

警告：切勿侵犯版權

閣下將瀏覽的文章／內容／資料的版權持有者為消費者委員會。除作個人非商業用途外，閣下不得以任何形式傳送、轉載、複製或使用該文章／內容／資料，如有侵犯版權，消費者委員會必定嚴加追究法律責任，索償一切損失及法律費用。

《消費者委員會條例》第二十條第(1)款其中有規定，任何人未經委員會以書面同意，不得發布或安排發布任何廣告，以明示或默示的方式提述委員會、委員會的刊物、委員會或委員會委任他人進行的測試或調查的結果，藉以宣傳或貶損任何貨品、服務或不動產，或推廣任何人的形象。有關該條文的詳情，請參閱該條例。

本會試驗的產品樣本由本會指定的購物員，以一般消費者身份在市面上購買，根據實驗室試驗結果作分析評論及撰寫報告，有需要時加上特別安排試用者的意見和專業人士的評論。對某牌子產品的評論，除特別註明外，乃指經試驗的樣本，而並非指該牌子所有同型號或不同型號的產品，也非泛指該牌子的所有其他產品。

本會的產品比較試驗，並不測試該類產品的每一牌子或同牌子每一型號的產品。

本會的測試計劃由本會的研究及試驗小組委員會決定，歡迎消費者提供意見，但恕不能應外界要求為其產品作特別的測試，或刊登其他非經本會測試的產品資料。

DIY健康雪糕訣竅



夏日炎炎，吃一口雪糕，雪糕機面世，帶起了在

Homemade
Ice Cream

令人透心涼。近年家用家中自製雪糕的熱潮，

不過如果自製雪糕的處理過程不恰當，可能感染沙門氏菌。

奶製品和雞蛋是自製雪糕的主要材料

市面上售賣的硬雪糕是把奶類固體、脂肪、糖、乳化劑及穩定劑等材料混合，經巴士德消毒法將混合物在10至30分鐘內保持在約70°C消毒後，再在高壓下進行均質處理，使雪糕更軟滑，然後冷卻至-5°C左右，之後可再加入水果、果仁或糖漿等材料，最後放置在-36°C硬化至凝結為雪糕。

自製雪糕最主要的材料是奶製品，例如牛奶、忌廉，當中再加入砂糖、雞蛋、水果、果仁或其他材料，混合並攪拌直至材料分布均勻，在-18°C或以下儲存至少24小時，部分雪糕機的儲存時間更短至2小時，便可享用。自製雪

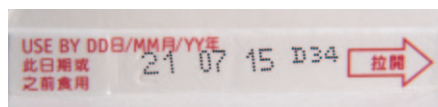
糕時，消費者可採用天然的材料，製造過程中可避免加入防腐劑、乳化劑、穩定劑、人工色素、人工調味料等人工材料。

提防奶製品中的李斯特菌

奶製品是製造雪糕的主要材料，就食品安全而言，當中最令人關注的是李斯特菌 (*Listeria monocytogenes*)，因為李斯特菌能在低至0°C的環境下生存繁殖，縱然在正常烹煮溫度下可輕易將它殺死，但未經妥善殺菌處理的牛奶和奶製品及其製成的雪糕是高危食品。

因此，市面上出售的牛奶都經消毒處理，從而減低對消費者健康的危害。牛奶消毒方法有巴士德消毒法 (pasteurization) 及超高溫 UHT 消毒法 (ultra-high temperature

processing)，而巴士德消毒法又分為普通巴士德消毒法和延長保質期ESL巴士德消毒法 (extended shelf life pasteurization)。消費者購買時，要查看食物包裝是否完整，留意食用期限，確保奶製品沒有過期，並儲存在適當的溫度。



消費者應看清楚奶製品的食用期限才購買並依時食用。



表一：雞蛋的顏色變化和原因

外觀	原因
蛋黃上有血斑或肉斑	當母雞排卵時或雞蛋的組織形成時，在蛋黃中有一個或多個小血管破裂而形成
雞蛋內有黑色或綠色的斑點	因受到細菌或真菌污染而形成
蛋黃的顏色深淺	取決於雞隻飼料中的色素
全熟蛋黃上出現綠環	因過度加熱，在蛋黃表面形成硫和鐵的化合物
不正常的顏色如粉紅色、綠色或虹彩色的雞蛋白	因受到銅綠線單胞菌的污染而變質，在蛋白中產生一種水溶性綠熒光色的色素

