

V2409



中山卡士电器有限公司

服务热线：400-880-8557

官方网站：www.couss.com.cn

新浪微博：COUSS卡士

小红书：COUSS卡士

微信公众号：COUSS卡士烤箱

地址：广东省中山市火炬开发区祥富路13号

COUSS 卡士



产品说明书

卡士蒸汽烤箱CO750S (2025款)

探味研究所

“探味研究所”是由卡士技术团队专门为服务用户建立的微信号，用来分享美食大咖们的直播教学、精美食谱，以及回复用户在美食制作过程中遇到的相关问题，添加微信发送“加群”即可加入美食学习群。工作时间为周一至周五8:30-17:30。如咨询没有及时回复，请不要着急，我们看到信息后，会第一时间回复。

卡士资深产品工程师和美食顾问在线为您提供专业的贴心服务，解答您在美食制作中遇到的各项难题，让您的美食之路快乐无忧。



赶快扫二维码加我吧！

免费获得更多美食教程



couss订阅号



couss服务号

目录

品牌简介	2
产品特点	2
产品说明	3
注意事项	7
操作指南	9
清洁保养	21
疑难解答	25
产品规格	26
执行标准	27
电气原理图	27
食谱	28

品牌简介

卡士品牌创始人兼总工程师张文彬，于2005年创立公司，推崇“推十合一、士不将就”的精神理念，并将其注入产品与服务中。卡士聚焦厨房家电领域，立志于将智能科技融入生活，为有识之士创造非凡体验。

产品特点

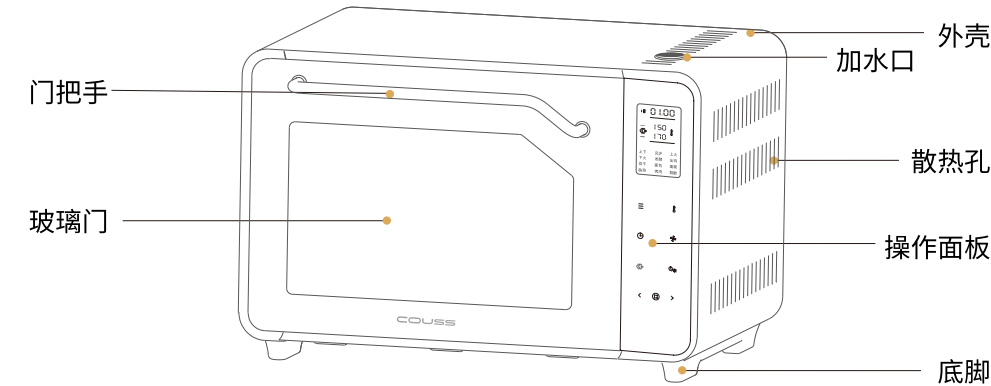
- 专利外观设计,时尚简约,坚固耐用。
- 专利电子式上下火独立控温。
- 数码屏显示,触摸操作并带背景灯(白色款不带背景灯);智能程序选择,轻松调控。
- 一键式自动面包功能,操控便捷,发酵与烘烤理想结合。
- 60-230℃可调温度,满足不同烘烤需求。
- 20~50℃可调温度,满足不同发酵和酸奶功能。
- 30~80℃可调温度,满足烘干功能。
- 旋转烤鸡功能,满足板栗、瓜子花生等坚果烘烤。
- 双向旋涡热风循环系统,支持多层同烤。
- 内置照明灯,方便用户对内腔食材进行观察。
- 专利可拆式蓄热板设计,可满足多种使用需求。
- 整体保温设计,温场均匀。

- 双层玻璃门带密封圈,锁温节能。
- 专业级门铰链,超强耐用。
- 内腔表面喷涂不粘油,耐用易清洁。
- 日本进口电子温控探头,精准控温。

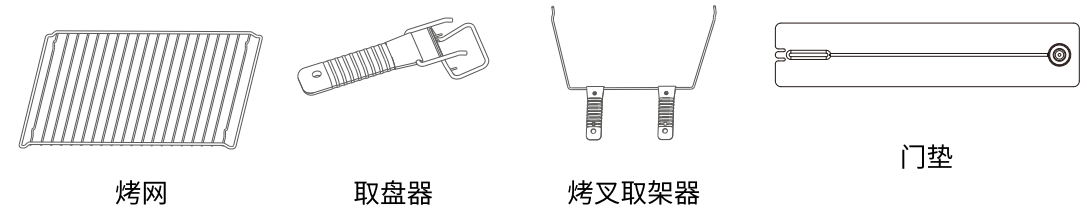
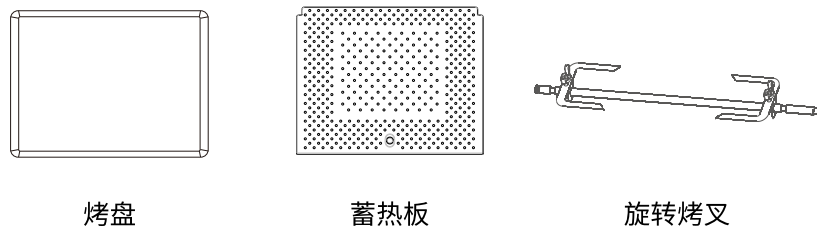
产品说明

部件说明

主件:



配件:



用途:

