

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

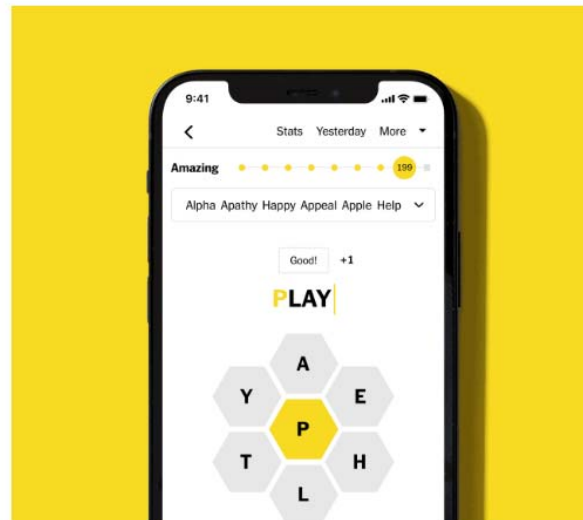
Redeem your code to access New York Times Games.

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

Search: Hong Kong CLEAR GO

U.S. INTERNATIONAL CANADA ESPAÑOL 中文

Friday, August 16, 2024
Today's Paper

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.
8 MIN READ

See the prices for the drugs that were subject to negotiations.
1 MIN READ

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

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

方法 2 在首頁滑到最底部
點擊 Games

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
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

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**

🔍 你想做什麼菜？

做什麼菜 食譜 原料 場合 關於

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



做什麼菜 食譜 原料 場合 關於

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		



做什麼菜 食譜 原料 場合 關於

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



原料 場合 關於

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

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

節省 給 ↻

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
1 (12盎司) 去皮鮭魚片	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。
猶太鹽和黑胡椒	第2步
3 湯匙植物油	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。
1 湯匙切碎的新鮮生薑	步驟3
2 蒜瓣，切碎	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。
1 一束蔥，切成薄片，蔥白和蔥綠分開	步驟4
1 一束西蘭花 (約 8 盎司)，修剪，切成 1 英寸的塊	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 捆細蘆筍 (約 1 磅)，修剪，切成 1 英寸的段	步驟5
3 杯煮熟的糙米 (最好是短穀糙米)	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 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)	