焙低的溫度,將食物裏的水份蒸發,而當大部份水份蒸發後,酵素就會變得穩定,並能抵受高達 68°C/155°F 溫度。

酵素與温度

多位知名研究酵素的學者對酵素與溫度的關係,有許多不同的意見:

何威爾博士 (Dr. Edward Howell) 的研究指出,食物酵素在 $7-60\,^{\circ}$ C/45-140 $^{\circ}$ F 溫度之間是最活躍;而在高於 $60\,^{\circ}$ C/140 $^{\circ}$ F 溫度,食物酵素會被完全破壞。Excalibur 也做過一些測試和研究,發現在風乾過程中,何威爾博士的第二個論點比較正確,並而且發現酵素是可以承受 $60\,^{\circ}$ C/140 $^{\circ}$ F 高溫。



產品 - 其他資料

威特克博士(Dr. John Whitaker)是國際知名酵素學家/教授,以及加州州立大學戴維斯分校 營養學系的系主任。他指出,只要溫度不超過 60-70°C/140-158°F 的範圍,大部分的酵素都 不會失去作用。這個說法支持了何威爾博士(Dr. Edward Howell)60°C/140°F的論述和 Excalibur 所做的實驗。

Excalibur 亦再做過另一個的實驗,就是用 $63\,^{\circ}$ C/145 $^{\circ}$ F 溫度來風乾食物,並且測試其酵素的 活躍性、結果發現、跟以較低溫度風乾的食物中、其酵素的活躍性是一樣的。

如何将 Excalibur 應用在「宝機飲食」中?

自「生機飲食」的開始。Excalibur 食物風乾機已是生機飲食專家的第一選擇。Excalibur®利 用超過 35 年食物風乾的科技,鑽研出專利的平衡橫向氣流風乾系統(PARALLEXX™ Horizontal-Airflow Drying System) 及浮動式恆溫器(Hyperwave[™] Fluctuation Technology), 使在風乾過程中, 空氣的溫度可高至令食物快速風乾, 防止食物腐壞及滋生細 菌、同時食物的溫度卻又可低至足以保持食物酵素活躍的程度。

維特勒·考門博士(Dr. Viktoras Kulvinskas)在 2001年於奧勒岡州波特蘭市舉行的生機飲 食嘉年華中曾說:

「我使用並行銷 Excalibur®食物風乾機已經有十多年。我也曾對其他品牌的風乾機做過測 試. 發現 Excalibur 不論在服務性能、效能、耐用度、價錢及品質. 都是最優秀的。我開創出 在剛開始風乾含水量高的綜合穀物時,先使用 63°C/145°F 的高溫 因為當食物進行蒸發時, 會令食物本身的溫度維持低於 47°C/118°F , 也就是酵素活躍性開始降低的溫度;經過幾小 時後、將風乾溫度降為 49°C/120°F、直至風乾完成。我們對以這樣程序完成的風乾食品進行 測試,發現其中所含的天然酵素依然活躍。這樣先高後低的溫度調節,比整個風乾過程用低 於 43°C/110°F 而進行風乾較好,因可避免食物風乾後有一股腐壞的味道。Excalibur 食物風 乾機對於生機飲食者和追求高品質食物的人士是最好的產品。」

不少牛機飲食專家、牛機飲食機構和餐廳均使用及推薦 Excalibur 食物風乾機

使用 Excalibur 食物風乾機的知名生機飲食專家:

維特勒・考門博士 (Dr. Viktoras Kulvinskas) 安・威摩爾博士(Dr. Ann Wigmore) 迦博·卞斯博士 (Dr. Gabriel Cousins, MD) 雪麗·蘇勒 (Cherie Soria) 維多利亞·波特克 (Victoria Boutenko) David Wolfe Doug Graham, DC Fred Bisci Jameth Dina, ND

Paul Nisson

使用 Excalibur[®]食物風乾機的生機飲食機構和餐廳

Ann Wigmore Institute Hippocrates Health Institute Living Light Culinary Arts Institute Natures First Law Optimum Health Institute Quintessence Raw Truth Café The Living Food Institute The Raw Family Tree of Life Rejuvenation Center



產品 - 其他資料

事義均確等 Excalibur B 正確風較食物的射力!