遵照雞蛋包裝或標籤上的食用日期使用。

參考資料來源：美國雞蛋安全中心

雞蛋可能含沙門氏菌

除了牛奶產品外，雞蛋亦是製作雪糕的常見材料。雞蛋不單止為雪糕提供優良的蛋白質、豐富的質感、淡淡的色澤和香味，亦防止雪糕形成冰的結晶，帶來幼滑細膩的口感。不過如處理不當，進食生或未經徹底煮熟的雞蛋，可能會導致食源性疾病，最常見的是沙門氏菌感染。



如何選購及儲存雞蛋？

要避免使用被沙門氏菌污染的雞蛋製作雪糕。首先要懂得如何選購及保存雞蛋。

消費者應向可靠、信譽良好並將雞蛋存放於雪櫃的供應商購買雞蛋，雪櫃的低溫可減慢致病菌在蛋內繁殖。選購時應檢查雞蛋，避免蛋殼潮濕或有裂紋的蛋，因為這些蛋受到污染的風險較高。把購買了的雞蛋存放在雪櫃內，並遵照雞蛋包裝或標籤上的食用日期使用。現時市面上的雞蛋，在母雞下蛋後便盡快用不會破壞表層的特別清潔劑清洗，所以一般情況下，有殼雞蛋是不用清洗的。若果蛋殼上黏有禽鳥糞便，不要購買，若已經購買了，可用水

清洗，但由於弄濕蛋殼可能削弱蛋殼的表層膜，有利微生物進入雞蛋內，故清洗後的雞蛋要立即烹煮。

從蛋液判斷是否受污染？

消費者打開生雞蛋後都會觀察蛋液，看看是否正常無異樣。其實蛋液的顏色變化基於許多因素，並非全都與食品安全有關。消費者可參閱表一瞭解顏色變化的原因。

自製雪糕一定要用生雞蛋？

不少自製雪糕的食譜都採用生雞蛋，但其實自製雪糕不一定要用生雞蛋，還有其他選擇，也可避開受沙門氏菌感染的風險，以下為大家介紹幾款材料和食譜。

經巴士德消毒方法處理的雞蛋

消費者可利用經巴士德消毒方法處理的雞蛋，較為安全地自製雪糕。

巴士德消毒方法（巴氏消毒法）是路易斯巴士德（Louis Pasteur）於1864年，為了解決經常因進食未經消毒的原料奶和原料奶產品而引起李斯特桿菌病、傷寒、結核和其他食源性疾病而發明的消毒方法，通過將食品在特定滅菌時間（holding time period）內維持加熱至特定有效的溫度（required temperature），從而殺死絕大部分（5-log reduction）致病菌。時間長短取決於食物本身的特質、目標致病菌及相對採用的溫度。溫度愈高，加熱時間相對愈短。

現在，巴氏消毒法除了經常應用於牛

奶和奶製品（包括市面上出售的雪糕）外，其他食品包括連殼全蛋、液態蛋液（全蛋液、蛋白、蛋黃），以及有或無添加鹽、糖或其他成分的蛋製品亦採用了改良的巴氏消毒法。由於蛋白在60°C左右會煮至凝結，連殼全蛋的巴氏消毒法會將整隻雞蛋放在恆溫流動水浴（water bath）處理器中，平均加熱至54.5°C左右，維持45分鐘，以確保蛋液沒有被煮至凝結，又可達至殺死致病菌的目的。

煮熟的雞蛋漿

美國食品及藥物管理局（FDA）及美國農業部（USDA）提醒消費者，自製雪糕給食源性感染的高風險人士如長者、兒童和長期病患者，應使用煮熟的雞蛋漿。煮熟的雞蛋漿（egg base）又稱為吉士漿，是

進食台灣進口三文治懷疑食物中毒的事件

早前發生進食台灣進口三文治後懷疑食物中毒的個案，涉及超過80人，初步化驗結果顯示當中10名以上受影響人士的糞便樣本對D組沙門氏菌（Group D Salmonella）呈陽性反應。三文治及自製雪糕同樣含有一些高危食材，例如雞蛋、新鮮蔬果等，原材料之間和在製造過程中有機會出現交叉污染，如儲存時間及溫度控制不當，食物在室溫存放過久，會引致病菌在食物中生存繁殖和產生毒素，因而引致食物中毒。

