

CLEARWELL⁺ 客林渥
歐洲進口廚衛產品事業部

www.uc-clearwell.com

台北 | 總公司 (02) 2794 2588

台中 | 分公司 (04) 2706 6066

高雄 | 分公司 (07) 345 3919

免付費服務專線

0800 800 669

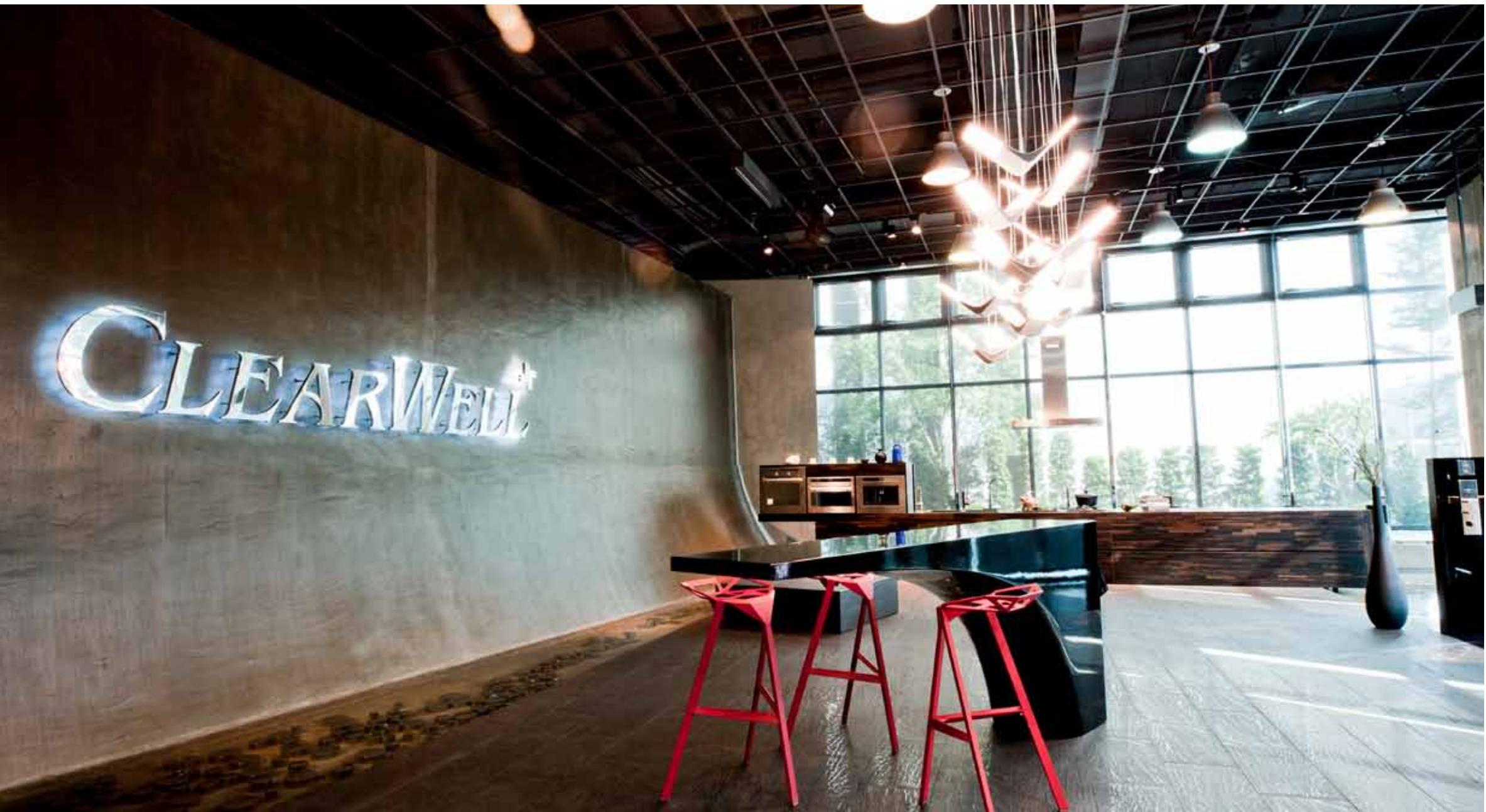


客林渥 OVEN RECIPES 烤箱食譜



CONTENTS

16-17	疊煮紅燒肉
18-19	啤酒燉牛肉
20-21	威靈頓牛排
22-23	普羅旺斯燉菜
24-25	蒜味芥末鮭魚
26-27	日式漢堡排
28-29	紙包蔬果鱸魚
30-31	香料鹽焗蝦＋無蛋美乃滋
32-33	藥膳燉雞湯
34-35	奶酥蘋果派
04-05	客林渥公司
06-07	德國TEKA品牌簡介
08-09	烤箱清潔程序
10-11	正確使用烤箱重點
12-13	烤箱烘焙模式
14-15	魔幻廚房
16-35	食譜
36-37	烤箱烘焙材料
38-39	烤箱烘焙器具
40-43	達人推薦
44-45	烤箱選購七大原則
46-47	售後服務



客林渥 用心走每一步

經營理念

誠信 · 團隊 · 效益 · 珍惜

本公司代理進口歐洲頂級品牌廚房家電、衛浴設備，秉持經營理念，致力於超越顧客需求的服務、品質，提供節能、高效率、品味超凡的時尚產品。

廚房和衛浴全系列產品

我們以高品質產品與持續貼心的顧客滿意服務，讓消費者在選擇家電時能有更明智的選擇，秉持專人、專業、專心之品牌核心價值，提供品味超凡、傑出卓越的人仕，享有優雅、愉悅、美好的廚房調理經驗，而且能一次提供顧客齊全的品項，全方位滿足您對家中廚衛設備的所有要求。

- | | | |
|------------|--------|--------|
| · 烤箱 | · 洗脫烘 | · 衛浴龍頭 |
| · 蒸爐 / 蒸烤爐 | · 溫盤器 | · 淋浴設備 |
| · 爐具 | · 紅酒櫃 | · 按摩浴缸 |
| · 冰箱 | · 廚房水槽 | · 坐式馬桶 |
| · 洗碗機 | · 廚房龍頭 | · 水箱 |
| · 排煙機 | · 廚房配件 | · 衛浴配件 |
| · 咖啡機 | · 清潔設備 | |



德國頂級工藝・創新機能家電

TEKA 源自德國，行銷全球 110 餘國，累積為超過 1 億個家庭提供廚房電器。



TEKA 德國總部



TEKA 秉持務實耐用，累積全球銷售服務經驗。全產品皆符合能源效益，融入智能、效能、節能於家用電器中。客林渥為提供更好的商品給台灣消費者，將德國創新機能家電工藝引入台灣市場。呈現在消費者面前的 TEKA 產品皆通過台灣安規認證，保障使用者權益，並貼心提供全系列產品兩年保固，讓您安心無虞，盡情體驗 TEKA 產品帶給您的歡愉時光！