烤盘:用于盛放带汁的肉类食物(烤肉、鱼)、较细的食物(玉米粒、豆类)以及蛋糕披萨等。

蓄热板:用于均匀和蓄存底火温度。

旋转烤叉:用于烘焙大块食物,如整鸡、鸭等。

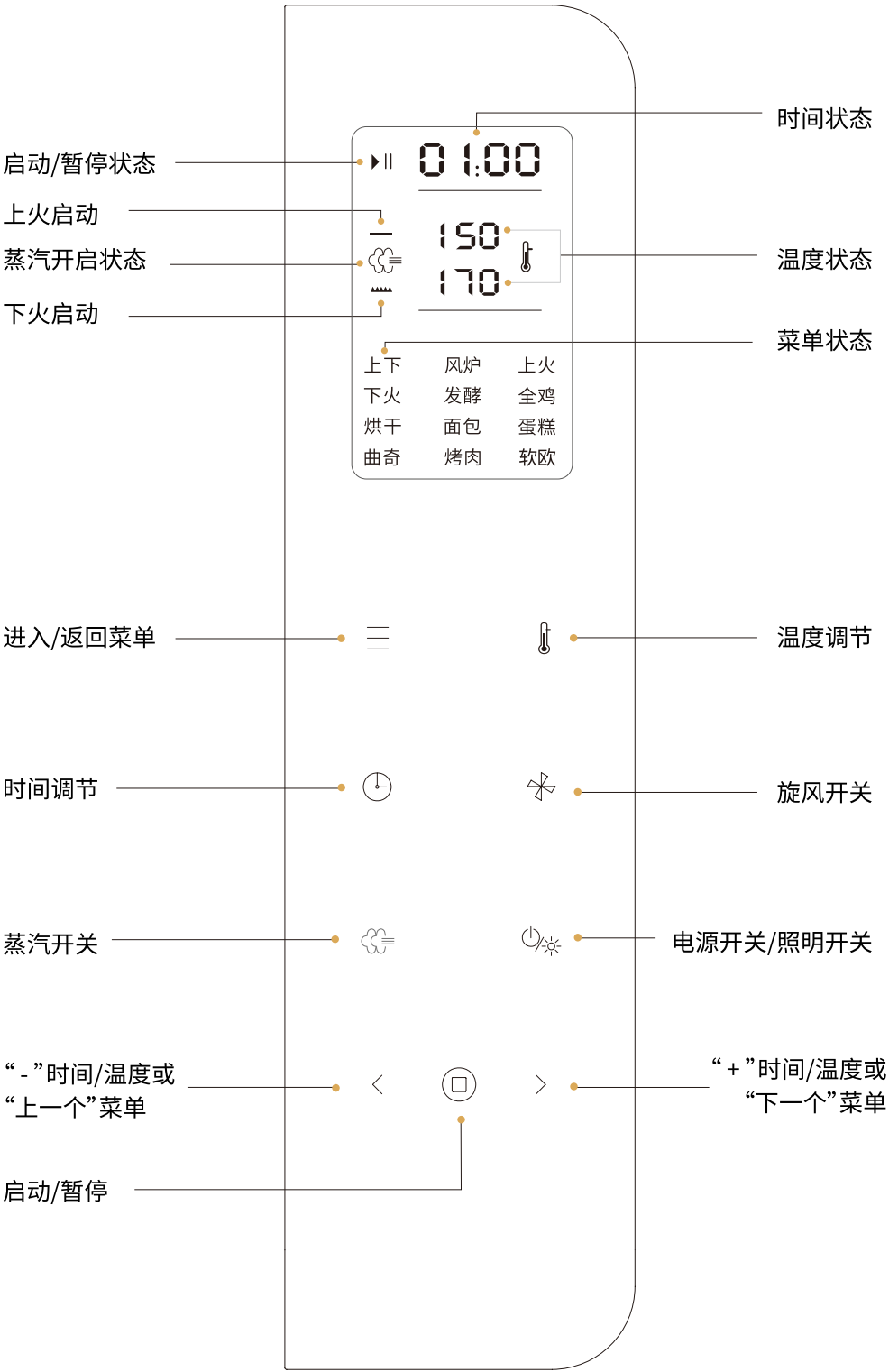
烤网:用于烤面包片、松饼和承载烤盘。

烤叉取架器:用于安装或是取出旋转烤叉。

取盘器:用于放进或取出烤盘、烤网。

门垫:在烘烤水汽较大的食物时用于排湿。

按键功能说明



菜单默认值与可定义范围

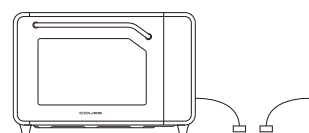
菜单	时间范围	温度范围	加热方式	食物举例
上下	1分~10小时	上火60~230℃	上下火加热(2200W)	海绵蛋糕、餐包、吐司
		下火60~230℃		
	默认30分钟	上火默认180℃		
		下火默认180℃		
风炉	1分~4小时	60~230℃	3D热风全功率(1800W)	曲奇、千层酥等多层烘烤
	默认30分钟	默认180℃		
上火	1分~10小时	60~230℃	3D热风全功率(1800W)	炙热烤肉或补充加热
	默认30分钟	默认180℃		
下火	1分~10小时	60~230℃	单独下火加热(1100W)	补充加热
	默认60分钟	默认180℃		
发酵	1分~10小时	20~50℃	下火加热(1100W)	面团、酸奶、纳豆等发酵
	默认60分钟	默认28℃		
全鸡	1分~2小时	200~230℃	先上下火同时工作3分钟， 然后单独上火加热	烤鸡、烤乳鸽
	默认60分钟	默认230℃		
烘干	1分~20小时	30~80℃	3D热风全功率(1800W)	解冻或制作果肉干
	默认60分钟	默认60℃		
面包	30~90分钟	30~40℃	下火加热(1100W)	小餐包
	默认40分钟	默认35℃		
	1分~1小时	160~200℃	上下火加热(2200W)	
	默认15分钟	默认180℃		
蛋糕	1分~1小时	140~190℃	上下火加热(2200W)	杯子蛋糕、戚风
	默认50分钟	默认150℃		
曲奇	1分~1小时	160~190℃	上下火加热(2200W)	饼干、曲奇
	默认20分钟	默认180℃		
烤肉	1分~1小时	200~230℃	上下火加热(2200W)	整块牛肉、鸡肉等
	默认20分钟	默认200℃		
软欧	1~30分钟	上火180~230℃	上下火加热(2200W) 蒸汽(1000W)	软欧包
		默认180℃		
	默认25分钟	下火180~230℃		
		默认200℃		

注意事项

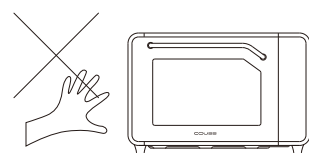
1.请勿将产品机体浸泡在水里或其它液体中,或是将水溅在产品上。请勿让油、水或任何其它液体以及易燃性清洁剂进入产品,以免发生触电或火灾。



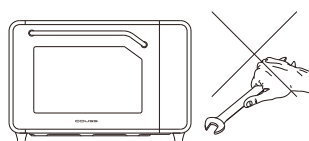
3.请单独使用额定10A以上,交流220V的插座,请勿与其它电器合并使用,否则可能引发异常发热或起火。



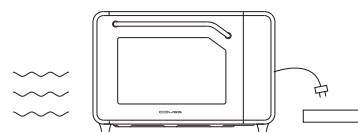
5.本产品在使用期间会发热,注意避免接触烤箱内发热元件。当从烤箱内取出烤盘等附件时,请使用烤箱附带的取盘器或隔热手套。



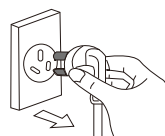
7.请勿擅自进行拆卸、修理或改造,以免引发触电或火灾,需维修时请咨询卡士售后服务工作人员。



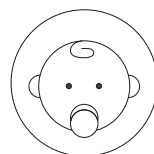
2.烤箱不使用时,或清洁前,请用干的手拔出插头。清洁前,请先待机身冷却,以免烫伤或损坏箱体。



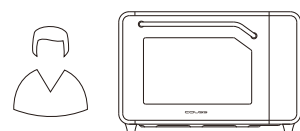
4.如产品在使用过程中发生故障,请立即关掉设备,然后拔下插头。不要继续使用或试图修复故障设备。



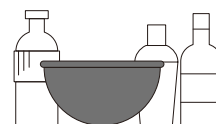
6.本机专为成人设计,切勿让儿童靠近玩耍。



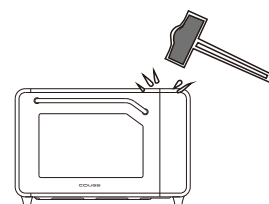
8.为降低发生火灾的危险,使用该产品时,必须有人看管。



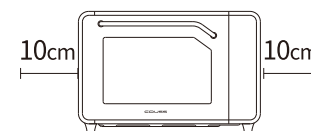
9.请勿直接将罐装品、瓶装品及体积较大的食物或塑胶类的器皿放入烤箱内烘烤,以免发生意外。