「生機食品」是包含活性酵素的健康食品。當酵素處於濕的狀態時,最容易受高溫破壞。但 是,利用風乾機脫水處理,卻能用比烹飪及烘焙低的溫度將食物裏的水份蒸發。當食物越乾 的時候,它裏面的酵素就會變得越穩定,並能抵受高達攝氏 46 度的溫度。Excalibur 的 Hyperwave 浮動科技令你可用低至能保存酵素完好無缺的溫度風乾食物。不少重要的專家都 已確認及推崇 Excalibur 正確風乾食物以保存活性酵素的能力。



維特勒・考門(Viktoras Kulvinskas)與安・威格摩爾博士(Ann Wigmore) 創辦了「自然生食健康中心」。他出版了許多著作,其中包括了"在 21 世 紀牛存"。他亦被公認為牛機飲食運動之父。

"我行銷並親自使用 Excalibur 風乾機已經超過 10 年了。我也曾經嘗試過 不同牌子的風乾機。但發現 Excalibur 風乾機,無論在服務、效能、耐用 性、價格和品質、都是最好的。對於生機飲食的人或想要從食物中攝取高 營養品質的人來說. Excalibur 實在是完美的選擇。"

維多利亞・波特克(Victoria Boutenko)是生機飲食協會中最有創意的老師 之一。她的足跡遍佈多個國家 並且將生機飲食如何改變她和她家人的經 驗分享給大家。她擁有許多著作,包括了「生機家庭」(Raw Family)和「邁 向生機飲食的 12 個步驟 (12 steps to Raw Food)兩本書。



"我和我的家人維持生機飲食已經超過10年了。我們家裡有5個Excalibur 風乾機 每天都使用它們來料理出最好的生機食物。我所有的食譜 都少 不了使用 Excalibur[®]風乾機,所以我之也將它推薦給我所有的學生。此 外,Excalibur®的服務人員,也為我提供最好的服務。"



迦博・卡斯醫學博士(Gabriel Cousins)。是「生命樹回春中心」的創辦人 和董事。他是生機食物協會的主要老師、同時也擁有許多著作、包括「聰 明飲食」(Conscious Eating)一書。

"在「生命樹回春中心」的餐廳裡,我們只使用 Excalibur 風乾機來料理食 物、提供值得信賴的高品質生機飲食。我們的員工及客人都極致信賴它的 品質,所以我們極力推薦 Excalibur 風乾機。"

6



產品 - 其他資料

雪麗·蘇勒(Cherie Soria)是「輕食烹飪美學學院」的創辦人和經理。許多生機飲食的廚師 都是在她的指導下經過考試認證。她著有「天使食物:天堂身體的健康」一書。

"Excalibur[®] 是我唯一選擇的風乾機。在我們的輕食烹飪美學學院久以及健康生活館裡,我們都只是使用 Excalibur[®] 風乾機來烹調食品。我對於 Excalibur 風乾機是百分百的信任,因為它所調理出來的食物,從未讓我失望,我衷心感謝 Excalibur 為我們創造了這個出色的產品。"





產品 - 其他資料

電力及電景比較

當您用 Excalibur 食物風乾機風乾食物,通常風乾的時間最少需要幾小時,甚至一整個晚上,您可能會想您將要支付昂貴的電費。從以下的比較表中,您會發現原來您只需付出小小的電費,已可以為您及您家人製作出最健康的風乾食物!

中華電力有限公司提供之電力

家電	電量	用電量	電費*			
			(HK\$)			
		度/每小時	1 小時	8 小時	10 小時	24 小時
暖爐 - 暖風式	1000 瓦特	1.00	0.862	6.896	8.620	20.688
暖爐 - 充油式	2000 瓦特	2.00	1.724	13.792	17.240	41.376
冷氣機 - 3/4 匹	760 瓦特	0.76	0.655	5.240	6.550	15.720
冷氣機 – 1 匹	940 瓦特	0.94	0.810	6.480	8.100	19.440
冷氣機 - 1 1/2 匹	1400 瓦特	1.40	1.210	9.680	12.100	29.040
冷氣機 - 2 匹	2200 瓦特	2.20	1.896	15.168	18.960	45.504
Excalibur 食物風乾機	400 瓦特	0.40 [#]	0.345	2.760	3.450	8.280
Excalibur 食物風乾機	600 瓦特	0.60#	0.517	4.136	5.170	12.408

備註:

- * 此電費是按中華電力的首 400 度之收費計算, 其首 400 度電之收費為每度 HK\$0.862。
- # 此用電量是按最高用量計算。

香港電燈有限公司提供之電力

家電	電量	用電量	電費*			
			(HK\$)			
		度/每小時	1 小時	8 小時	10 小時	24 小時
暖爐 - 暖風式	1000 瓦特	1.00	0.873	6.984	8.730	20.952
暖爐 - 充油式	2000 瓦特	2.00	1.746	13.968	17.460	41.904
冷氣機 - 3/4 匹	760 瓦特	0.76	0.663	5.308	6.635	15.924
冷氣機 - 1 匹	940 瓦特	0.94	0.821	6.565	8.206	19.695
冷氣機 - 1 1/2 匹	1400 瓦特	1.40	1.222	9.778	12.222	29.333
冷氣機 - 2 匹	2200 瓦特	2.20	1.921	15.365	19.206	46.094
Excalibur 食物風乾機	400 瓦特	0.40#	0.349	2.794	3.492	8.381
Excalibur 食物風乾機	600 瓦特	0.60#	0.524	4.190	5.238	12.571