TEKA. A real life



- 01 A 級能源認證
比傳統烤箱節省 20% 耗電量
- 02 專利「水自清」
一杯水、24 分鐘、給您一個乾淨如新的烤箱
- 03 火力均勻 精準溫控
超大 360 度風扇，在烤箱任何位置皆可均勻受熱
- 04 獨家烤盤
烤盤特殊集油槽設計，不卡垢，好清洗
- 05 中式使用需求
設有解凍、燉煮及保溫功能，符合中式烹調使用習慣
- 06 食物探針
將喜愛的溫度設定好，插入食物探針，輕鬆享受美味
- 07 獨家專利散熱系統
玻璃門板溫度最高不超過 60°C，隔熱不燙手
- 08 人性化觸控面板
輕觸式控制面板及圖像化辨識，第一次使用就上手
- 09 智慧型節能模式
專利 ECO 節能模式，可於烘焙時間結束前，自動關閉行程，使用餘溫烘焙，達到理想烘焙效果










TEKA 烤箱採用 HYDROCLEAN® 獨家專利水自清技術

一杯水 24 分鐘 給您一個乾淨如新的烤箱

HYDROCLEAN® 水自清功能

1. 首先，將烤盤和所有配件從烤箱內移出，包括烤盤支架和伸縮滑軌。
2. 當烤箱冷卻時，將 250 毫升的水倒入烤箱內底部。
3. 觸摸  開啟烤箱。
4. 按下顯示幕上的  標識，選擇 HYDROCLEAN® 水自清功能。
5. 當聽到一次警報聲後，表示 HYDROCLEAN® 水自清清洗功能已經開始。
並且顯示幕將顯示剩餘時間。此時 ，標識會緩慢閃爍，並且顯示幕將顯示完成迴圈的剩餘時間水，自清清洗功能已經開始。
6. 當清洗行程結束後烤箱會停止運轉並響起警報，標識會快速閃爍。
7. 按下 ，警報停止， 標識燈熄滅。
8. 用乾淨濕布可擦除多餘污垢及水漬。



注意：

- ※ 清理烤箱時應先將主電源切斷。
- ※ 欲清理時需待機器完全冷卻，以免燙傷。
- ※ 清理滑動烤架只能在烤箱完全冷卻後實施，避免在熱狀態下遇冷變形。
- ※ 請勿使用柑橘類的腐蝕性物品或是含酸性、氯、磨砂成份的清潔劑。
- ※ 絕對不能使用鋼刷等物品清潔本設備，以免生鏽、腐蝕情況發生。

※ 部份型號適用

節能系統	耐用性	安全性	荷葉效應
比其他同類型系統更快速完成自清循環、溫度更低的節能系統。並且每小時只耗 76 瓦電。	開創性 HYDROCLEAN® 系統採用持久度高的微奈米塗層內壁，使烤箱始終確保最佳的清潔性能。	隔熱系統，玻璃門板溫度維持在 60°C 以下，避免觸碰玻璃門時被燙傷的風險。	以荷葉的自我潔淨特性賦予靈感，開發自然界的微奈米塗層，使烤箱內的水珠匯集油脂、污垢及灰塵。烤箱只需清水便能清潔乾淨，更環保、更方便。

一般烤箱清潔程序

基本清潔：

在初次使用本產品前及每次使用後，都應完全清理乾淨，以避免污垢殘留，亦可省去日後清理積垢難清的狀況。

- 1 將溫水加清潔劑（中性洗碗精）不可選用含有腐蝕性及含磨砂成份的清潔劑。
- 2 以海綿（軟布）沾濕後擦拭，不可使用有鋼面、砂面、菜瓜布及會刮傷表面等類似物品擦拭，以免刮傷表面及鏡面。
內部若不易擦拭，可噴上清潔劑，關上門，停留一會等髒污被分解後再用溫水濕布加以清潔擦拭。
- 3 再以清水沾濕海綿（軟布）擦拭數次，不要用過量的水清洗烤箱，避免水滲入到風扇及烤箱內部細孔中。
- 4 接著用乾的軟布將表面擦乾，清洗後之水份應立即擦乾，否則會影響內部表面。
- 5 不銹鋼的配件除探針外，均可放入洗碗機中清洗或以溫水加清潔劑清洗，清洗後擦乾。
- 6 烤箱及所有配件清洗完成擦乾後，將配件放入烤箱中用 150°C 烤 10 分鐘，藉此把所有的濕氣烤乾，此時把門半開讓濕氣散出去。

HYDROCLEAN® 系統節省 **98%** 的電能
與傳統碳化自清相比，僅 24 分鐘即可完成，時間大幅減少 **86%**

	傳統碳化自清	HYDROCLEAN® 獨家水自清專利
最高溫 (°C)	480	60  更環保
清潔時間 (分鐘)	120	4  更快速
總運轉時間 (分鐘)	180	24  更省時
清潔後溫度 (°C)	150	50  更安全
總耗電量 (瓦 / 小時)	3475	76  更省電
總耗電度數 (度)	3.5	0.038  更節能
總耗電金額 (NT\$)	9	0.08  更省錢

正確使用烤箱的六大重點

一道完美菜餚的呈現，不僅僅是新鮮的食材、大廚的廚藝和絕佳的配料可達成的，更必須注重操作使用的小技巧，於烹飪的流程當中，如何正確且有效使用烤箱，發揮絕佳烘焙效果，以下幾個要點是在烹調前必須留意的。

01 食物放進烤箱前，要先將烤箱預熱

所謂預熱就是食物在尚未放進烤箱前，將烤箱事先加熱，以取得所需烘焙溫度。

若未將烤箱事先預熱而直接放入食物，則食物不能立即受熱，食物的水份會流失，如此一來，食物烘烤後會變得乾硬。

一般小型家用烤箱預熱約需 5~10 分鐘，但由於每部烤箱的功率不同，所需時間也會不一樣。

如何預熱呢？

a 打開電源開關

b 設定所需的溫度

(有一個小紅燈會亮起，表示已經開始預熱)

c 設定所需時間

d 設定烘焙功能

(當溫度到達時，小紅燈會熄滅)