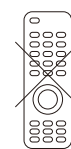
11.请勿用硬物敲击本产品,以免产品受损。



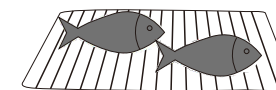
13.使用产品时,必须有足够的空间使空气流通。请勿在不稳定或不耐热的垫子上放置使用,使用时不要靠近窗帘、墙上饰品、衣物或其它可燃物品,同时请勿在产品顶部放置任何物品,以免因产品使用过程中产生的高温导致起火。



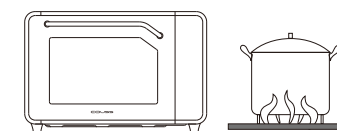
15.器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。



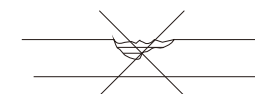
10.请勿直接使用烤网烘烤生的鱼肉,否则食物释出的油脂可能引发火灾。



12.请勿在气体用具、加热装置或火炉附近使用本产品,以免导致产品受损,甚至起火。



14.请保持电源线完好。电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结、或靠近高温处。请勿压上重物、挤压、或重新自行组装,以免损坏电源线。务必留意插座是否出现松动的情况,以免造成触电、短路、起火的危险。



16.如电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商及其维修部或类似的专业人员更换。



- 17.使用期间, 请注意避免接触烤箱内的发热元件, 以免烫伤。
- 18.使用期间, 烤箱会发热, 儿童应远离避免烫伤。
- 19.请勿使用粗糙擦洗工具或锋利的金属刮刀清洁烤箱玻璃门, 以免玻璃门表面刮花, 导致玻璃破碎。
- 20.装有风扇的烤箱, 且该风扇带有清洁时能移开的保护装置, 在移开保护装置前, 必须将烤箱断电。清洁后, 必须按使用说明把保护装置安装回原位置。

操作指南

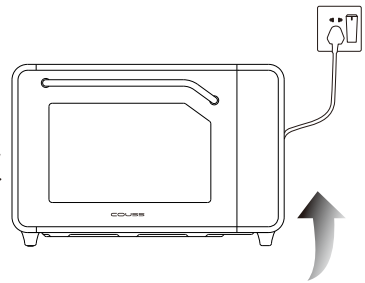
首次使用前须知

- 1.拆开包装, 清点随机附件和资料, 详细阅读使用说明书。
- 2.烤箱仅限于室内使用。把烤箱放在平稳的平台上(如厨房的工作台或桌子等), 烤箱的顶部及四周离墙壁、木制品或桌面上任何物体的距离至少在10cm以上。
- 3.取出所有附件, 用含有中性清洁剂的温水冲洗。
- 4.使用拧干的湿毛巾将烤箱的内腔及附件擦干净, 并将其组装好, 再依次装入烤箱。
- 5.检查电源、插座等, 确认符合产品“使用说明书”的要求, 然后接通电源。
- 6.为了防止刮花或变色, 请不要在烤箱顶部上放置任何东西。

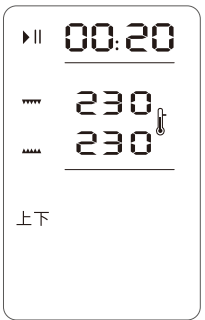
一、烤箱首次空烤

- 使用前, 请务必打开窗户, 以保持室内空气流通。
- 首次空烤的目的是为了去除炉腔内的油脂等残留物。因此, 如出现异味和少量冒烟, 属正常现象, 请放心使用。

- 1.从包装箱中取出烤箱, 并取下保护塑胶袋以及包装时贴的固定胶带等, 然后打开烤箱门, 检查内腔是否有其它包装件或固定的胶纸等。如有请全部取出, 确定烤箱内腔中无异物之后, 插上电源插头。



- 2.按“ ”键开机。
- 3.轻按“ ”键, “上下”功能标识闪烁。
- 4.轻按“ ”键, 再按“<”、“>”键, 设置上下火温度230℃。
- 5.轻按“ ”键, 再按“<”、“>”键, 设置烘烤时间20分钟。
- 6.轻按“ ”键, 进入烤箱空烤状态。
- 7.空烤结束后请打开箱门晾凉后再清洁。



二、上下火独立控温功能

- 本机功能菜单“上下”具有上下火独立控温功能, 在烤制食物特别是在制作西式糕点时, 通过设置上火与下火不同的温度, 以达到最佳的烘焙效果。
- 以烘烤蛋挞为例: 一盘烘烤成功的蛋挞, 其特征是挞皮足够酥脆, 挞心鲜嫩滑口, 所以蛋挞上面的烘烤温度要比下面的烘烤温度低, 可设置温度为上火200℃、下火220℃。

- 1.按“🔥”键开机。
- 2.轻按“三”键,再按“<”、“>”键,选择“上下”功能。

温馨提示:

- 轻按“🔥”键1次,上下火温度同时闪烁,再按“<”、“>”键,可同时设置上下火温度。
- 连续轻按“🔥”键2次,上火温度闪烁,再按“<”、“>”键,设置上火温度200℃。
- 连续轻按“🔥”键3次,下火温度闪烁,再按“<”、“>”键,设置下火温度220℃。

轻触	温度设置	温度显示
第1次	上下火温度同时设置	180 180
第2次	设置上火温度	200 180
第3次	设置下火温度	200 220

- 3.轻按“🕒”键,再按“<”、“>”键,设置烘烤时间30分钟。
- 4.轻按“🔲”键,进入烤箱预热状态。

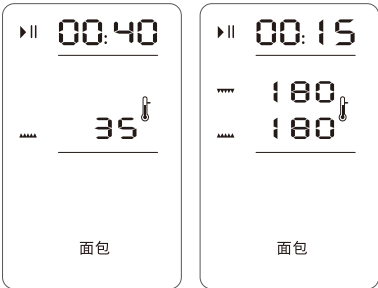
温馨提示:预热过程中时间不倒计时。

三、自动面包功能

- 1.按“🔥”键开机。
- 2.将进行过基本发酵的面团整形后,放入烤箱。
- 3.轻按“三”键,再按“<”、“>”键,选择“面包”菜单。
- 4.轻按“🔲”键开始工作。

温馨提示:

- “面包”程序极大地简化了用户的操作步骤,做面包时,只需选择此功能,发酵和烘烤参数会自动设置,用户只需把完成基础发酵的面团放入烤箱即可。



- “面包”程序运行模式为:先进行二次发酵(35℃,40分钟发酵),而后烤箱自动转为烘烤模式(上下火180℃、15分钟烘烤)。如用户在烘烤过程中需要修改参数,可按如下操作进行:

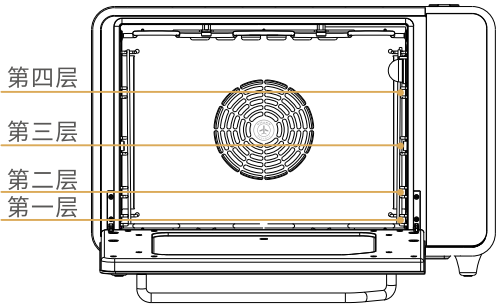
- ①轻按“🔥”键,再按“<”、“>”设置温度。
- ②轻按“🕒”键,再按“<”、“>”设置时间。

四、风炉功能

- 1.按“🔥”键开机。
- 2.轻按“三”键,再按“<”、“>”键,选择“风炉”功能。
- 3.轻按“🔲”键开始工作。

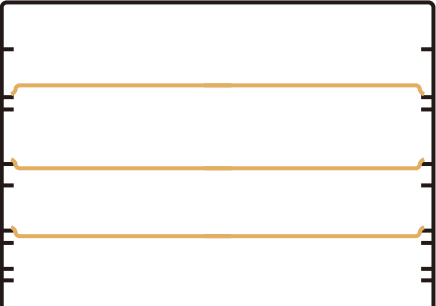
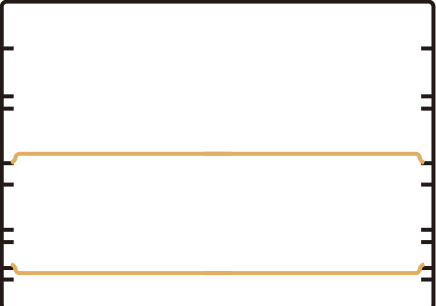
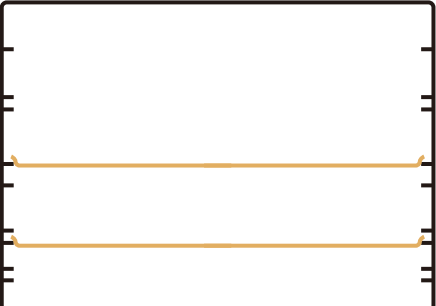
温馨提示:

- 风炉功能时,请务必取出蓄热板,以烘焙出更加出色的着色效果。



不同食物烘烤层数不同放置位置参考下表

注：  代表烤网上凸，  代表烤网下凹

图示（层架位置）	食物类型
	高度不高的食物 三层同烤如曲奇、蛋黄酥
	高度较高的食物 二层同烤如吐司、戚风
	高度不高的食物 二层同烤
	单层烘烤

五、发酵功能

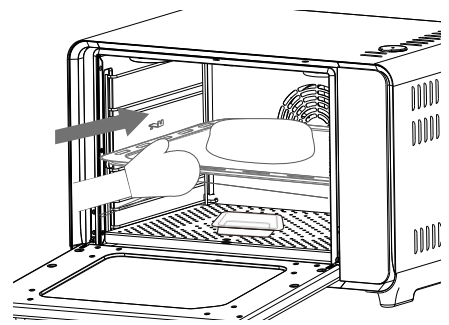
- 1.打开烤箱门，往蓄热板中间放入可盛水的容器(如小号的平底模具)，再往容器倒入适量的水(当气温较低时，建议添加热水)，并关上烤箱门。
- 2.按“ ”键开机。
- 3.轻按“ ”键，再按“<”、“>”键，选择“发酵”功能。

温馨提示：

- 本操作默认发酵温度28℃，时间1小时。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：
 - ①轻按“ ”键，再按“<”、“>”设置温度。
 - ②轻按“ ”键，再按“<”、“>”设置时间。
- 本产品无制冷功能，当室温高于设置温度时，本产品无法实现设置的温度。
- 4.轻按“ ”键开始工作。
- 5.预热完成后，蜂鸣器会响几声。打开烤箱门，将面团放入进行发酵。

温馨提示：

- 面团发酵尽量放置于内腔居中位置。
- 放入面团后快速关好箱门，因为长时间打开会导致内腔温度及湿度的散失。
- 发酵过程中请不要频繁打开箱门，以免导致腔内温湿度不稳定，影响发酵。



- 6.发酵完成后蜂鸣器会响几声，提示发酵完成。

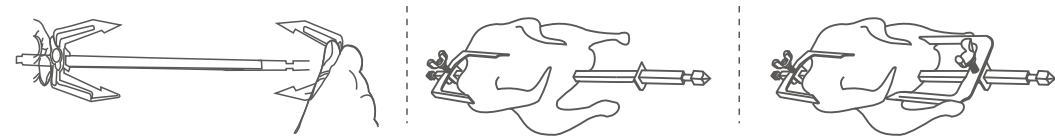
面团发酵小贴士：

- 普通面团发酵到约原来的2倍大，或用手拿捏面团时，感觉面团非常轻柔即可。
- 吐司面团需发酵到吐司盒模8~9分满后开始烘烤。
- 面团发酵完成后，请及时烘烤，以免发酵过度。

