

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

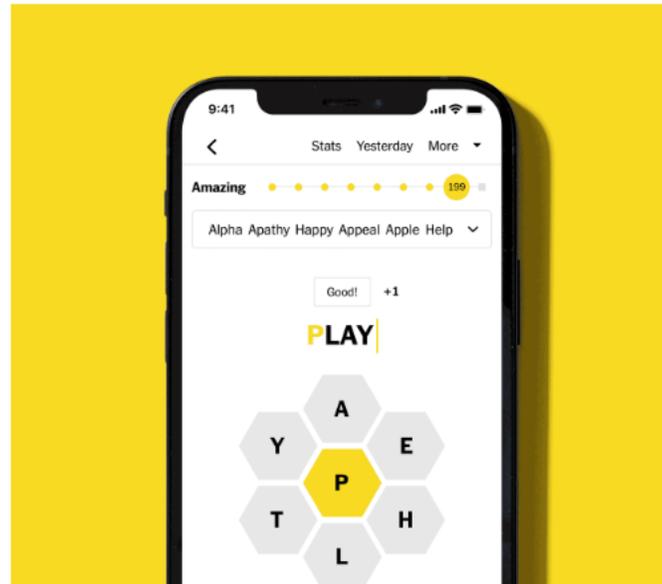
Redeem your code to access New York Times Games.

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



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



Audra Melton for The New York Times

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

1 MIN READ



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！



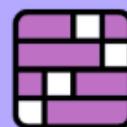
Wordle

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

閃光寶盒 (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

- | | | |
|----------|-----------|--------|
| 員工精選 | 來自我們的新聞通訊 | 完美適合 |
| 簡易鮭魚食譜 | 烹飪簡訊 | 一鍋晚餐 |
| 湯和燉菜 | 五道工作日晚餐菜 | 週末雞肉 |
| 簡單的配菜 | 素食者 | 速食義大利麵 |
| 健康的工作日晚餐 | | 30分鐘素食 |
| 烤盤素食食譜 | | 輕鬆烘焙 |



- | | | | |
|------|-----|-------|-----|
| 日常食譜 | 按餐點 | 透過飲食 | 依方法 |
| 簡單的 | 晚餐 | 素食 | 氣炸鍋 |
| 健康 | 早餐 | 素食 | 即溶鍋 |
| 平日晚上 | 午餐 | 不含麩質 | 慢燉鍋 |
| 義大利麵 | 甜點 | 不含乳製品 | 燒烤 |
| 快的 | 開胃菜 | | 烤盤 |
| | 配菜 | | 烘焙 |
| | 飲料 | | |



- | | | | |
|-------|-------|------|-----------|
| 肉類和海鮮 | 蔬菜和水果 | 植物蛋白 | 米、穀物、義大利麵 |
| 雞 | 櫛瓜 | 豆腐 | 義大利麵 |
| 牛肉 | 甘藷 | 扁豆 | 麵條 |
| 豬肉 | 茄子 | 鷹嘴豆 | 米 |
| 鮭魚 | 高麗菜 | 豆 | 藜麥 |
| 蝦 | 蘆筍 | | 麵包 |
| | 番茄 | | 庫斯庫斯 |



- | | |
|----------|------|
| 按即將到來的假期 | 根據場合 |
| 母親節 | 生日 |
| 紀念日 | 早午餐 |
| 宰牲節 | 約會之夜 |
| 父親節 | 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

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。

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

節省 給 ↻ 鎖

* 以中文翻譯網頁為示範

原料

屈服：4份

- 1 (12盎司) 去皮鮭魚片
- 猶太鹽和黑胡椒
- 3 湯匙植物油
- 1 湯匙切碎的新鮮生薑
- 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 英寸的段
- 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)

準備

步驟1

將鮭魚沿中間縱向切成兩半。逆著紋理切成大約 1/4 吋厚的片。用鹽和胡椒調味。

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。

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。

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。

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)。