◎有些烤箱可由控制面板上的溫度顯示，得知目前烤箱內的溫度或擁有自動預熱的功能設定。



02 溫度的控制

由於烤箱容量的大小、食物放置的位置、烘培食物的體積及時間的設定…等等，都會影響到溫度的控制，所以當一開始使用新的烤箱時，可藉由烤箱透明的視窗觀察食物的變化。

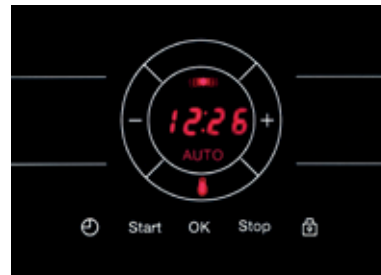
◎請勿一直開關烤箱門，以免溫度外洩，造成溫度不平穩。

03 正確的設定時間

由於每部烤箱的烘焙功率各有不同，烘焙的時間也會有異，同時食物的厚薄、使用模具的大小也都會受影響。

一般而言烘焙較厚的食物時，時間要拉長，溫度要降低，而若是較薄的食物時則反之。

假如你對於自己所使用的烤箱性能還不是很了解時，最好先設定較短的時間，若覺得不夠熱再加長時間，若烘焙的時間超過食譜所設定的時間 10 分鐘以上則就要加高烘焙溫度。



04 不要經常打開烤箱門

可能由於緊張或是好奇，而在烘焙中途不斷的將烤箱門打開觀察食物的變化，這樣會造成爐內溫度大量流失，等溫度回升又需一些時間，浪費能源，同時也會影響到食物的口感。

有許多食物在烘焙過程中是不能打開的，尤其是西點。但有些食物在烘焙過程中途需將食物取出刷上醬料時，最好能將食物迅速取出後立即關上爐門，不要一直將烤箱保持在大開的狀態，以防止熱氣外洩。



05 放置滴油盤

任何一部烤箱都會附滴油盤，烘焙食物前一定要將滴油盤放上，防止烘焙時油脂滴落到加熱管上而導致爐內失火。



06 使用後的保養

在初次使用烤箱前及每次使用後，都應完全清理乾淨，以避免污垢殘留，亦可省去日後清理積垢的時間。



烤箱烘焙模式的選擇

烤箱大都有上下火和配備 360° 旋風風扇，可依實際需求選擇功能達至理想烘焙效果。

- 

上下火
適用於製作軟布丁和蛋糕，使其均勻接收熱量並形成鬆軟的結構。
- 

上下火 + 旋風
適用於烤肉和製作蛋糕，風扇可使烤箱內溫度均勻。
- 

上全火 + 下火
專門用於燒烤各種食物，且無論其形狀、大小均適用。
- 

上全火燒烤
適用於製作比燒烤模式表面更大的食物，並以更高的功率縮短其烤至金黃的時間。
- 

下火
熱量只來自於烤箱底部，適用於熱菜。
- 

慢煮
此設計為烹飪傳統的砂鍋類、雜燴等食物，以及適用於所有食譜中特別指定的長時間和低檔加熱的烹飪操作。為達到最佳效果，我們建議使用帶蓋子的可用於烤箱烘烤的陶瓷器皿。
- 

上火 / 下火
適用於製作只需將外部烤成金黃色的菜式。可將食物外表烤至金黃，而不改變食物內部顏色。是烹飪片狀的食物，如牛排，排骨，魚和吐司麵包等的理想選擇。
- 

全旋風
風扇將位於烤箱後部加熱器所產生的熱量均勻分佈，讓大型食材均勻發熱。
- 

解凍
此功能為 40°C 解凍，適用於緩慢解凍食物，例如糕點，蛋糕，餡餅等。
- 

HYDROCLEAN® 水自清
使用此功能後，黏在烤箱內壁的任何油脂或污垢的痕跡都可以很容易地用濕布擦乾淨。
- 


燒烤 + 下火
專門用於燒烤各種食物，且無論其形狀、大小均適用。
- 


燒烤 / 上火
適用於製作只需將外部烤成金黃色的菜式。可將食物外表烤至金黃，而不改變食物內部顏色。是烹飪片狀的食物，如牛排，排骨，魚和吐司麵包等的理想選擇。
- 


解凍
此功能為 40°C 解凍，適用於緩慢解凍食物，例如糕點，蛋糕，餡餅等。
- 


保溫
此功能可使完成的菜餚在烤箱內進行保溫，烤箱溫度維持在 70-80°C。
- 

環保
此功能可以最低的耗電量調理食物。在調理完成前數分鐘關閉烤箱，對流加熱功能會充分使用餘熱，達到完美功效。適用於魚類與各種烤肉。


- 


披薩
適合調理披薩類食品，請參照調理步驟調理。
- 


烘焙加熱
適合調理小點心及餅乾類，需以烤箱中的格網調理。適合烤肉片。當需烤肉、烤魚或烤蔬菜時，我們推薦以此功能搭配滴油盤使用。
- 

頂部燒烤
熱能只會從上部發出。適合食物表面需要特別加熱的料理，如波蘿麵包或焗烤類。
- 

保溫解凍
只從下部加熱。適合用於加熱菜餚與解凍。

- 

上全火
適用於製作比燒烤模式表面更大的食物，並以更高的功率縮短其烤至金黃的時間。
- 

燒烤 + 旋風 / 上全火 + 旋風
適合於製作均勻燒烤肉和將食物外面同時烤成金黃。特別適用於什錦烤肉，尤其是大隻的雞。
- 

上下全火
專門用於燒烤各種食物，且無論其形狀、大小均適用。

烤箱烘焙的小撇步

烤箱是一個安全又方便的烹調器具，但在烤箱使用時，您如何能用的方便、用的順手，對烘焙有加分效果外，更能輕鬆清潔保持烤箱內部於最佳狀態。

01 烤盤內加水

在什麼樣的情況下需要將烤盤加上水呢？

如果需保持食物的水份和溼度時，可先將食物加蓋或包上錫箔紙，並為了怕烘烤過久而造成食物太乾硬，會在烤盤內加上水，以半蒸烤的方式將食物烹調至熟。

另外，為了防止烘烤時產生太多油煙，也可在烤盤上放些水。

不過因為此種方法會造成爐內濕氣較重，所以水不能放太多，且不適合烘烤脆皮類的食物。



02 烤盤內鋪上的「烤盤用紙」

食物經過烘烤後油脂滴落在烤盤上，經過烘烤後變成焦黑的污垢殘留很難清除，造成很多人不喜歡使用烤箱。

為了解決這一個惱人的問題，您只需於烘烤前將底層烤盤鋪上錫箔紙、臘紙或是不沾布，於烤後只需將紙拿掉即可。



03 烤架位置的選擇

可依食物的厚薄及烹調的時間來選擇烤架的位置。



04 烤箱旋轉烤盤

部分烤箱會在底層有特殊轉盤可360°旋轉，適用於煲湯、菜餚溫熱、烘焙西點等。



05 烤盤用紙

一般使用在烤盤上的紙約有三種:鐵弗龍不沾布、錫箔紙及蠟紙。錫箔身及蠟紙價格便宜，一般都是使用後丟棄。鐵弗龍不沾布價格較貴，通常都會重複使用，又因其不沾性強，容易清洗，可使用清潔劑刷洗，所以漸漸受到喜愛。





CLEARWELL[★] Magic Kitchen

客 林 渥 魔 幻 廚 房

為讓消費者更能體驗客林渥家電為消費者所帶來的
便利性，每個月特別安排兩堂精彩課程，提供一對
六的小班式教學烹飪課程。

由老師親自示範如何使用客林渥產品，烹煮出各種
美食，課程輕鬆有趣，參與課程的學員們除了解烹
飪的步驟和使用產品的方法之外，還可當場試吃老
師示範做出的美食，每堂課程都充滿歡樂氣氛。