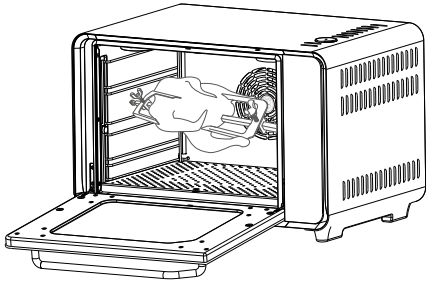
六、烤全鸡功能

1.固定全鸡

①将烤叉上的固定叉拧松取出；②将烤叉杆贯穿鸡身；③装回固定叉并拧紧。

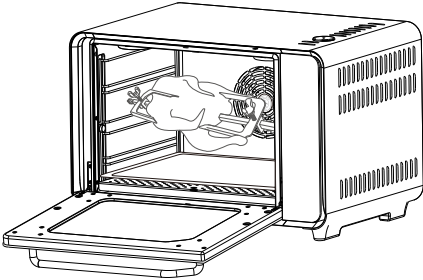


2.用取架器将固定好的全鸡放入烤箱，旋转进卡槽里。



3.放置烤盘

因烤鸡时会有大量油脂流出，请在全鸡下方放置烤盘。为了方便清洁，建议在烤盘内平铺锡纸。



4.按“ ”键开机。

5.轻按“ ”键，再按“<”、“>”键，选择“全鸡”功能。

温馨提示：

- 本操作默认烘烤温度230℃，时间1小时。如需调整温度和时间，请按如下操作进行：

①轻按“ ”键，再按“<”、“>”设置温度。

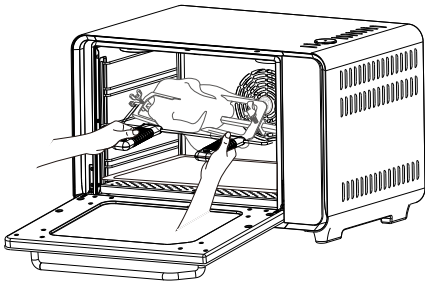
②轻按“ ”键，再按“<”、“>”设置时间。

6.轻按“ ”键开始工作。

7.烘烤完成后，蜂鸣器会响几声，提示烤全鸡完成。

8.取出整鸡

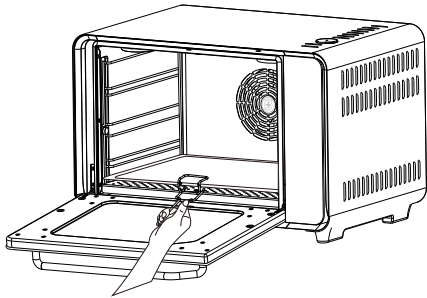
烘烤结束时，箱内表面高温，小心烫伤。请使用本机附带的取架器取出整鸡。



9.取出烤盘，并清洁整机。

温馨提示：

- 因烤盘处于高温状态，取出时请使用本机附带的取盘器取出烤盘。
- 请及时清洁烤盘表面的油脂及箱内的残余油脂。

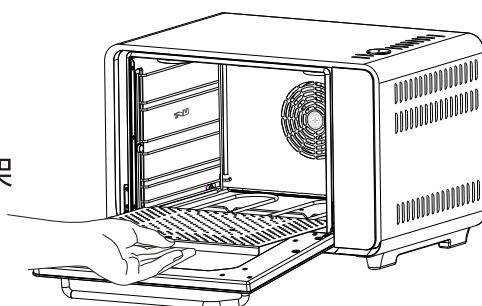


七、烘干功能

- 以制作果干为例,讲解操作过程。

1.取出蓄热板

用手指捏紧五金件并提起(方法请见21页蓄热板使用说明),然后可顺畅地沿着层架导轨,取出蓄热板。



2.将准备好的果肉放入烤箱。

温馨提示:

- 烘干功能最多可同时烘烤4层,请使用烤网或其它筛网来放置果肉。

3.按“”键开机。

4.轻按“”键,再按“”、“”键,选择“烘干”功能。

温馨提示:

- 本操作默认烘烤温度60℃,时间1小时。如需调整温度和时间,请按如下操作进行:

①轻按“”键,再按“”、“”设置温度。

②轻按“”键,再按“”、“”设置时间。

5.轻按“”键开始工作。

温馨提示:

- 由于果干水分较多,为了让水分更快挥发,请配合门垫使用,使用方法见19页。

八、软欧功能

1.按“”键开机。

2.轻按“”键,再按“”、“”键,选择“软欧”功能。

温馨提示:

- 本操作默认上火温度180℃,下火温度200℃,烘烤时间25分钟。如需调整温度和时间,请按如下操作进行:

①轻按“”键,再按“”、“”设置温度。

②轻按“”键,再按“”、“”设置时间。

3.轻按“”键开始工作。

温馨提示:

- 预热完成后,蜂鸣器会响几声,开始自动加注蒸汽。此时上下电热管停止加热,蒸汽加注时间为50秒。

九、蛋糕/披萨/曲奇功能

1.按“”键开机。

2.轻按“”键,再按“”、“”键,选择所需功能。

3.轻按“”键开始工作。

温馨提示:

- 每个功能都有相应的默认值和设置范围(可参考第6页的参数一览表),也可根据实际需求,调整烘烤温度及时间。

十、其它使用说明

1.蒸汽使用说明：

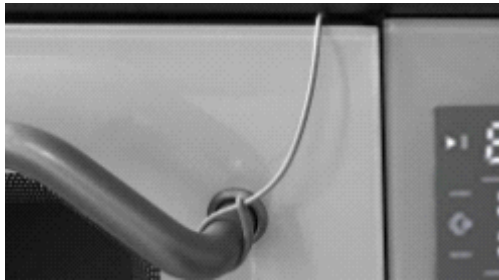
- ①自动模式：按“☁”键，进入自动蒸汽模式，蒸汽加注时间为50秒。
- ②手动模式：长按“☁”键2秒，进入手动蒸汽模式。如手动长按不放，将持续出蒸汽，松开按键即停止出蒸汽。

温馨提示：

- 在启动蒸汽模式时，上下电热管停止加热，另外请确保水箱内有水，水箱内加满水可连续使用三次自动蒸汽功能。
- 在使用菜单过程中，可随时启动蒸汽模式。
- 蒸汽是由锅炉加热后产生的，故蒸汽喷出会有15秒左右的延时（环境温度过低时，时间还可能会延长）。
- 如长时间（两天以上）不使用蒸汽模式，请用手动模式，将水箱及水管内的残余水排干净。

2.门垫使用说明：

门垫的安装方法：



①磁头穿过环圈缠绕在把手上。



②磁头吸附在门内边沿位置。

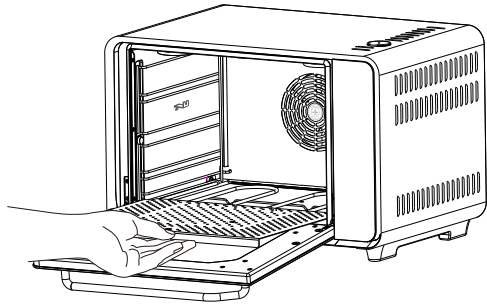
温馨提示：

- 当烘烤水汽较大的食物时，如蛋糕卷、水浴蛋糕、隔水炖蒸、果干等，可使用此门垫。
- 请勿用力拉扯门垫，以免造成挂绳断裂。
- 请勿让儿童当玩具玩耍，以免儿童误吞导致窒息。

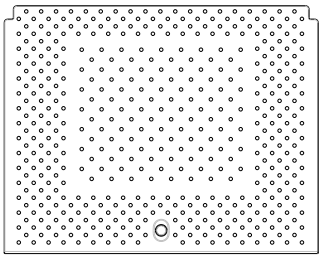
3.蓄热板使用说明：

蓄热板的安装方法：

安装位置位于箱体最底层即第一层，缓慢放入蓄热板。



蓄热板的主要作用是均匀和蓄存底火温度，使得内腔的温度更加稳定。此外，还可用于放置发酵时需用到的加湿水盘，或煲汤时通过蓄热板进行文火加热。



蓄热板使用指引表：

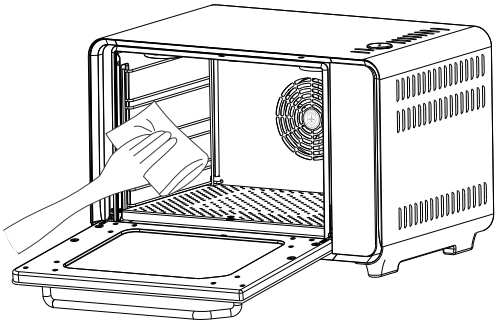
使用类型	是否加蓄热板	原因
肉类(如鸡翅)	均可	用于承载加湿水盘起到微蒸的作用,不易烤焦食物提升口感。
加热食物	加	用于承载加湿水盘起到微蒸的作用,不易烤焦食物提升口感。
发酵	加	用于承载加湿水盘并产生发酵面团所需要的湿度。
烘干功能	不加	加蓄热板会影响烘干效果。
风炉功能(多层同烤)	不加	会改变热风流向,影响烤色。
曲奇、餐包等	不加	直接放置于烤盘上烘烤或出品时间短的糕点(20分钟内),可不加蓄热板。
戚风、蛋糕吐司等	加	直接放置于烤网上烘烤或出品时间长的糕点,加蓄热板让整个烘焙温度更稳定。