消費者購買鮮製三文治後，應盡快食用，如非即時進食，應妥善存放於4°C或以下，並在保質期內食用。如三文治已擺放於室溫超過4小時，便應棄掉。



大型超市有出售經巴士德消毒方法處理的雞蛋。

什麼是腸炎沙門氏菌感染？

沙門氏菌有很多種不同的血清型，而腸炎沙門氏菌 (Salmonella Enteritidis, SE) 是世界各地最常見引起食物中毒的沙門氏菌血清型之一。在蛋殼尚未形成的時候，SE可以感染雞隻的生殖組織，從而污染雞蛋，所以單從雞蛋外觀未必可辨認出是否受到SE污染，生吃、進食未經徹底煮熟或妥善殺菌處理的受污染雞蛋，是常見的感染源頭。

受到腸炎沙門氏菌感染的人通常會在進食受污染的食物12至72小時後出現發熱、腹部絞痛、腹瀉、噁心和嘔吐等病徵，通常持續4至7天。大多數人的身體免疫系統會抵抗致病菌，不需要接受抗生素治療亦會痊癒過來，但少數病人會出現嚴重腹瀉，有可能需要入院治療。在高危組別的人士，例如長者、嬰幼兒、孕婦、長期病患及免疫功能較弱的人士，更可能引致很嚴重的後果；如果情況嚴重而患者沒有及時接受治療，感染可能從腸道蔓延到血液及其他身體部位，有機會導致死亡。所以這類高危組別人士應避免進食生或未經徹底煮熟的雞蛋和蛋類製品。

混合雞蛋和牛奶而成，然後加熱至71.1°C，但不超過80°C。這個溫度會殺死沙門氏菌，但又不曾令雞蛋過熱而影響口感。由於加熱溫度很影響雪糕口感及殺菌功效，建議使用烹調溫度計來檢查混合液體的內部中心溫度。

在製作雪糕時，避免生蛋與其他食物交叉污染，徹底清潔與生蛋接觸的表面和用來處理生蛋的用具，在蛋漿未煮熟前不要測試味道。下面提供一個使用吉士雞蛋漿的雪糕食譜。

脫水的雞蛋粉、吉士粉及雪糕預拌粉

消費者亦可以選購經消毒免煮即用的雞蛋粉、吉士粉 (custard powder) 或雪糕預拌粉，代替新鮮雞蛋自製雪糕。

雞蛋粉是已乾燥脫水的雞蛋粉末，分為全蛋粉、蛋黃粉、蛋白粉及高功能性

蛋粉產品。它是以新鮮雞蛋為原材料，經過一連串工序處理製成。雞蛋粉應儲存在乾燥通風的環境，保存期大約一年。雞蛋粉在香港較難找到，其他地方如台灣及內地則較普遍，消費者有需要可上網訂購。

吉士粉是在奶製品中加入粟米澱粉及調味料等材料製成，分為生吉士粉及免煮即用的熟吉士粉，選用吉士粉時，最好選用奶製品成分較多的產品，即奶製品在成分列表中排在較前位置的吉士粉為佳。

市面上亦有出售一些將雪糕材料預先混合、消毒及乾燥脫水的雪糕預拌粉。



大型超市及售賣甜品蛋糕麵包材料的工具專門店，均有出售雪糕預拌粉 (左) 或吉士粉 (右)。

吉士雞蛋漿的雪糕食譜



步驟：

1. 將朱古力餅乾放入密實袋中，打碎。
2. 將雲呢拿豆莢在中間切成一半，用茶匙刮出雲呢拿籽，備用。
3. 將蛋黃混合牛奶、忌廉，加入砂糖、雲呢拿豆莢及雲呢拿籽。
4. 將食物溫度計放在混合液體的中央，放在水浴 (water bath) 中用中火慢