備註

- * 此電費是按港燈的首 150 度電之收費計算,其首 150 度電之收費為每度 HK\$0.873。
- # 此用電量是按最高用量計算。



「生機」食譜

1. 稀袋苹果汁镨

<u> </u>		
新鮮柿,去皮	1杯	(240 毫升)
新鮮菠蘿,去皮切件	1杯	(240 毫升)
水	1/4 杯	(60 毫升)



做法

- 將所有材料放入攪拌機, 攪成果醬。
- 將果醬倒在放有 Paraflexx 不沾板的風乾盆上,用抹刀將果醬鋪勻。
- 以 60°C /135°F 風乾 直至有嚼勁 待涼。可將風乾橡皮糖存放在密封的玻璃瓶或密實袋。

2. 差大利醬 (約4人份)

材料		
風乾蘑菇片	1/4 杯	(60 毫升)
風乾蕃茄粉	1杯	(240 毫升)
風乾蒜粉	1 1/2 湯匙	(23 毫升)
風乾洋蔥	1 湯匙	(15 毫升)
風乾蕃茜	1 湯匙	(15 毫升)
風乾青辣椒	1 湯匙	(15 毫升)
風乾九層塔	1/2 茶匙	(3毫升)
風乾俄力岡	1/2 茶匙	(3毫升)
玉米粉	3 茶匙	(15 毫升)
糖	1 茶匙	(5 毫升)
水	3 杯	(720 毫升)



備註:以上所有風乾及還原風乾食材的方法,可参看"操作手冊"內的"食物風乾指南",及"風乾的技巧"中"還原風乾食物" 部份。如需將風乾食材磨碎,可利用攪拌機磨碎食材。

做法

• 將所有材料倒入鍋內,以小火煮至濃稠即可。



「生機」食譜

3. 夏日沙律粉

<u>材料</u>		
風乾紅蘿蔔	1/2 杯	(120 毫升)
風乾洋蒽	3/4 杯	(180 毫升)
風乾蕃茜	1/4 杯	(60 毫升)
風乾青辣椒	1/4 杯	(60 毫升)
風乾紅辣椒	1/4 杯	(60 毫升)
風乾蕃茄片	1/2 杯	(120 毫升)
葵花籽	1/4 杯	(60 毫升)
巴馬芝士	1/2 杯	(120 毫升)



備註:以上所有風乾食材的方法,可参看"操作手冊"內的"食物風乾指南"部份。如需將風乾食材磨碎,可利用 攪拌機磨碎食材。

做法

- 將所有材料放入攪拌機, 用慢速運行, 將材料混合及攪成粗粒便可。
- 將攪碎材料放入玻璃瓶或密實袋備用。
- 食用時,將材料灑在沙律上即可。

4. 乾 喜 多 鈴 薯 (約 6 人 份)

<u>材料</u>		
風乾馬鈴薯件	2杯	(480 毫升)
風乾蒽件	1/4 杯	(60 毫升)
風乾洋蒽件	1/4 杯	(60 毫升)
風乾紅辣椒件	1/4 杯	(60 毫升)
煙肉碎(可隨意選用)	1/2 杯	(120 毫升)
橄欖油	4 湯匙	(60 毫升)
鹽及黑胡椒調味		



備註:以上所有風乾食材,可按照"操作手冊"內的"食物風乾指南"風乾。

做法

- 將風乾的馬鈴薯、蔥、洋蔥及紅辣椒放入熱水浸泡 20 分鐘以還原(風乾食物與水的份量 比例為 1:1), 瀝乾。
- 燒熱炒鑊,放入橄欖油及所有還原的食物,將材料炒至金黃,再灑上煙肉碎、鹽及黑胡椒調味,炒勻即可。



食譜

5. 着籍牛肉乾

材料

牛柳5 磅莎莎醬 (不辣)1 瓶

(350 毫升)

俄力岡粉

2 湯匙 (30 毫升)

辣椒粉 1包

紅辣椒, 切碎(適量)



做法

- 將牛柳切條、每條 1"寬、1/4"厚條、長度不拘。
- 將所有調味料放入大碗內均勻混合後,再將牛柳條放入攪勻,直至每件肉條都均勻地沾上調味醬汁。
- 用保鮮紙蓋著放有肉條及調味醬的大碗,再放進雪櫃冷藏 6-12 小時。冷藏醃製期間需不時翻動碗內牛柳條,使醬汁可均匀滲入肉內。
- 將醃好的牛柳,除去多餘的醬汁後,均匀地放在鋪上 Paraflexx 不沾板的風乾盆上,再在 每條牛柳上灑上紅辣椒碎。
- 以 68°C /155°F 風乾 6-10 小時。風乾後可將辣牛肉乾存放在密封的玻璃瓶或密實袋。



