

App啟用 (Game範例)

1. 專屬URL

https://www.nytimes.com/subscription/redeem/games?campaignId=8XQRU&gift_code=148ff0a731d3bf43

2. 啟動使用權

GET STARTED

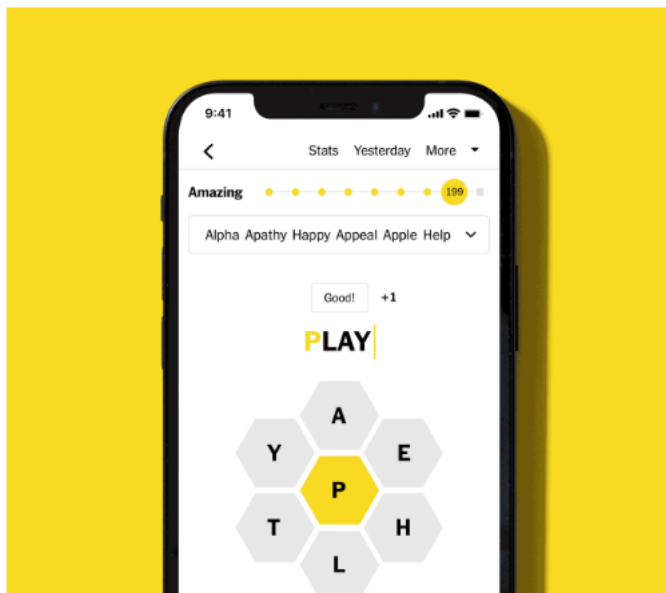
Redeem your code to access New York Times Games.

Unwind with unlimited access to puzzles for every skill level.

148ff0a731d3bf43

REDEEM

After redeeming your code, activate your access by registering or logging in. A credit card isn't required. Not applicable for current Games subscribers.



3. 系統寄發啟用通知

Your access code is valid

We've sent a confirmation email to krishsu@flysheet.com.tw

Access

Games for 7 days

Access Starts

Today

Access Ends

April 30, 2025

Start Playing

[Troubleshooting Guide](#)

[Session details](#) >

如何進入遊戲頁面？

方法 1 在首頁The New York Times
標誌下方點擊 Games

Q Hong Kong CLEAR GO

Friday, August 16, 2024
Today's Paper

U.S. INTERNATIONAL CANADA ESPAÑOL 中文

The New York Times

Nasdaq +2.34% ↑

U.S. World Business Arts Lifestyle Opinion Audio Games Cooking Wirecutter The Athletic

Medicare Set to Save Billions as U.S. Limits Prices for 10 Medications

The changes, which take effect in 2026, will have less of an impact on out-of-pocket costs for the millions of older Americans who take the 10 drugs.

6 MIN READ

See the prices for the drugs that were subject to negotiations.

1 MIN READ



Audra Melton for The New York Times



Drew Kelly for The New York Times

A 3-Bedroom House in the Bay Area for Under \$1 Million?

A retired couple headed north in search of new construction and found these options.

3 MIN READ



inEducation: Sociology

More in inEducation: Sociology



How Extreme Heat Is Threatening Education Progress Worldwide



What's Happening in Britain Is Shocking. But It's Not Surprising.



Are We Happy Yet?



How Online Hatred Toward Migrants Spurs Real-World Violence

The New York Times

Go to Home Page

NEWS

Home Page

U.S.

World

Politics

New York

Education

Sports

Business

Tech

Science

Weather

The Great Read

Obituaries

Headway

Visual Investigations

The Magazine

ARTS

Books

Best Sellers Book List

Dance

Movies

Music

Pop Culture

Television

Theater

Visual Arts

LIFESTYLE

Health

Well

Food

Restaurant Reviews

Love

Travel

Style

Fashion

Real Estate

T Magazine

OPINION

Today's Opinion

Columnists

Editorials

Guest Essays

Op-Docs

Letters

Sunday Opinion

Opinion Video

Opinion Audio

MORE

Audio

Games

Cooking

Wirecutter

The Athletic

Jobs

Video

Graphics

Trending

Live Events

Corrections

Reader Center

TimesMachine

The Learning Network

School of The NYT

inEducation

ACCOUNT

Subscribe

Manage My Account

Home Delivery

Gift Subscriptions

Group Subscriptions

Gift Articles

Email Newsletters

NYT Licensing

Replica Edition

Times Store

方法 2 在首頁滑到最底部
點擊 Games

各款遊戲 任你選擇



英語學習



Spelling Bee

每日更新的**望蜂成字 (Spelling Bee)** 以7個英文字母為題，只要成功運用這些英文字母拼出英文單字即可得分，且得分無上限！



Wordle

每日更新的五字成詞 (Wordle)，六次機會內根據提示以五個英文字母拼出有效的英文詞語。磁磚的顏色會根據輸入的文字改變，以顯示猜測與詞語的接近程度。



Strands

找找字在哪 (Strands) 需要在一堆英文字母中探索找出不同英文單字，以找出今天的主題。



Connections

字以類聚 (Connections) 在眾多英文單字中，根據不同的群組和需求，把存在共通點的英文單字找出來。不要亂選，只有4次機會喔！



Letter Boxed

閱光寶盒 (Letter Boxed) 需把這個盒子的英文字母串連在一起，嘗試在6次機會內找出目標字詞。要注意，每次只可以從其中一條邊點選字母，不可以連續點選兩個在同一條邊的字母哦！