報名專線 0800800669

台北 02-2794 2588

台中 04-2706 6066

高雄 07-345 3919

歡迎預約教育訓練課程

STEAMED COOKE BRAISED PORK

疊煮紅燒肉



材料 3~4人份

紅蘿蔔	1/2條
馬鈴薯	1顆
洋蔥	1顆
牛番茄	1/2顆
海帶	1片
梅花豬	500g (切大塊)
醬油	100cc
米酒	50cc
豆瓣醬	1大匙
糖	1大匙
薑片	2片
蔥段	3段
蒜頭	5顆



小撇步

★豬肉要切大塊些，燉過後肉會縮水



烤箱設定：160度 / 2小時 / 下火

- 1.將烤箱預熱200度
- 2.蔬菜切塊依序放入鍋底、牛番茄、洋蔥、紅蘿蔔、馬鈴薯及海帶
- 3.最後放上梅花豬肉
- 4.將調味料混合均勻後倒入鍋內，加水至微蓋住食材
- 5.中小火煮滾蓋上鍋蓋
- 6.將食材放入烤箱

BEEF AND BEER STEW
啤 酒 燉 牛 肉



材料 3~4 人份	
牛肉	500g
洋蔥	2顆
紅蘿蔔	1條
西洋芹	2根
番茄	2顆
麵粉	1大匙
月桂葉	2片
啤酒	500cc (艾丁格ERDINGER)
水	200cc (差不多蓋到食材)
伍斯特	1大匙 + 1茶匙 (20cc)
煙燻紅椒粉	2茶匙 (10g)
糖	1大匙
黑胡椒	適量
鹽	適量



- 小 撇 步**
- ★伍斯特 (Worcestershire Source)
為一種來自英國伍斯特城的香辣醬汁，十分適合醃肉使用
 - ★加入啤酒後需要花點時間將酒精煮掉才蓋上蓋子，不然酒味會太重
 - ★最後 1 2 0 度 / 1 0 分，功效為收汁



烤箱設定： 1.180度 / 1小時40分~2小時 / 旋風 + 下火
2.120度 / 10分 / 旋風 + 下火

- 1.將烤箱預熱180度
- 2.牛肉切塊擦乾，大火熱鍋後再加少許油，轉小火煎肉到表面金黃（每面都要煎）盛盤取出備用
- 3.用原鍋的油，加入少許的油，放入蔬菜拌炒，炒軟後放回牛肉加入麵粉水，將調味料混合均勻後倒入鍋中
- 4.最後加入啤酒跟水攪拌均勻，在瓦斯爐煮滾
- 5.蓋上鍋蓋，將食材放入烤箱

STEAK WELLINGTON
威靈頓牛排



- 材料 3~4 人份
- 現成派皮 2~3 片
 - 菲力牛排 160~200g (每份)
 - 蘑菇 1 盒 (切碎)
 - 洋蔥 1/2 顆 (切碎)
 - 培根或生火腿 1 盒
 - 法式芥末醬 適量
 - 鹽 適量
 - 黑胡椒 適量
 - 蛋液 (蛋黃+些許的水) 適量



小 撇 步
★烤好需靜置5~8分鐘後才能享用（可蓋上鋁箔紙保溫）



烤箱設定：200度 / 15分~18分 / 全旋風

- 1.將烤箱預熱200度

2.將蘑菇及洋蔥切碎（很碎）中火慢慢炒。蘑菇需炒到乾不會出水後取出備用。洋蔥炒到上色後放回蘑菇拌炒均勻後取出。

3.大火將牛肉的兩個面和外圈煎上色後取出，趁熱抹上法式芥末醬（每個面都抹）
- 4.用兩片派皮鋪平當底，然後將培根一片片鋪上，再來放上炒好的蘑菇，最後放上牛排。用派皮捲起餡料與牛肉，封口處像摺紙盒的方式收邊，最後用保鮮膜將整個包起來，兩邊捲緊放冷藏 30分鐘

5.從冰箱取出預先準備之牛排，刷上蛋液用刀背畫線裝飾，最後撒上一些鹽、胡椒調味

6.將食材放進烤箱

RATATOUILLE
普羅旺斯燉菜



- 材料 3~4 人份
- 節瓜 1條
 - 茄子 1條
 - 培根 1盒 (刨片)
 - 紅甜椒 1/4顆 (切絲)
 - 黃甜椒 1/4顆 (切絲)
 - 紅蘿蔔 1條 (刨片)
 - 海鹽 適量
 - 黑胡椒 適量
 - 橄欖油 適量



小撇步

★蔬菜捲可以用牙籤輔助固定，比較不會散開來



烤箱設定：200度 / 18~20分 / 上下火

- 1.將烤箱預熱200度

2.將節瓜、茄子及紅蘿蔔去頭尾後，用刨刀刨成一片一片，用培根當底鋪平（深色瘦肉朝上放）

3.撒一些海鹽在培根上，然後隨性地鋪上節
- 瓜、茄子片，顏色自行搭配

4.最後放上甜椒絲，捲起來成蔬菜捲

5.將蔬菜捲排列好後，在上面撒上海鹽跟黑胡椒和橄欖油，最後淋上一大匙的水

6.將食材放入烤箱

MUSTARD-GLAZED SALMON WITH ROASTED GARLIC

蒜味芥末鮭魚



材料 3~4人份

鮭魚片	250~300g
蘆筍	1把 (配菜)
馬鈴薯	1顆 (配菜)
小番茄	5顆 (配菜)
黃檸檬	1顆

醃醬：

巴西里或香菜	2~3支
大蒜	3顆
法式芥末醬	1/2大匙
鹽	1/2茶匙
糖	1大匙
黑胡椒	1/2茶匙
檸檬汁	15cc
橄欖油	30cc



小撇步

★要獲得翠綠的蘆筍，只需用滾水煮40~50秒，取出後放冰塊裡冰鎮一下取出



烤箱設定：230度 / 15分~18分 / 上下火

- 1.將烤箱預熱230度
- 2.將醃料混合成勻後備用
- 3.鮭魚洗淨擦乾放置烘焙紙上，均勻抹上醃料放冰箱醃漬20分鐘
- 4.將食材放入烤箱

配料：
馬鈴薯煮熟8~15分
水滾後放入蘆筍煮1分鐘，取出沖冷水備用
小番茄則用少許的油小火乾煎

JAPANESE HAMBURGER STEAK

日式漢堡排



小撇步

- ★牛絞肉與豬絞肉的比例可依口味做調整，喜歡濕潤一點的口感，可以提高豬絞肉的比例，以豬：牛為6:4或7:3為主
- ★測試熟度可用小刀或叉子在漢堡排中間稍微戳一下，若流出來的湯汁是透明的，就是熟透的意思。如果是帶粉紅色的話就請在多等待一下。

材料 3~4人份

牛絞肉	125g
豬絞肉	125g
洋蔥	1顆 (中型切碎)
全蛋	1顆
麵包粉	1/2杯
牛奶	2大匙
味噌	1大匙
美乃滋	1大匙
肉豆蔻	適量
鹽	適量
胡椒	適量