材料(四人分量)：

蛋黃	4隻
巴氏消毒牛奶	250毫升
忌廉 (脂肪超過30%)	500毫升
砂糖	1 1/2杯
雲呢拿豆莢	2條
朱古力餅乾碎	3/4杯

慢加熱至71°C至72°C左右，不要超過80°C，不斷攪拌，維持大約10至30分鐘，直至混合液體可以穩固地依附在勺子背上。

5. 煮熟後，將雲呢拿豆莢移走棄掉，加入朱古力餅乾碎，攪拌直至材料分布均勻，並



將雪糕漿放在冰水中，盡快冷卻至4°C或以下。

6. 將雪糕漿儲存於-18°C或以下至少24小時，成為硬雪糕。或將雪糕漿轉移到雪糕機，根據雪糕機說明書的指示進行之後的步驟，直到雪糕漿冷凍成硬雪糕。

參考資料來源：美國食品及藥物管理局轄下的食品安全及應用營養中心 (Center for Food Safety and Applied Nutrition)



不含蛋及奶的雪糕

蛋類、奶類及相關製品是雪糕最常見的材料，卻也是食物致敏原之一。食物過敏是指人體免疫系統對食物中某些成分或物質產生不良反應，嚴重者可以危及生命。世界上不少人患有食物過敏症，但現時醫學上仍未找到根治食物過敏症的方法，控制這種病症的唯一有效方法是避免進食含有致敏原的食物。對雞蛋及牛奶過敏的人士如自製雪糕，可使用不含雞蛋成分的食譜，以下提供一個雪芭 (sorbet) 的素食譜作參考。

食物安全中心的意見

食安中心表示，根據食品法典委員會《乳和乳製品衛生操作規範》，乳製品的保質期受若干因素影響，例如生產時所應用的微生物控制措施 (包括儲存溫度、冷卻方法、包裝類型、加工過程後受污染的可能性，以及潛在的污染)。製造商有責任適當地標示所製雪糕的保質期，以及清晰說明保持其特定品質達至所示保質期的儲存方

式，例如：「儲存在零下18度或以下」。而市民在購買及進食雪糕時應留意產品的保質期，以及依照製造商的指示妥為儲存。

不少自製雪糕配方都含有雞蛋作配料，以增加香味和顏色，同時防止冰的結晶在雪糕形成，及帶來幼滑的口感。為確保食物安全，市民應以經烹煮的雞蛋作為自製雪糕的基底，或選用經巴士德消毒法消毒的雞蛋或蛋製品或脫水的雞蛋粉自製雪糕，另亦可使用不含雞蛋的配方自製雪糕，並應盡快食用；年幼的小孩、老人、孕婦和免疫力較低的人士應避免進食含有未經煮熟的雞蛋的自製雪糕。

自製雪糕還需注意什麼？

- 處理食物前後，用肥皂及清水徹底清洗雙手。
- 如果雙手及雙臂上有外露的傷口和膿瘡，清洗傷口及貼上防水膠布。
- 若有肚痛、腹瀉、嘔吐等腸胃不適的情況，停止處理食物。
- 處理食物前後，徹底清潔盛載食物的器

具、雪糕機工具、砧板和檯面，特別是雪糕機難以清洗的部分及工具，否則容易滋生細菌。

- 避免使用未經加熱處理或消毒的奶類及蛋類等高危食物材料來製作雪糕。
- 如果加熱的溫度或時間不足，雪糕漿就沒有經過足夠的熱處理去殺死致病菌，所以盡可能利用溫度計去確保溫度的準確性。
- 在加熱處理後，不要再加入生的或未經處理的原材料，避免食物受污染，並且立即快速冷卻到0°C至4°C，縮減食物存放於危險溫度 (4°C至63°C) 的時間，以便有效防止細菌繁殖。
- 將原材料儲存在適當的溫度 (冷藏食物為0°C至4°C，冷凍食物為-18°C或以下)。將雪糕製成品儲存在-18°C或以下並盡快食用，不宜存放超過一個星期。棄掉已解凍的製成品，切勿將已融化的製成品再次冷凍。