打開**寶盒**來看看吧！

各款遊戲
任你選擇



數學與邏輯



Tiles



Sudoku

Cooking 功能

 Cooking

Q 你想做什麼菜？

做什麼菜

食譜

原料

場合

關於

員工精選

簡易鮭魚食譜

湯和燉菜

簡單的配菜

健康的工作日晚餐

烤盤素食食譜

來自我們的新聞通訊

烹飪簡訊

五道工作日晚餐菜

素食者

完美適合

一鍋晚餐

週末雞肉

速食義大利麵

30分鐘素食

輕鬆烘焙



做什麼菜

食譜

原料

場合

關於

日常食譜

簡單的

健康

平日晚上

義大利麵

快的

按餐點

晚餐

早餐

午餐

甜點

開胃菜

配菜

飲料

透過飲食

素食

素食

不含麩質

不含乳製品

依方法

氣炸鍋

即溶鍋

慢燉鍋

燒烤

烤盤

烘焙



做什麼菜

食譜

原料

場合

關於

肉類和海鮮

雞

牛肉

豬肉

鮭魚

蝦

蔬菜和水果

櫛瓜

甘藷

茄子

高麗菜

蘆筍

番茄

植物蛋白

豆腐

扁豆

鷹嘴豆

豆

米、穀物、義大利麵

義大利麵

麵條

米

藜麥

麵包

庫斯庫斯



原料

場合

關於

按即將到來的假期

母親節

紀念日

宰牲節

父親節

根據場合

生日

早午餐

約會之夜

各方

野餐

點入一道菜後的食譜

鮭魚炒飯

作者：Susan Spungen



強尼米勒為《紐約時報》撰稿。食品造型師：Rebecca Jurkevich

總時間 20分鐘
等級 4 ★★★★★ (1,727)
評論 閱讀102則評論

節省 給 分享 收藏

煮一些額外的米飯總是一個聰明的主意，這樣你就可以在第二天晚上或下一天用冰箱裡的各種零碎東西來做炒飯。讓米飯乾燥一兩天會使其味道加倍：由於米粒中的水分較少，它們會從添加的任何液體中吸收更多的味道。此外，乾穀物保持分離，這意味著有更多的表面積來吸收任何調味料。說到炒飯，任何東西都可以——剩下的肉或魚，或藏在農產品抽屜或冰箱裡的任何散落的蔬菜都可以。只要確保鍋子裡不要擠滿米飯，否則米飯就會蒸熟而不是變脆。

* 以中文翻譯網頁為示範

原料	準備
屈服：4份	步驟1 將鮭魚沿中間縱向切成兩半。逆著紋理切成大約 ¼ 吋厚的片。用鹽和胡椒調味。
1（12盎司）去皮鮭魚片	第2步 用中高火在大型不沾鍋中加熱 1 湯匙植物油。將鮭魚平鋪放入鍋中，每面煎 1 至 2 分鐘，直到不透明。裝到盤子裡。
猶太鹽和黑胡椒	步驟3 加入薑、蒜和蔥白，攪拌，炒至香味散發，約 1 分鐘。加入西蘭花、蘆筍和 2 湯匙水，偶爾攪拌，煮 3 至 4 分鐘，直到變脆。轉移到另一個盤子。
3 湯匙植物油	步驟4 將剩餘的 2 湯匙植物油倒入鍋中，以中高火加熱至閃閃發光。加入米飯，用鹽調味，煮 4 至 5 分鐘，偶爾攪拌，直到米飯開始變脆。將火調至中火，將米飯推到煎鍋的一側，並將雞蛋放入空的一側。靜置，直到雞蛋開始在邊緣凝固，然後輕輕攪拌直至凝固，大約 1 到 2 分鐘。
1 湯匙切碎的新鮮生薑	步驟5 將蔬菜和大部分保留的蔥葉放回煎鍋，翻炒至溫熱。加入醬油和芝麻油攪拌。將保留的鮭魚輕輕地折疊起來並立即食用。在上面放上剩餘的蔥綠，並搭配辣醬或辣椒蒜醬（如果需要）。
2 蒜瓣，切碎	
1 一束蔥，切成薄片，蔥白和蔥綠分開	
1 一束西蘭花（約 8 盎司），修剪，切成 1 英寸的塊	
1 一捆細蘆筍（約 1 磅），修剪，切成 1 英吋的段	
3 杯煮熟的糙米（最好是短穀糙米）	
2 大雞蛋，打散	
2 茶匙醬油	
2 茶匙黑芝麻油	
辣醬或辣椒蒜醬，用於上菜（可選）	