醬汁：

豬排醬	適量
番茄醬	適量
鴻禧菇或蘑菇	適量
糖	適量



烤爐設定：200度 / 20分～25分 / 上全火+下火

- 1.將烤箱預熱200度
- 2.洋蔥切碎用中小火拌炒到上色，取出備用
- 3.牛、豬絞肉放入大盅後，加入炒香過的洋蔥，全蛋，牛奶、味噌、美乃滋跟麵包粉先混合後，再與絞肉混合少許肉豆蔻、鹽、胡椒調味，攪拌均勻
- 4.把材料稍微摔打一下之後整形，維持每顆160g
- 5.熱油鍋，兩面煎至稍微上色，定型後放在鋁箔紙

- 6.將食材放入烤箱

醬汁做法

熱鍋後加入少許油用中火拌炒鴻禧菇，上色後加入豬排醬及番茄醬以約1:1的比例加入

中小火拌炒一下，加入適量的糖、水，收汁到濃稠即可

SEA BASS EN PAPILLOTE (IN PARCHMENT) WITH VEGETABLES

紙包蔬果鱸魚



材料 3~4 人份	
白色魚片	200~230g
黃檸檬角	1個
檸檬皮屑(黃檸檬皮切碎)	
百里香	4~6根
酸豆	1茶匙
大蒜頭	2顆 (拍碎)
小番茄	5顆 (對開)
蘆筍	5枝
奶油	2小塊
羅勒葉或九層塔	適量 (切碎)
橄欖油	適量
現磨黑胡椒	適量
海鹽	適量
檸檬皮屑	適量



小撇步

★白色魚肉的脂肪含量較低，所以需要多放一些液體跟油脂，讓魚肉吃起來比較滑口濕潤，如果用紅肉的話則可以酌量減少油脂



烤箱設定：200度 / 10~12分 / 上下火

- 1.將烤箱預熱200度

2.撕一大張烘焙紙（對折能包住魚片的大小）在紙上抹些奶油再放上魚片，用鹽、黑胡椒調味後放上百里香、小番茄、蘆筍、酸豆、檸檬角及大蒜頭，擠上半顆檸檬汁、淋上一些橄欖油，放上奶油塊
- 3.將烘焙紙對摺，蓋住所有材料，依序折疊將封口密封，最後封口反摺朝下收起

4.將食材放入烤箱

5.上菜時附上檸檬皮屑，撒上切碎羅勒葉，擠點檸檬汁

SALTED & PEPPERED SHRIMP WITH EGG-FREE MAYONNAISE

香料鹽焗蝦 + 無蛋美乃滋



材料 3~4人份

香菜或巴西里	2支
黑胡椒粒	2茶匙
海鹽	230g~300g
(視烤盤大小調整，以可以大略蓋住蝦子為準)	
月桂葉	3片
八角	4顆
蒜頭	8顆(壓碎去皮)
墨西哥辣椒	1條(切皮)
檸檬角	2個
蝦子	400g(約25尾或半斤多一些)

無蛋美乃滋材料：

油	100~125cc
豆漿	30cc
砂糖	25g
鹽	1撮
酸豆	1大匙
香菜或巴西里	1小把
法式芥末醬	1大匙
煙燻甜椒粉	1茶匙
黑胡椒	少許



小撇步

★確保烤完後的蝦子保有最佳口感和水分，時間到後迅速將蝦子取出盛盤(烤盤跟海鹽的餘溫會持續加熱蝦子)



烤箱設定：250度 / 6~8分 / 上火+旋風

- 1.將烤箱用250度預熱
- 2.將香菜、黑胡椒粒、月桂葉、八角、蒜頭、墨西哥辣椒片、檸檬角、粗鹽、放進大攪拌盆攪拌均勻後移到烤皿上(均勻鋪放)放入烤箱6分後取出，再放上蝦子
- 3.在蝦子上均勻鋪上海鹽放入烤箱 6-8分鐘
- 4.上菜時取出蝦子放上檸檬角跟無蛋美乃滋即可

無蛋美乃滋作法：

將豆漿、糖、鹽、巴西里碎末、法式芥末醬、煙燻甜椒粉、黑胡椒及酸豆混合在一起，最後慢慢加入油，用手持攪拌棒攪打約10秒，使其乳化變無蛋美乃滋

CHINESE HERBAL CHICKEN SOUP
藥膳燉雞湯



材料 3~4 人份		
大蒜	約 20 粒 (去皮)	
洋蔥	1/2 顆 (去皮對切再對切)	
芹菜或西洋芹	1 把	
枸杞	1 小把	
雞腿切塊	2 隻	
鹽	適量	
黑胡椒	適量	
中藥包	適量	
橄欖油	適量	
紅棗	8 顆	



烤箱設定：160～180度 / 1 小時30分 / 下火

- 1.將烤箱預熱 160 度

2.雞腿洗淨擦乾後備用

3.依序鋪放洋蔥、芹菜、大蒜在鍋底，最後放上雞腿肉

4.撒上少量的鹽、黑胡椒調味後淋上橄欖油，200 度上火烘烤至上色（顏色越深味道越濃）
- 5.雞肉上色後置入鍋子，加入中藥包、和一半的枸杞、紅棗加入水

6.蓋上鍋蓋，放入烤箱

7.取出烤箱後，放入剩下的紅棗、枸杞燜 20 分鐘

APPLE CRUMBLE
奶酥蘋果派



材料 3~4 人份	
現成派皮	2 片
內餡：	
蘋果	3~4 顆
砂糖	75g
八角	2 顆
蔓越莓果乾	2 大匙（切碎）
肉桂	1 小撮
肉豆蔻	1 小撮
白蘭地或君度橙酒	2 大匙
起酥：	
奶油	60g
低筋麵粉	120g
黃糖	60g
肉桂粉	少許



小撇步

★自製派皮跟奶酥的奶油和攪拌盆需要先冰過，會更容易操作，若奶酥大小不一時可先放冷凍結成硬塊後，再用桿麵棍拍打成適當的小粒狀



烤箱設定：200度 / 10~12分 / 上下火

- 1.將烤箱預熱200度/上下火
- 2.蘋果去皮去核去籽，蘋果切塊2~3公分大小，中火熱鍋後放糖和少許的水，融化糖（不放油）
- 3.糖融化後，放入蘋果塊拌炒～大約5~10分鐘，炒軟後開始調味，加入八角、少許肉桂粉、肉豆蔻粉攪拌，最後加入白蘭地（過程中如果太乾可以加一些水），內餡炒好後放涼備用
- 4.取出冷凍派皮（不需退冰）鋪上蔓越莓果乾