不含蛋及牛奶的雪芭食譜

士多啤梨香蕉雪芭



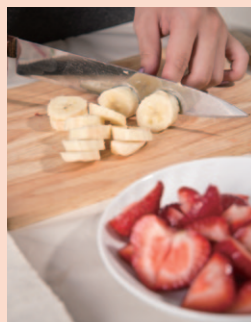
材料 (四人分量)：

士多啤梨 (可以藍莓代替)	1杯
全熟香蕉	3根
100%杏仁奶*	30毫升

* 100%杏仁奶是患有奶敏感人士用以代替牛奶的其中一個選擇。如有木本堅果及堅果製品過敏，可選用豆漿。

步驟：

1. 把生果洗淨，將士多啤梨和香蕉切成小粒，然後儲存於冰格中至少24小時，冷凍至質地冰硬。
2. 將冷凍的藍莓



或士多啤梨加入杏仁奶中，用攪拌器完全攪拌。

3. 加入冷凍的香蕉，用攪拌器攪拌直至材料分布均勻，柔軟蓬鬆般，在-18°C或以下儲存至少24小時即可。

4. 或根據雪糕機說明書的指示處理冷凍的材料，製成雪芭。

比較三種雪糕機用法

雪糕是不少人的至愛，市面上雪糕品種繁多，口味豐富，但未必能滿足每一位雪糕狂熱者，若想炮製自己鍾愛的雪糕，嘗試各種新鮮口味，或許，你會添置一部雪糕機。市面上的家用雪糕機主要分三種：自動製冷式、預冷式及水果雪糕機。本會搜集了20款不同種類的雪糕機的產品資料，帶你瞭解箇中差異。



家用雪糕機的歐洲測試

國際消費者研究及試驗組織（International Consumer Research & Testing）在2014年就歐洲當地出售的家用雪糕機進行了測試及試用評估，發現表現普遍良好，亦方便使用及清洗。惟大部分雪糕機的雪糕碗或冰桶均沒有最高容量刻記，生產商宜改善這點。



自動製冷式型號 操作簡易省時

自動製冷式雪糕機（built-in-freezer ice cream makers）內置壓縮機及冷凍器，能自動製冷，故毋須配備預冷雪糕碗（又稱冷凍碗或冰桶）。把材料或雪糕漿放進機內，設定好製作所需時間或操作模式，材料或雪糕漿經過攪拌槳（paddle）的攪拌打入空氣，便可做出雪糕。自動製冷式雪糕機售價介乎\$1,980至\$6,288，其中售價最高的「De'Longhi」ICK8000（#3）設有兩個雪糕容器，可同時製作兩款不同口味的雪糕。

這類雪糕機的製作時間一般約需30至50分鐘，「Cuisinart」ICE-100BCHK（#1）及「德國寶German Pool」（#4）設有0至60分鐘定時器，用者可自行調校製作時間以控制雪糕的軟硬程度，而#2及#3則沒有定時器，用者需按時自行切換操作模式或停機。配件方面，所



自動製冷式雪糕機內置壓縮機，機身較大及重。

自動製冷式



預冷式



座檯式攪拌機配原廠專用雪糕碗



水果雪糕機 / 甜品機



	自動製冷式型號	預冷式型號	水果雪糕機 / 甜品機
使用 方便程度	<ul style="list-style-type: none"> ● 自動製冷雪糕碗或材料 ● 可連續製作雪糕，適合同一場合製作多次或不同口味雪糕的用戶 	<ul style="list-style-type: none"> ● 須把雪糕碗放入雪櫃冰格預冷8至24小時 ● 雪糕碗每次預冷後只可製作一次雪糕，不能連續製作 	<ul style="list-style-type: none"> ● 須預冷材料8至24小時 ● 可一次過預冷不同的材料以製作不同口味的雪糕 / 甜品
安裝及 操作	<ul style="list-style-type: none"> ● 步驟簡易 	<ul style="list-style-type: none"> ● 步驟簡易 	<ul style="list-style-type: none"> ● 需用一定力度才能把冷凍了的水果推進刀片槽內 ● 操作時宜一手扶着機身，以免過大的擠壓力度把機身推翻 ● 材料被磨壓後，刀片槽位置內還殘留部分未被排壓出來的雪糕 / 甜品，須把部件分拆出來才能取出
耗電量	<ul style="list-style-type: none"> ● 有自動製冷功能，故耗電量會較大 	<ul style="list-style-type: none"> ● 耗電量小 	<ul style="list-style-type: none"> ● 製作時間只需30秒至1分鐘，故耗電量比自動製冷式型號小
存放	<ul style="list-style-type: none"> ● 內置壓縮機，故機身一般較大較重，佔用空間較多 ● 宜放置在固定位置 	<ul style="list-style-type: none"> ● 會佔用冰格一定空間。用戶在購買前須清楚確定雪糕碗能放進家中雪櫃的冰格 	<ul style="list-style-type: none"> ● 體積較小，方便存放於廚房或儲物櫃內
清洗	<ul style="list-style-type: none"> ● 容易清洗 	<ul style="list-style-type: none"> ● 容易清洗 ● 雪糕碗須解凍至室溫才可清洗 	<ul style="list-style-type: none"> ● 步驟較多 ● 須把部分逐一拆開，並徹底清洗刀片之間的縫隙位置
價格	<ul style="list-style-type: none"> ● 價格最高（由\$1,980至\$6,288） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 較經濟（由\$199至\$1,490） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 較經濟（由\$199至\$880）

