

不可错过的 平价品牌

好食材



常逛职总平价超市的朋友，相信对平价自家品牌产品不陌生。平价自家品牌产品种类多样化，品质优良，而且价格非常大众化！这里就教大家使用其中一些产品。

糙米吃法变变变

平价自家品牌产品涵盖许多生活必需品和各种高品质食品，选择多样化，而且品质优良。最难得的是价格大众化，肯定物超所值。

随着人们的健康意识提高，越来越多消费者也寻求更健康的食品选择。为使国人摄取更均衡的营养，平价也推出更多较健康主食，包括糙米。来看看以下这两款糙米为何深受好评、有哪些新“煮”意。

泰国红糙米

泰国进口的平价泰国红糙米 (FairPrice Thai Red Unpolished Rice)，天然不含胆固醇，全谷物含量高，提供人体维生素B1和铁质。

泰国红糙米除了可当日常主食，也非常适合做沙拉和便当。

公众试吃后反馈：

“带有天然坚果味，口感耐嚼。”

~ CINDY.TAI (27岁)



平价泰国糙米
(2.5公斤)



平价泰国红糙米
(2.5公斤)

泰国糙米

平价泰国糙米 (FairPrice Thai Brown Unpolished Rice) 同样从泰国进口，其全谷物含量高，还含丰富膳食纤维，提供人体更长时间的饱足感。此产品天然无胆固醇，是优良的碳水化合物来源。

泰国糙米除了可以当日常主食，也非常适合做擂茶饭和当墨西哥卷饼的馅料。

公众试吃后反馈：

“吃起来香滑、松软，强力推荐。”

~ WEYWEY, (32岁)

平价较健康好米送赠品

从现在至9月30日，购买任何平价自家品牌较健康大米，就有机会获赠价值\$10的杂粮收纳罐。先买先得，送完为止。



精美杂粮收纳罐



扫描QR码，了解买哪一种米可获赠品，以及参加此促销的指定平价超市。

动手烘焙 享受新鲜出炉香气

美味的肉桂卷人人爱，自己烘焙成功的话，还可以享受热烘烘出炉的香气，更有满足感。

平价超市自家品牌也备有烘焙食材，如：面包面粉、蜂蜜、红糖、糖粉、纯正蔗糖（细颗粒）和无盐牛油。



平价面包面粉(1公斤)

面包面粉

平价面包面粉未经漂白，无钠且天然不含胆固醇，是优良的蛋白质来源。它适合做成面包、贝果、肉桂卷等烘焙美食。

公众试吃后反馈：

“这产品品质高，可媲美知名品牌的包包面粉。”

~ RainbowAfttrtherain, (36岁)

纯正特级野生蜂蜜

平价纯正特级野生蜂蜜产自澳大利亚，不含添加剂、人造色素和调味

剂。不论烘焙或加到饮料里都很美味。

公众试吃后反馈：

“这蜜糖品质优良，口感柔顺轻盈。”

~ (Messywind_511, 49岁)



平价纯正特级野生蜂蜜(360克)

新产品!

松露口味薯片

喜欢吃马铃薯片的朋友，你知道平价自家品牌薯片是高人气商品吗？平价自家品牌薯片推出多种口味，包括原味、芝士口味、酸奶油洋葱口味、黑胡椒口味、香辣口味，现在也推出最新的松露口味薯片！

平价自家品牌薯片皆选用100%新鲜马铃薯制成，非常酥脆可口，深受消费者欢迎。香味扑鼻的最新松露口味薯片，让人欲罢不能。

值得一提的是，该薯片价格非常大众化，一包（60克）仅\$1!



平价松露口味薯片，售价\$1。

面团材料：

- 4 杯平价面包面粉
- 2 茶匙活性干酵母
- 1 杯温牛奶
- ½杯+2茶匙平价纯蔗糖
- 5汤匙平价无盐牛油（软化）
- ½茶匙肉桂粉
- 1茶匙盐
- 2个鸡蛋

肉桂馅料材料：

- 1杯平价红糖
- 3汤匙肉桂粉
- 4汤匙平价无盐牛油（溶化）

香草蜂蜜酱材料：

- 2杯平价糖粉
- 1茶匙香草精
- 1茶匙平价纯正特级野生蜂蜜
- 4至6汤匙牛奶



蜜糖
肉桂卷

食谱

分量：
12人份
准备
时间：
10分钟
烹煮
时间：
20分钟
操作
程度：
中等

做法：

- 烤箱先预热摄氏175度。
- 大碗中混合酵母、温牛奶和2茶匙蔗糖。静置5分钟。
- 加鸡蛋、牛油、蔗糖、盐和肉桂粉。
- 厨师机换上面团钩后，边搅拌边加面包面粉。
- 形成面团后，发酵1小时至体积大一倍。
- 混合肉桂馅料里的牛油、红糖和肉桂粉，备用。
- 香草蜂蜜酱的全部材料混合均匀至柔滑。
- 面团擀平至长方形，抹上肉桂馅。
- 圈起后，用牙线切成12等份。
- 放在刷了油的烤盘上，发酵30分钟。
- 放入预热烤箱烤20分钟。
- 烤好后，静置5分钟后才淋上香草蜂蜜酱，即可享用。