清洁保养

- 1.避免发生意外,切勿在机器工作时进行清洁。如需清洁,请待产品自然冷却后,拔掉电源线方可进行。
- 2.清洁时,请勿将本产品机身浸入水中或任何其它液体中。请勿使用金属刷子等摩擦型工具,以及去污粉、稀释剂、漂白剂等腐蚀性清洁剂进行清洁。
- 3.使用完烤箱后,如发现箱体内有水珠,请及时清理或设置上下火温度230℃并开启热风,将烤箱门略微打开排出水汽。如清理不及时,长期聚集在箱体内的水汽,易使箱体内胆发生霉变。

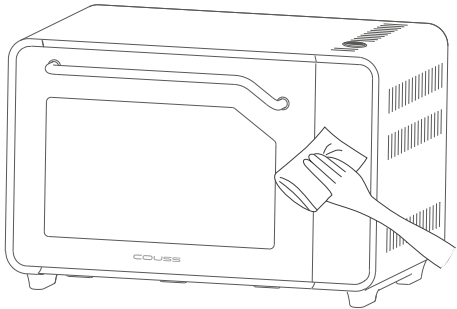
烤箱内壁

设定上下火230℃,空烧10分钟,空烧过程中开启两次蒸汽功能。待机体冷却后,用拧干的布沾少量洗洁精,即可将油垢擦拭干净。



玻璃门、整机外侧

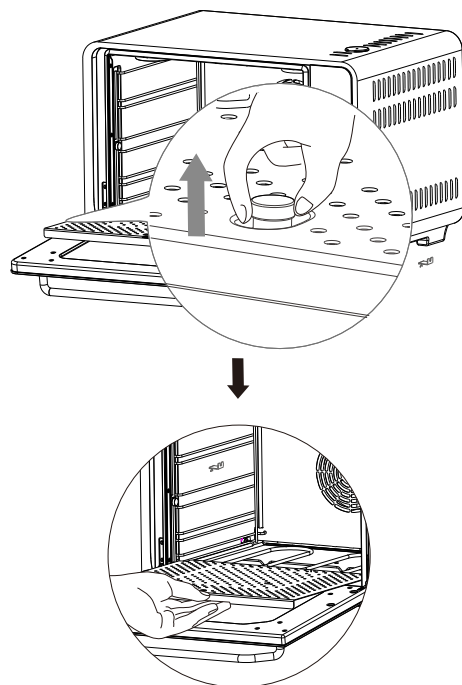
请用拧干的抹布进行擦拭,切勿水洗。



蓄热板

①用手指捏紧五金件并提起(如图所示),然后可顺畅地沿着层架导轨,取出蓄热板。

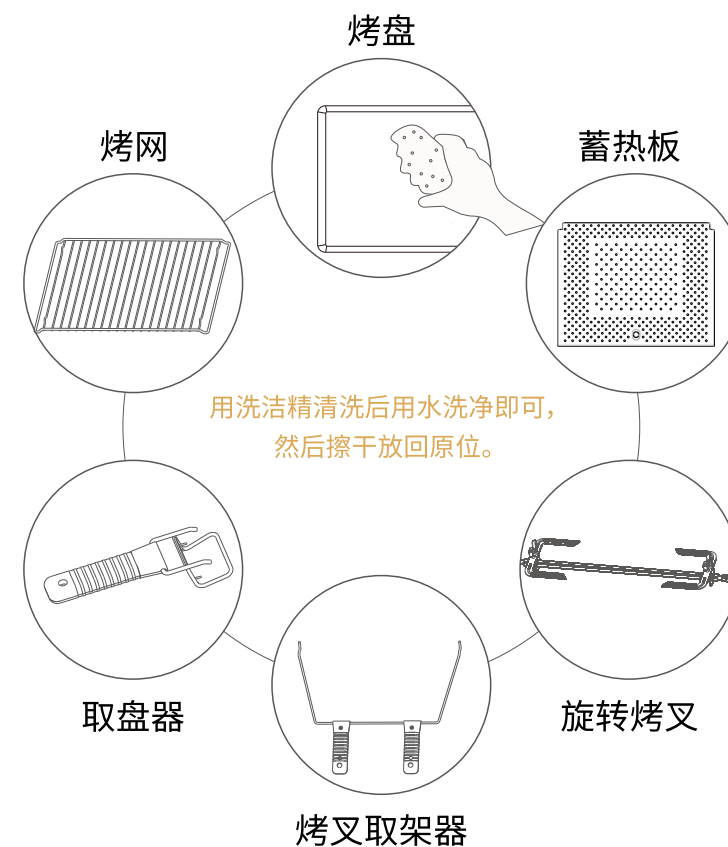
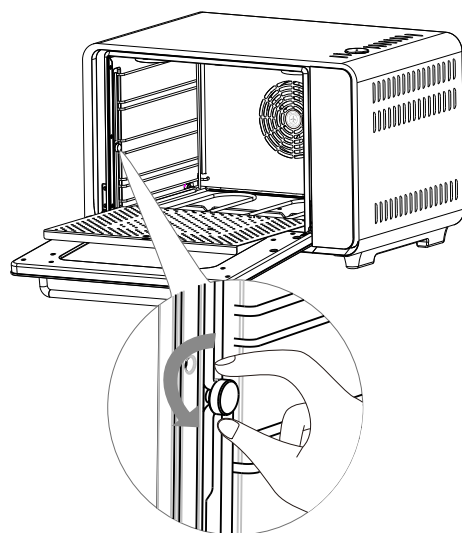
②清洁时,可将蓄热板放到水里面,加一些清洁剂进行清洗。清洗完后晾干,并按取出的方法把蓄热板装回原位即可。



层架

①拆层架前,请务必取出蓄热板,并按逆时针方向拧出层架螺母,再取下层架(左右两边的层架拆取方式一样)。

②取下的层架,可放到水里面,加一些清洁剂进行清洗。清洗完后晾干,并按取出的方法把层架装回原位即可。



注意使用环境:

- 1.使用温度范围:-10~40℃。
- 2.空气相对湿度在95%RH以下(温度为25℃时)。
- 3.储存温度范围:-40~60℃。
- 4.注意周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。

疑难解答

故障现象	原因	处理方法
电热管发红	电热管持续加热，导致高温发红	正常现象
	背部风机不转，导致电热管发红	请联系卡士售后服务工作人员
烤箱冒烟	首次烘烤，电热管上的油脂高温分解	正常现象，烘烤一段时间后就不会出现冒烟现象
	背部风机不转，导致高温	请联系卡士售后服务工作人员
	控制板损坏，温控失效	请联系卡士售后服务工作人员
烤箱漏电	插座无接地	请确保插座及线路接地良好
	如接地正常，可能是线路或原件损坏	请联系卡士售后服务工作人员
烤箱在使用中产生异味	烤箱内部或配件是否有油污	清理干净并烘干使用
	由电热管高温产生	正常现象
	温控器失效，电热管持续高温烧坏涂层	请联系卡士售后服务工作人员
不出蒸汽	首次使用，水管内缺水	连续启动几次蒸汽功能，确保水管内有水
	水管接头脱落	请联系卡士售后服务工作人员
蒸汽功能时喷水	首次使用，锅炉温度未达到时，会有少许喷水	正常现象
	锅炉不加热	请联系卡士售后服务工作人员
风机异响	烤箱机身外壳碰到物品产生共振	请勿在顶部及侧边放置任何物品
	风机运行时，发出声音	如发出的声音是均衡的，属正常现象
	风扇叶片刮到金属异响	请联系卡士售后服务工作人员