及其他內餡8分滿，用鏟子壓平後，均勻鋪滿起酥

5.將食材放入烤箱

6.烤好後放涼再切塊

起酥做法：
混合黃糖、麵粉、奶油及肉桂粉用手搓成小粒狀放冷凍備用

鮮奶油醬：
選擇40%以上脂肪鮮奶油＋香草精＋一點糖打發



烤箱烘焙材料的購買

烤箱對初學者而言，材料的選擇最令人望之怯步的，莫過於一個個陌生的烘焙材料，現在就開始使用本食譜輕鬆烘焙吧！不過究竟要用哪些材料才適合，而使用上又有什麼秘訣呢？



海鹽

平日烹調做菜時，不論是肉、海鮮、青菜、湯，都可用研磨器磨轉海鹽，或撒上海鹽。



醬油

醬油鹹中帶有自然甜味，用來烹調拌炒或當成沾醬都很適合



番茄醬

不論是中華料理，或是西式餐點，都非常適合。不僅適合烹飪調理，也可以當作沾醬或是淋醬，豐富且多變化。



豆瓣醬

選用紅辣椒、黃豆、白芝麻油、調味料、天然香料等調製而成。口味芳香濃郁，可用來醬爆、紅燒、拌麵均可，也能烹煮出美味的麻婆豆腐、五更腸旺等佳餚。



米酒

以蓬萊米為原料釀造，取其酒頭精華部分，適合浸泡中藥材為基酒，或供烹飪調理用。



糖 / 冰糖

調製醬料時非常重要的基底，一般常用的砂糖、細砂糖、細白糖、果糖、蜂蜜、麥芽糖等。



ERDINGER 啤酒

來自德國的艾丁格小麥啤酒(Erdinger)，遵循傳統的巴伐利亞正統釀酒工法，堅持採用嚴選麥芽、天然啤酒花及純淨水源，透過特殊的瓶中二次發酵製程，而擁有新鮮的酵母與較高的二氧化碳含量，產生出迥異於大麥啤酒的清爽口味。



橄欖油

在烹調前將食物醃蘸浸泡，可供托香料及豐富口感；煎、炒時使用橄欖油可減少洋蔥的辛辣氣味，也可減低番茄的酸度，油膩感也較低；煮食一般米飯時倒入橄欖油，米飯更為香Q、飽滿；煮食義大利通心麵條時加入橄欖油，可防止麵條黏結。



酸豆

酸豆的果肉可以食用而且非常受喜愛，在亞洲和拉丁美洲的烹飪中用作調味料，同時也是HP醬中的重要成分。酸豆未成熟果實的果肉又酸又澀，通常用在開胃菜餚中。成熟的果實更甜一些，可用於甜點、飲料和小吃。



檸檬汁

檸檬是被認為原產亞洲的常綠小喬木，其果實為黃色橢圓狀，主要為榨汁用，有時也用做烹飪調料，有時候檸檬的果肉和果皮也會用於烹飪以及烘焙。檸檬的果汁含有5%至6%的檸檬酸，使其嘗起來具有酸味。



黑胡椒粉 / 白胡椒粉

想要醬汁吃起來有特殊的嚼感黏稠，就選用顆粒較粗的胡椒粉；但水性的醬料則最好選細顆粒的胡椒粉末，因細粉末可以完全溶解，讓胡椒粉徹底遍佈整各醬料而不會讓胡椒粉沉澱再醬汁底部。



法式芥末醬

法式芥末醬是由去莢後的褐色芥菜籽製成，辣味較強，以特殊的香味在調理上占有一席之地，和羊肉、牛肉、豬肉的搭配十分契合，在歐系菜餚裡也常見作為醬汁調料的基底，如加上蜂蜜調和而成的蜂蜜芥末醬，沾食炸雞最受歡迎。



煙燻紅椒粉

研磨完工後的紅椒粉，不僅擁有辣椒本身的辛香辣勁，且散發出濃烈迷人的煙燻氣息，既熱情又奔放，同時保有雄渾個性，風味獨具！使用上，不論是拿來烹調西班牙海鮮飯、燉菜、燉飯…等各式典型的地中海料理，或者用來料理各類蔬菜、肉類、海鮮等食材，皆十分適宜；又或者簡單地搭配起士、橄欖、煙燻香腸等做為開胃前菜、下酒點心，都別具風情又美味動人！



義大利香料 / 月桂葉

義大利香料為綜合性香辛料，具有溫和、清新芳香的風味，適合使用於西式菜餚上，如義大利麵、沙拉等。月桂葉帶著類似茶香混和木香的濃烈香氣，細聞還有薄荷香氣，一片就能提香去腥。建議搭配肉類、海鮮、蕃茄口味來做料理湯。



巴西里

歐洲人把巴西里如同使用鹽一般的調味料使用，常隨手灑在菜餚上，不僅可增添香氣，翠綠的顏色還有裝飾的效果。



伍斯特醬

伍斯特醬起源於19世紀30年代。相傳大英帝國駐孟加拉總督山茲勳爵(Lord Marcus Sandys)在印度獲得一種辣醬汁配方，回英國後把配方連同批量訂單交給當地化學家李莊和派林(John Wheeley Lea、William Perrins)嘗試配出醬汁。伍斯特醬可以直接用於牛排、魚料理沾醬，或是做為炒麵、米粉、炒飯的調味料，也可用於肉類醃料。



豆漿

豆漿有多種食用方法，不加任何調料的為「白漿」，加糖的為「甜漿」，加醋、加鹽、醬油、醬菜等調料的為「鹹漿」。豆漿是一道中式的營養早餐，常和油條一起吃。新鮮、有豆味的豆漿為豆漿佳品。星巴克等一些咖啡店會用豆漿替代牛奶來沖調咖啡招待那些不喝牛奶的顧客。在日本，豆漿也被用來當作火鍋的湯底，是高級日本料理的吃法。



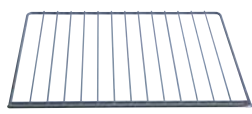
豬排醬

用上等黑胡椒粒、番茄為主要原料，佐以洋葱、奶油調味。適用於海鮮、肉類醃製，碳烤或煎熟後淋拌黑胡椒豬排醬等多用途。



烤箱烘焙器具的選擇

烘焙器材琳瑯滿目，對於初學者實在是一大的考驗，因為即使選定了初次嚐試的目標，但還是不知道要準備哪些器具。為了解決你的煩惱，以下便為您介紹最基本的烘焙器具，清楚的圖文解說，讓你再也不會摸不著頭緒！