有型號均隨機附有攪拌槳及食譜，#1額外附有一個用於製作意大利雪糕 (gelato) 的攪拌槳。#4則額外附有雪糕勺及量杯。

預冷式型號 輕便節能

預冷式雪糕機 (freezer bowl ice cream makers) 沒有自動製冷功能，製作雪糕前，要先把雪糕碗放入雪櫃冰格 (溫度為-18°C至-15°C) 預冷8至24小時，以確保碗壁內的冷凍劑能把雪糕漿冷凍。預冷完成後，用者將雪糕碗放進雪糕機，再把雪糕漿倒進碗內，攪拌槳會將雪糕漿攪拌並往雪糕碗內壁抹勻，從而降溫，並且打入空氣，約15至35分鐘便製作完成。剛做好的雪糕稍軟，口感類似軟雪糕，宜把雪糕從碗內取出，轉放入乾淨的食物保存容器，再放入雪櫃冰格1至2小時左右才享用，口感會較好。

是次調查中，大部分型號聲稱的

最高容量為1至1.5公升，「Cuisinart」ICE-30BCHK (#6) 聲稱的最高容量為2公升，適合有多人愛吃雪糕的家庭。「JNC」JNA-ICM-Twins-BU/GY (#9) 設有兩個雪糕杯，可同時製作兩杯不同口味的雪糕，惟每杯分量只有0.5公升。「Cuisinart」ICE-45HK (#7) 的外形如迷你軟雪糕機，機身設有3個配料盒，用者可於雪糕流出時一併加入最多3款配料。「億威Innoware」(#8) 在同類型號中體積最細，易於收藏，適合偶爾在家自製雪糕的用者。

預冷式雪糕機普遍較便宜，由約\$199至\$1,490不等。不過，#8及#9的功率較小，只有約7.3至12瓦特 (Watts, W)，攪拌力或較弱，如遇上凝固的乳酪或雪糕漿，攪拌槳有機會因結冰而黏附在雪糕碗上或被卡着而導致停機，用者宜於製作過程中不時監察攪拌情況。

(上) 把雪糕漿倒入已預冷了的雪糕碗內。

(下) 藉攪拌槳的攪拌打入空氣，約15至35分鐘便製作完成。剛做好的雪糕稍軟，類似軟雪糕。





材料須在溫度為 -18°C 至 -15°C 的冰格預冷 8 至 24 小時。



(左) 把已預冷的水果放進水果雪糕機 / 甜品機磨壓。
(中) 需用一定力度把已預冷的水果推進刀片槽內。
(右) 機器接觸到食材的每一個部件都必須徹底清潔。

此外，市面部分品牌的座檯式攪拌機（又稱廚師機）可另配原廠生產的專用雪糕碗使用，變成預冷式雪糕機。由於座檯式攪拌機屬多功能攪拌裝置，價格一般達數千元，而其雪糕碗配件亦不便宜，由 \$710 至 1,480 不等。

水果雪糕機 / 甜品機 果泥營造雪糕口感

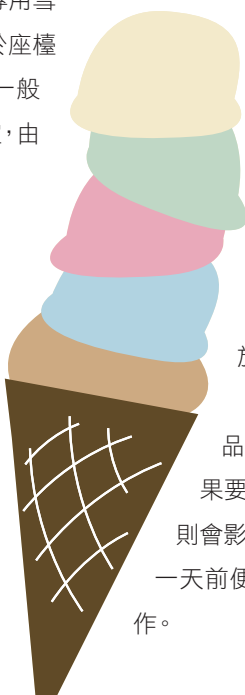
水果雪糕機 / 甜品機 (frozen dessert makers) 售價約由 \$199 至 \$880 不等，操作原理是利用刀片慢磨，把已冷凍的水果磨壓成冰泥狀，製造出口感類似雪糕的冰凍甜品。製作前，用者需先把清洗乾淨的水果去皮去核並放進雪櫃冰格（溫度為 -18°C 至 -15°C ）預冷 8 至 24 小時，預