产品规格

产品名称	型号	额定电压	额定频率	额定功率	容量
蒸汽烤箱	CO750S	220V~	50Hz	烤炉：2200W 蒸汽：1000W	50L

随机配件
烤盘2个/蓄热板1个/旋转烤叉1个/烤网2个/烤叉取架器1套 取盘器1个/门垫1个/说明书（内带食谱内容）1本

产品中有毒有害物质或元素的名称及其含量						
产品部件名称清单	产品中有害物质（含有量）					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr(vl))	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
电子板上的电气元件 焊脚上的焊锡	X	O	O	O	O	O
电源线插脚上面铜合金	X	O	O	O	O	O

本表格依据SJ-T11364-2014的规定编制。

O：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572-2011规定的限量要求以下。

X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572-2011规定的限量要求。

本表格所提供的信息是基于COUSS卡士公司委托第三方机构检测的结果。

执行标准

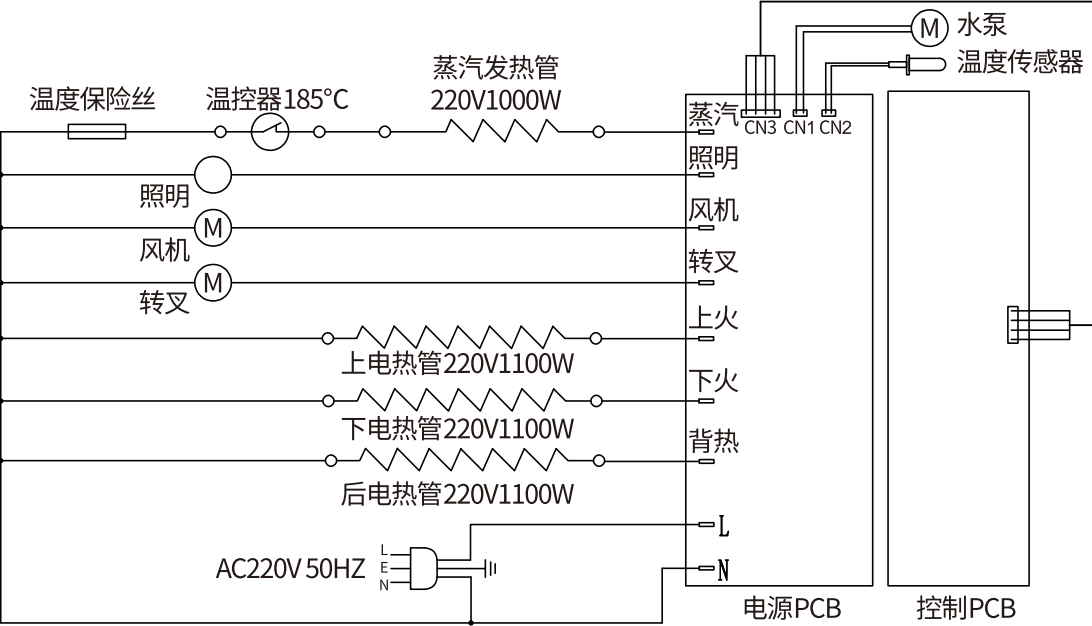
使用前, 请仔细阅读并妥善保存说明书。

该系列产品执行中华人民共和国国家标准。

本产品按家用标准设计制造, 请勿商用或工业用途。

GB 4706.1-2005 GB 4706.22-2008

电气原理图



探味志
Recipes

食谱

The recipe

芝麻全麦吐司	28
橙香红糖软欧包	29
70%冷藏中种北海道吐司	30
德式碱水面包(普雷结)	31
广式蛋黄莲蓉月饼	32
巧克力麦芬蛋糕	33
伯爵红茶菠萝包	34
雪芙牛奶排包	35
彩蔬培根披萨	36
斑斓芒果卷	37
酸奶古早蛋糕	38
意式柠香马卡龙	39
经典提拉米苏蛋糕	40
黑芝麻麻薯	41
香辣脆皮烤全鸡	42
蛋黄酥	43
酸奶溶豆	44
风味蔬果干	45

芝麻全麦吐司
Sesame toast

上火160°C/下火210°C 32min



水解全麦面团：T150全麦面粉150g，T170黑麦面粉50g，水200ml
面团材料：日式吐司粉350g，细糖50g，鸡蛋1个，牛奶120ml±，鲜酵母12g，黄油45g，盐6g
辅料：黑芝麻40g，白芝麻30g



- ①提前准备：将水解全麦材料混合均匀后盖好冷藏隔夜，将芝麻用150°C烤约12分钟，烤香后冷却。
- ②将除黄油和盐以外的面团材料加入和面桶先混合均匀，加入水解全麦后用1档揉成团，然后转4档揉面至表面较光滑状态，加入黄油低速揉至融合后加入盐，转4档将面团揉至完全扩展阶段，最后加入熟芝麻低速揉匀即可。
- ③面团整理收圆放入发酵盒，发酵箱水箱加水补湿，设置温度28°C，湿度70%RH，时间1小时，面团放入进行基础发酵至约2倍大。
- ④发酵好的面团分成6等份，排气收圆松弛约20分钟后再整形成圆柱形，继续松弛约20分钟。
- ⑤松弛好的面团擀成长片状，翻面后由上而下轻松卷起来后收好接口，3个一组放入450g吐司盒。
- ⑥发酵箱水箱加水补湿，设置温度32°C，湿度85%RH，吐司面团放入进行二次发酵至约9分满后表面刷全蛋液。
- ⑦烤箱提前上下火210°C预热好，吐司放入下层烤网，温度调整为上火160°C下火210°C，烘烤约32分钟，烘烤结束吐司立即出炉脱模至冷却架上晾凉。



- ①因各面粉的吸水性不同及受环境因素影响，液体材料不要一次性全加入，请视面团状态适当调整。
- ②使用的全麦粉类提前1天冷藏水解，可以让全麦的麸皮充分吸收水份使得成品保持湿润口感，另外还能促进麸质行成，提升小麦的香气与甘甜，让吐司口感更佳。
- ③整形中途面团松弛的时间仅供参考，需根据实际面团的松紧度适当调整。
- ④烘烤的温度和时间仅供参考，不同模具着色情况会有差异，吐司膨胀定型烘烤到表面着色漂亮后可加盖锡纸，请按各烤箱温度性能及使用模具适当调整。