相關產品

「完全食品度該是您的良藥, 品您的良藥度該是完全食品。」

植化素是大自然賦予植物特有的物質,在水果、蔬菜、穀物及豆類中均能找到,而這物質令植物有治療、預防疾病及促進健康的功效。大自然所創造的「完全食物」包括皮、肉及籽,都包含準確份量及比例的維生素、礦物質、纖維素和植化素。所以任何破壞這平衡的食物處理方法例如榨汁、削去皮或籽及其他精製處理,都會削弱完全食物的修復滋養功能。

有些植化素能抗炎、抗細菌、抗病毒,甚至有抗骨質疏鬆的作用;植化素亦有消除自由基的作用,阻止它們破壞 DNA。美國農業部的 Dr. James Duke 說得好:「1 克的預防性植化素,比 1 噸的治療性藥物優勝得多」,因為現今很多處方藥物都是從實驗室仿製出來的植化素。

食用「完全食物」可令您健康長壽,因為其植化素對人體有莫大的益處,例如有助降低膽固醇、幫助肝臟排毒、舒緩痛楚、維持呼吸道及支氣管道暢通等。

Vitamix TNC - 您真正的「完全食物」工具!

經過 90 多年的不斷專注研發及創新, VitamixTNC - 這部獨特的「完全食物」工具- 已擁有超過 250 項專利。它強力及達商用級數的馬達, 配以精密設計的不鏽鋼刀片, 能打碎食物細胞, 把食物的營養完全釋放出來, 使身體更容易吸收。

Vitamix TNC 改變了我們的飲食習慣、方法及觀念,成就出今天的新飲食理念,例如「全營飲食」、「生機飲食」等等。因此您應該選用 Vitamx TNC 為您們健康飲食計劃的基礎,開始您健康新一頁!



常見問題

問: 風乾盤上, 放在前端與後端的食物的風乾速度不同。我應如怎樣做呢?

答: 風乾過程中, 放在後端的食物, 的確比放在前端的快乾, 所以在風乾過程中, 您可以將風乾盤前後對換放置, 這樣可令食物風乾較均匀及加速風乾過程。

問: 風乾過程中, 蘋果和梨子會變黑黑的鐵銹色。這樣還可安全食用嗎?

答:可安全食用的。很多新鮮水果切開及接觸空氣後,會呈現鐵銹色,風乾後顏色會變得更加深色。要避免新鮮水果切開後呈現鐵銹色,可參看本册中「風乾的技巧 - 風乾蔬果片」部份所建議的方法,預先處理食物。

問: 為什麼製作水果橡皮糖, 將果醬鋪在風乾盆時, 邊綠部份比中心還要厚呢?

答:因為風乾水果橡皮糖的過程中,邊緣部份的風乾速度會比中間快。若邊緣跟中間部份鋪 成一樣厚的話,風乾後邊緣部份會變得脆。

問: 我製作的果汁捲大多是又薄又脆的, 怎樣才可做出又厚又有嚼勁的果汁捲呢?

答:選用水份較多的生果,例如士多啤梨,製作出的果汁捲通常會又薄又脆的。您可嘗試製作果醬時加入香蕉,這會令果醬變得較稠;而且,每一個風乾盆只可倒上 1 1/2-2 杯份量的果醬,當您鋪開果醬時,必須將中間部分鋪成 1/8"厚,而邊緣的部分為 1/4 吋厚,原因是邊緣部份風乾會較較快,這樣鋪開,令中間及邊緣部份風乾後有相同的效果。

問: 若我將風乾好的蔬菜打成粉狀. 有什麼用途?

答:可製作自家天然調味粉,包括蒜、洋蔥、香草等,用來醃製肉類或製作醬汁!例如蕃茄粉,您可將它還原後製作蕃茄醬、蕃茄膏、蕃茄汁、果汁或湯。將風乾食物打成粉狀,非常容易,只要將材料放入攪拌機攪拌便是,您可將各式各樣的蔬菜粉,分別或自家混合後,存放在密封的玻璃瓶備用。

問: 在風乾的過程中, 是否應將已風乾好的食物先拿出, 以免變得太乾, 及可將讓機內熱氣 流容易帶動到還未風乾好的食物?

答:可以的。不過,如您風乾的食物已切成相同厚度,而且在風乾食物的中段時間,將風乾 盤前後對換放置,所有風乾的食物應該同時間完成的。



Excalibur 食物風乾機香港總代理: 全營推廣有限公司

電話: (852) 2881-8270 電郵: enquiry@tnc.com.hk

網站: www.tnc.com.hk