冷完成後，直接把冷凍了的水果放進機器

擠壓，便可做出冰凍甜品。

由於製作過程中毋須使用奶製品，這類雪糕機 / 甜品機適合對奶製品有過敏反應的人用來自製雪糕。當然，用者也可把乳酪、牛奶、忌廉等製成小冰粒，連同冷凍了的水果一起放進機內製造乳酪雪糕。

使用這類雪糕機 / 甜品機製作冰凍甜品，須注意水果要完全冷凍才能用於製作，否則會影響製成品的效果，所以最少一天前便要準備材料，無法即興製作。



選購貼士

建議消費者在選購時，從使用習慣、使用頻率、存放空間等方面考慮。此外，亦應根據家中享用雪糕的成員人數來選擇容量。

頻密使用一族：若用者會經常在家自製雪糕，可考慮有自動製冷功能的雪糕機，因自動製冷雪糕碗，可隨時製作雪糕，非常方便。

少用一族：若用者不常使用雪糕機製雪糕，宜選一部方便收納、操作及清洗簡單、價格相宜的款式。

牛奶過敏或健康一族：對奶製品有過敏反應或怕胖，但又喜愛吃雪糕的用者，水果雪糕機會是合適之選。

廚師機一族：若用者準備或已添置座檯式攪拌機（廚師機），可向代理商另購雪糕碗配件裝置，毋須另購雪糕機。

使用貼士

自動製冷式及預冷式型號

- 將材料置於雪櫃內低溫預冷，可節省雪糕製作時間。
- 根據說明書建議分量去預備材料及把

材料倒入雪糕碗，勿超越說明書指示的碗內位置，以免攪拌時材料溢出碗外。

- 應先將雪糕碗外的水分抹乾才放入雪糕機內，以免在製作過程中冷凍器將碗外的水分凝結成冰以致難於取出。
- 若喜愛較硬的雪糕口感，可稍為增加攪拌時間。
- 切勿使用金屬湯匙或勺去攪拌或挖取雪糕碗內的雪糕，以免刮花其內壁。

- 勿把雪糕留在預冷式雪糕碗內一起放入雪櫃的冰格。
- 預冷式雪糕碗可於每次使用及清潔後存放於冰格，以便隨時使用。



市面部分家用雪糕機的規格資料

編號	牌子	型號 [1]	售價 [2]	聲稱原產地	額定功率 (瓦特, W)	尺寸 (闊 x 高 x 深) (厘米) [3]	最高容量 (公升) [3]	雪糕容 器 / 碗 數量	聲稱製作雪糕 時間 (分鐘) [4]	保用期 (年) [5]
自動製冷式										
1	Cuisinart	ICE-100BCHK	\$2,990	中國	150	47 x 34.6 x 30	1.5	1	40-50 ▲	3
2	De'Longhi	ICK6000	\$2,688	中國	230	32.6 x 24.5 x 42.6	1.2	1	40 ◇	1
3		ICK8000	\$6,288	中國	230	43 x 40.4 x 29.7	1.2 x 2	2	40 ◇	1
4	德國寶 German Pool	ICM-150	\$1,980	中國	120	36 x 30 x 25.5	1.4	1	30-40 ▲	1
預冷式										
5	Cuisinart	ICE-21HK	\$790	中國	25	27 x 40 x 27.3 雪糕碗: 直徑18 x 14	1.5	1	20	3
6		ICE-30BCHK	\$990	中國	35	27.6 x 40.6 x 26.4 雪糕碗: 直徑19.5 x 16	2	1	25-35	3
7		ICE-45HK	\$1,490	中國	50	31.4 x 50 x 26.6 雪糕碗: 直徑18 x 15	1.5	1	20	3
8	億威 Innoware	IC1000B	\$230	中國	12	直徑18 x 21 雪糕碗: 直徑13 x 8.5	1	1	15-30 ▽	1
9	JNC	JNA-ICM-Twins-BU/GY	\$199	中國	7.3-9.5	30 x 26.5 x 15.7	0.5 x 2	2	15	1
10	Origo	ICM-02	\$398	中國	18	23 x 42.8 x 23	1.2	1	—	1
座檯式攪拌機配原廠專用雪糕碗										
11	Bosch	機: MUM4系列 雪糕碗: MUZ 4EB1	機: \$2,488 雪糕碗: \$710	意大利	600	22 x 17 x 18 *	1.1 *	1	20-30	機: 2 雪糕碗: — ◆
12		機: MUM5系列 雪糕碗: MUZ 5EB2	機: \$3,688-4,388 雪糕碗: \$900	意大利	900	22 x 17 x 18 *	1.1 *	1	20-30	機: 2 雪糕碗: — ◆
13	Breville	機: BEM800 雪糕碗: BIA500	機: \$4,580 雪糕碗: \$798	中國	1,000	28.5 x 18.5 x 21.5 *	2 *	1	最少15	機: 1 雪糕碗: —
14	Kitchen Aid	機: Aristan系列 雪糕碗: 5KICA0WH	機: \$5,480 雪糕碗: \$1,480	美國	300	30 x 17 x 24 *	1.9 *	1	20	1
水果雪糕機 / 甜品機										
15	759 Electric	7E-0012	\$288	中國	200	12 x 36 x 23	—	—	—	1
16	都樂Dole	Yonanas Classics	\$799	中國	200	16 x 35 x 15.5	—	—	0.5	1
17	Gemini	GFP300A	\$388	中國	250	15.5 x 33 x 21.7	—	—	—	1
18	JNC	JHA-ICM-MFS	\$199	中國	250	40.7 x 28 x 27	—	—	—	1
19	Nova Green Living	GM-1306	\$880	中國	150	21.8 x 29.6 x 16	—	—	1	1
20	Turbo	TFM-18S	\$448	中國	200	21 x 34.2 x 14.5	—	—	—	1