烤箱層架

使用高級不銹鋼製作，置於烤箱內可調整高度。層架尾端翹起的部分，須朝向烤箱內側插入兩側支撐側架有凹槽之處，以避免拉出層架取物時滑落造成意外燙傷。



烤架

使用高級不銹鋼製作，可置於烤盤內或於烤盤盛水時當做隔水加熱之網架。



烤盤

耐高溫易清潔之微毛孔搪瓷琺瑯材質烤盤，可直接將食材置於上方，亦可盛水做為蒸盤或滴油盤。



湯鍋

具有傳熱均勻、保溫持久的特性。可以封存住食物鮮味，容易入香味，是燉煮菜餚的最佳選擇。



平底鍋

傳熱迅速、導熱均勻、少量油煙，保障健康不打折，適合速食麵、調理包、做布丁等快速簡單料理之用。



撈麵勺

多爪式設計專用撈麵齒狀杓面，適合撈煮熟麵條，讓煮麵不再需拿著筷子在湯中撈麵，取菜湯汁不殘留。



烤 PIZZA 專用石盤

烘烤絕佳幫手，可使食物底部更加酥脆，取出時需用手套以避免高溫燙傷。



容器

打蛋或拌勻盛放材料的容器，一般以不銹鋼及玻璃品使用率較高，必須選擇圓底無死角的圓盆，在操作上較為方便實用。



烤盤用紙

烘焙中西點心時，用來襯墊於烤盤上以隔絕食物與烤盤直接接觸的墊紙，可利用市售專用的烤盤墊紙，或者鋁箔紙、臘紙等均可。



電子秤

秤量材料重量的工具，使用時需置放於水平桌面。電子秤在操作上則較為精準方便，最低可稱量至 1 公克。



濾網

其主要功能為壓濾材料，例如將蒸熟的馬鈴薯利用木匙壓濾過後，即為細緻的馬鈴薯泥，亦可利用此法壓濾水果果泥，或者作為一般的篩網來過篩粉料等使用，有不銹鋼及竹製產品。



量杯

1 杯的標準容量為 180cc，可量取麵粉或水、牛奶等液體，一般有玻璃、鋁、不銹鋼及壓克力等材質製品，使用時需置於水平面檢視才能準確測量份量。



餅乾模型

餅乾模型種類繁多，有金屬及壓克力樹脂製，在造型及功能上也各有不同，最常用的有將麵糰桿壓成麵皮後，再利用餅乾模壓出餅乾外型的，也有將麵糰填入壓擠出立體形狀的餅乾模型，可依需要選擇適合的模型使用。



攪拌器

攪拌打發或拌勻材料，最常用的電動打蛋器。瓜型打蛋器用途最廣，可打蛋、拌勻材料及打發奶油、鮮奶油等，鋼圈數愈多愈易打發；螺旋型打蛋器則適合於打蛋及鮮奶油；電動打蛋器最為省時省力。



量匙

通常 1 組至少有 1 大匙、1 小匙及 1/2 小匙三種規格，1 大匙為 15cc，1 小匙為 5cc，方便於手工操作稱量微量粉料或液體，如泡打粉、香精等材料，不銹鋼材質量匙較為實用，可量取熱水及檸檬汁等酸性材料。



手套

高級純棉布料製成，雙面內裡鋪設精梳 20-30 棉增加隔熱效果，超長設計有效保護手臂，交叉車縫清洗後亦不變形。



鑄鐵烤盤

鑄鐵烤盤受熱均勻，而且鍋子受熱後很高溫、恆溫能力佳，食物放下去煎煮的時候，鍋子已經加熱的溫度不會很快的因為食物低溫而整個降溫，所以煮出來的東西都很好吃。用油少、可低脂烹調，健康美味滿分。



解詠麟師傅推薦

身為一個非專業的廚師，工具必定不少，就是因為少了專業廚師加持的兩把刷子。所以肯定會投資很多的器材與工具，心想著有這些器材當幫手，自己的廚藝必能精進，甚至大幅度躍進！

我曾經有過這樣美麗的幻想，但是隨著購入的經驗增加後卻發現一個殘酷的事實：「就是很多小設備不如預期的美妙」。像是氣炸鍋、製麵包機及鬆餅機等不勝枚舉，這些設備都有著理想與現實的無情落差。

其實也不是真的要嫌棄這些器材的不到位啦，只是現實情況就是如此，甜蜜期過後沒多久它們就紛紛成了擺飾品，好不晚景淒涼啊。在經歷了這段過程後，我漸漸地學會冷靜思考，不再那麼衝動、拼命給自己綺麗的幻想。

這些心境轉折期間，唯獨「烤箱」這個設備在用力的痛過後（心痛、因為價格真是很不菲啊），出乎意料外地越用越覺得滿意。說滿意還遠遠不能表達，我真心認為應該頒個發明獎給烤箱的發明者，

能發明出此等大大造福人類的好物！

我身邊許多朋友家裡也都有烤箱，但是都屬於小容量款式，空間大小約莫只能烤土司或是方形Pizza之類的食材。我總是常建議他們有機會的話，還是可以投資一台大型吧，尤其是家用烤箱的嵌入型款式。

而往往我得到的回應，總是說：「用不到」。話雖沒錯，不過其實呢我會認為，在大同電鍋問世尚未普及前，人們也還是用傳統地竹籠蒸食物吧；在劃時代微波爐沒普及前，也是有很多人說自己有所畏懼，沒料想到它帶來的方便性。因此朋友們啊，不是你們用不到，而是你們還沒嘗到烤箱的甜頭啊！

「有烤箱的人得救贖！」

試想一下，週末晚上有4-5位同事吆喝著要去你家熱鬧一下，共享晚餐。你需要準備3菜1湯1甜點，該怎麼煮才能輕鬆省力？無論是煲湯、燉肉、

烤蔬菜或烤甜點，通通可以放入烤箱處理！

前一天晚上煲湯，你睡覺它煮湯還免顧火！宴客當日準備好甜點餡料放冰箱，上甜點前鋪上派皮15分鐘搞定甜點。再利用下午茶時間花30分鐘洗個菜、切個肉，輕鬆優雅地做道啤酒燉牛肉，順便洗洗蔬菜備用。用餐前1小時，不疾不徐的烤個蔬菜，開胃菜準備冷盤起司、麵包、火腿少許生菜，就這樣一整套餐品就完成了！

以上的所有工作，烤箱幾乎全包辦了，你睡覺它煲湯、你喝下午茶它燉肉，你用餐招呼客人它烤甜點，一整個超完美。絲毫感覺不到手忙腳亂，一切游刃有餘，這不是美夢一場。

這是我的體驗！

最不後悔投資的廚房設備-「烤箱」

粉絲專頁<https://www.facebook.com/hsiehyunglin>
部落格<http://hsiehyunglin.pixnet.net/blog>

解詠麟



家常料理達人 黃淑霞

我是一個全職的家庭主婦，從小就喜歡烹飪食物，結婚後更為了小孩、老公，一直研究美味又營養滿分的菜餚，不管是煎、煮、炒、炸，我總是盡力的呈現出食物鮮甜的原味。

小孩最喜歡的就是烤雞腿、羊排、排骨和小蛋糕，但是礙於以前家中的小烤箱，總是心有餘而力不足；烤全雞更是不可能，只能烤一些小東西，烤的賣相也不理想，還要翻烤好幾次才能完成。每當看見國外雜誌或美食節目，利用大烤箱完成的美食菜餚，令人心生羨慕！