註 表中所有資料根據本會搜集所得或由代理商提供，資料只宜作參考，消費者購買前應向代理商或製造商查詢清楚。

表中所列並未包括所有在本港銷售的牌子及型號。

同類型號按牌子的英文字母排序。

— 表示不適用，不設有或代理商沒有提供資料。

[1] 除#2及#3外，所有型號的頂蓋均屬開放式設計或設有開口孔，用者可於製作途中加入配料。而#2及#3可於製作途中打開頂蓋加入配料。#7設有3個配料盒，用者可於雪糕流出時一併加入最多3款配料。

#1至#10均隨機附有攪拌槳 (paddle)，其中#1額外附有一個製作意大利雪糕 (gelato) 的攪拌槳。#4則隨機附有雪糕勺及量杯。

[2] 售價是約數，乃代理商提供或本會於6月至7月在市面調查所得。不同零售商的售價或有差別。

[3] * 為雪糕碗配件的資料。

[4] ▲ 設有0至60分鐘定時器，用者可自行調校時間以控制雪糕的軟硬程度。
◇ 設有3個操作模式 (攪拌、製雪糕、製冷) 供用者自行選擇。
▽ 為半桶約500毫升材料的建議製作時間，軟雪糕或雪芭的製作時間為15分鐘，而雪糕的製作時間為30分鐘。

[5] ◆ 代理商表示雪糕碗屬配件裝置，並沒有保養，若有問題，可於購買7天內更換。

水果雪糕機 / 甜品機

- 必須先去掉果核才把水果放進機內壓磨。
- 剛從雪櫃冰格取出的水果會較硬，宜放在室溫解凍數分鐘，待其稍為變軟才放進機內。
- 若選用香蕉作為材料，做出的甜品口感比較貼近雪糕，熟透的香蕉更增加甜味。若選用水分較多的水果例如西瓜等，口感較像冰沙或雪芭等，溶化速度也比較快。

- 若要變換不同口味的水果，建議將刀片槽部件逐一拆開清潔後才再製作。此外，宜用湯匙刮下刀片槽中殘留的雪糕或甜品，以免浪費。
- 安裝及清洗時，必須小心處理鋒利的刀片。
- 除機身外，雪糕機 / 甜品機接觸到食材的每一個部件都必須徹底清潔，尤其是刀片間的縫隙位置，以免滋生細菌。



自製的雪糕因沒有添加劑及穩固劑，溶化速度會比市面售賣的雪糕快，故無論是剛做好抑或是從冰格取出的雪糕，都宜盡快食用。