去年家中廚房大改裝，我特地要求廚具廠商幫我規

畫一台大烤箱，廚具施工完成，我終於擁有一台夢寐以求進口大烤箱，而且是德國TEKA，使用過後可說是喜歡的不得了，烤出來的食物不但可口美味、上色均勻，而且不像以前那樣要翻來翻去，把食物給毀了；更棒的是這台烤箱有很多烹煮的功能，溫度的設定也很簡單，料理完後烤箱的清潔也沒有想像中那麼難，只要用溫水、清潔劑清洗擦拭即可，或是用蒸氣清洗也很OK。

更貼心的是廠商還附有烤箱手套和說明書上面都有詳細說明。只要抱著快樂的心情，就可以輕鬆做好一道道充滿溫暖與美味的料理。

幾個月前，孩子邀了一群同學來家裡做專題，我靈機一動烤了一些我拿手的手工餅乾，順便讓小朋友們一起動手做，增進親子互動或生活樂趣，沒想到小孩們都很喜歡。那天下午我們都沉浸在濃郁香醇的烘焙味裡，和小朋友嬉戲談笑的氛圍裡。到現在，我家宛如是一個小型烹飪教室，朋友們都會到家裡來互相研究如何善用烤箱料理，而家裡的餐桌上不時也多了幾道烘烤的菜餚，每次看到老公和孩子們滿足吮指的表情，心中都會有一股幸福洋溢溫暖的感覺。

黃淑霞



選購烤箱的七大原則

當您開始踏入烘焙課程的第一步，首先不能缺少的就是台好烤箱，因為想要烹調一道美味的佳餚，烤箱是非常重要的，在這裡我們是以家庭用的烤箱做介紹。
一台好的烤箱要如何選擇？最重要的要先看看你的預算有多少，一分錢一分貨，因功能及品質的不同，價格也會有異，但無論售價高低，關於烤箱的選購技巧並不會改變。

01 內部材質的選擇

一般較便宜的烤箱，內部材質都是選用白鐵或是鋁製品，清洗不太容易，只要沾上油污後，就很不容易清除，當油污越積越多後，經過高溫烘烤，一不小心還會造成爐內著火，非常危險。

部分烤箱內部經過烤漆塗裝後，會較白鐵烤漆容易清洗，一般家庭用較大型的烤箱大都用此種材質。

針對遺留在烤箱內壁的油污，傳統常見的技術為「碳化自清」，一般是利用高溫的程序，將內部殘留的物質直接加熱到高溫使其進入碳化階段，後續待內部降溫之後，再由使用者開啟擦拭乾淨。此程序有高耗能、耗時及高溫危險的代價。

德國 TEKA 開創性的 HYDROCLEAN® 系統採用持久度高的搪瓷塗層，以荷葉的自我潔淨特性賦予靈感，開發自然界微結構的陶釉表面，使烤箱內的水珠匯集油脂、污垢及灰塵。讓烤箱只需 24 分鐘及清水便能完成清潔乾淨。不但比傳統程序節省 98% 的電能，時間也大幅減少 86%。省時、省錢更省力，是極端先進的烤箱清潔技術。

02 加熱管

以前的烤箱大都採用石英材質加熱管，但因較容易破裂，且烘焙效果差，現在只剩一些較小型的烤箱在使用。



一般較普通的烤箱，為了節省成本大都使用 U 形或是兩根平行排列的金屬式加熱管，由於溫度較不平均，容易造成烤出來的食物有些過焦、有些不熟。

最好的烤箱是使用纏繞式的加熱管，使加熱迅速烘烤溫度均勻。



03 隔熱效果

一台烤箱的隔熱效果是非常重要的，若不將溫度保留在裡面，而讓熱氣散佈到機體外，不僅烘焙效果不好，同時也很浪費能源。



04 溫度設定

市面上有一些小烤箱並沒有溫度設定，通常只適合用來烤吐司或是一些小食品，由於沒有溫度設定，很容易使食物烤焦。

而有一些較大一點的烤箱雖然具有控制溫度的功能，卻無法安裝好一點的感溫棒，而是採用金屬片冷縮熱脹原理的斷電方式控制溫度，所以常常因連續使用而造成金屬疲乏，導致溫度越來越高，一不小心便會將食物烤焦。

感溫棒可準確控制烤箱內部溫度，達到理想烘焙效果。



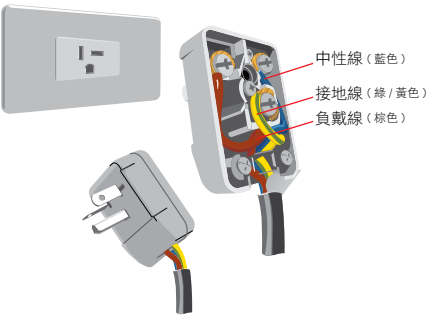
05 時間鍵、設定鍵

有時間設定功能烤箱，可依需求設定時間，避免因烘焙中忘了時間而將食物烤焦。



06 電源線

烘烤需要的時間較長，且溫度設定較高時，容易導致電線發燙，造成意外，選擇品質較好的橡膠線，其耐熱程度較好，長時間使用也不會發燙。烤箱所需電流較大，務必使用『專用迴路』，且為『單一插座』，不得並用其他電器，以免負荷不了而產生意外。



07 清潔簡易度

市面上烤箱僅有基本烘烤功能，而無清潔功能，長久使用會有油污硬化，無法徹底清潔的問題。故選擇有自清功能的烤箱，可使烤箱永保如新。

客林渥 五大價值 給您放心 安心 信心的服務

Clearwell 視顧客的需求為首要
因此我們全心全意為顧客提供百分百全方位服務

1

免付費 0800 800 669
客林渥服務專線為顧客提供專業諮詢和即時解答

2

二年產品保固
所有客林渥產品均享有 2 年原廠保固及零件保證

3

專業貼心服務
客林渥售後教學服務，讓家電發揮最大的功效

4

迅速服務 回應確實
專人線上服務，48 小時維修完成

5

服務覆蓋全台灣
客林渥營業據點覆蓋全台，提供您專業安心的維修服務

教 育 訓 練 預 約

為了讓家電發揮最大的功效、滿足顧客的需求，客林渥在出貨時附上完整產品說明書
且提供完整的售後教導使用！
詳情請登入客林渥官網 www.uc-clearwell.com
或來電 0800 800 669 諮詢預約！

客林渥 全方位服務 訂貨 售服 一次到位

Clearwell 完整客服系統，隨時為您服務！

0800 800 669 免付費服務專線



訂 貨 專 人 確 認
出 貨 專 業 配 送
到 貨 專 人 追 蹤
維 修 專 業 團 隊

營 業 據 點 覆 蓋 全 台



客林渥官方網站
www.uc-clearwell.com



台中 LINE ID
clearwellt888

台中分公司
40760 台中市西屯區福吉街 101 號 1 樓
T 04-2706 6066
F 04-2706 6067



台北 LINE ID
clearwell888

台北總部及展示中心
11494 台北市內湖區行愛 路 67 號 2 樓
T 02-2794 2588
F 02-2794 3789



高雄 LINE ID
clearwellk888

高雄分公司
81365 高雄市左營區政德路 633 號 1 樓
T 07-345 3919
F 07-350 2900