橙香红糖软欧包
Orange soft European bread

🔥 自动菜单“软欧”上火180℃/下火200℃ ⌚ 25min



中种面团:软欧面包粉350g, 水220ml, 鲜酵母12g

主面团:软欧面包粉150g, 温水100ml±, 红糖粉60g, 无盐黄油30g, 盐6g, 鲁邦种60g

辅料:糖渍橙皮丁75g



- ①提前准备:将中种材料放厨师机揉至均匀的状态,面团室温发酵约30分钟后放入冰箱,冷藏发酵12-17小时至组织呈丰富的蜂巢状。
- ②揉面前先用温水把红糖粉化开再冷藏降温,将除黄油和盐以外的主面团材料放入厨师机和面桶先混合,加入剪成小块的中种面团后用1档揉成团,然后转4档揉面至表面较光滑状态,加入黄油低速揉至融合后加入盐,再转4档将面团揉至扩展阶段,加入切小块的糖渍橙皮丁,低速揉匀即可。
- ③面团整理收圆放入发酵盒,室温松弛约30分钟后分成2等份,排气收圆继续松弛约20分钟。
- ④松弛好的面团再次排气收圆,收口朝上放入筛了面粉的发酵篮中。
- ⑤发酵箱水箱加水补湿,设置温度32℃,湿度80%RH,面团放入进行二次发酵至约2倍大。
- ⑥烤箱水箱加满水,提前选择“软欧”自动菜单预热,发酵好的面团倒扣在烤盘上,入炉前割十字切口,烤箱预热好后会自动加蒸汽,面团要迅速放入中下层,烘烤约25分钟,烘烤结束面包立即出炉,脱出烤盘至冷却架上晾凉。



- ①因各面粉的吸水性不同及受环境因素影响,液体材料不要一次性全加入,请视面团状态适当调整。
- ②中种面团不需要揉出膜混合均匀即可,冷藏发酵12-17小时风味最佳,时间延长风味递减,一般不超过24小时。
- ③红糖粉带有一定颗粒,可以提前一天用温水化开放冰箱冷藏降温隔夜再使用。
- ④整形中途面团松弛的时间仅供参考,需根据实际面团的松紧度适当调整。
- ⑤烘烤的温度和时间仅供参考,加蒸汽烘烤可以让面团更好的膨胀并形成薄脆的表皮,请按各烤箱温度性能适当调整。



70%冷藏中种北海道吐司
Hokkaido toast

🔥 上火160℃/下火200℃ ⌚ 35min



中种面团:吐司面粉350g, 鲜酵母12g, 牛奶160ml±, 蛋白75g, 细糖10g, 盐2g

主面团:吐司面粉150g, 奶粉20g, 细糖80g, 淡奶油110ml±, 无盐黄油40g, 盐4g



- ①提前准备:将中种材料放厨师机揉至均匀的状态,面团室温发酵约30分钟后放入冰箱,冷藏发酵12-17小时至组织呈丰富的蜂巢状。
- ②将除黄油和盐以外的主面团材料放入厨师机和面桶先混合,加入剪成小块的中种面团后用1档揉成团,然后转4档揉面至表面较光滑状态,加入黄油低速揉至融合后加入盐,再转4档将面团揉至完全扩展阶段。
- ③面团整理收圆放入发酵盒,室温松弛约30分钟。
- ④松弛好的面团分成6等份,排气收圆松弛约20分钟后再整形成圆柱形,继续松弛约20分钟。
- ⑤松弛好的面团擀成长片状,翻面后由上而下轻松卷起来后收好接口,3个一组放入450g吐司盒。
- ⑥发酵箱水箱加水补湿,设置温度32度,湿度85%RH,吐司面团放入进行二次发酵至约9分满后表面刷全蛋液。
- ⑦烤箱提前上下火220℃预热好,吐司放入下层烤网,温度调整为上火160℃下火200℃,烘烤约35分钟,烘烤结束吐司立即出炉脱模至冷却架上晾凉。



- ①因各面粉的吸水性不同及受环境因素影响,液体材料不要一次性全加入,请视面团状态适当调整。
- ②中种面团不需要揉出膜混合均匀即可,冷藏发酵12-17小时风味最佳,时间延长风味递减,一般不超过24小时。
- ③整形中途面团松弛的时间仅供参考,需根据实际面团的松紧度适当调整。
- ④烘烤的温度和时间仅供参考,不同模具着色情况会有差异,吐司膨胀定型烘烤到表面着色漂亮后可加盖锡纸,请按各烤箱温度性能及使用模具适当调整。



德式碱水面包 (普雷结)
Caustic soda bread

上下火210°C 16min



材料: T55法式面包粉400g, 低筋面粉100g, 水270ml±, 奶粉15g, 细糖15g, 鲜酵母12g, 黄油20g, 盐10g,
辅料: 温水200g, 烘焙碱8g, 海盐适量



- ①将面粉和水充分混合揉成团, 盖好冷藏水解30分钟自动产生一定的面筋。
- ②将水解好的面团剪小块后加入除黄油和盐以外的材料, 用1档揉成团后转4档揉面至表面较光滑状态, 加入黄油低速揉至融合后加入盐, 再转4档将面团揉至扩展阶段。
- ③面团整理收圆松弛20分钟后分成12等份, 收圆盖好放冷藏继续松弛约30分钟。
- ④橄榄形造型: 将松弛好的面团压扁后擀成椭圆形, 翻面后横放, 用掌根按压折叠压紧接口后揉搓成细长的橄榄形。
- ⑤普雷结造型: 将面团同样整形成橄榄形, 然后搓成中间粗两头细约60cm长的条状, 提起面团两头交叉两次后将末端错开贴在面团上并整理好形状, 面团室温松弛约30分钟后包好冷冻1小时。
- ⑥小心将烘焙碱放入约40°C的水中并搅拌至碱溶化, 手上戴2层硅胶手套, 把冷冻好的面团逐个放入碱水中, 中间翻面一次让每面浸泡约20秒, 面团稍沥干水后间隔摆入垫油布的烤盘。
- ⑦用锋利的刀在橄榄形面团表面割3道斜口, 普雷结在中间较粗的位置割一道口, 并撒上适量海盐。
- ⑧烤箱提前上下火220°C预热好, 烤盘迅速放入中层, 温度调整为上下火210°C烘烤16分钟, 烘烤结束面包立即出炉脱出烤盘至冷却架上, 从高处喷少量水雾后晾凉即可。



- ①因各面粉的吸水性不同及受环境因素影响, 液体材料不要一次性全加入, 请视面团状态适当调整。
- ②面团冷冻的目的是为了面团在浸泡碱水后拿取更方便, 不容易变形, 如果喜欢面包松软的口感, 在整形好后可以松弛30分钟再冷冻, 如果喜欢紧实的口感, 整形后可直接冷冻。
- ③以上材料可做12个碱水面包, 面团冷冻好后, 可按烤箱大小灵活取出进行烘烤。
- ④特别注意: 在准备碱水时一定要先放温水再放烘焙碱, 以免烘焙碱飞溅造成危险。碱有腐蚀性, 操作时一定要戴厚一点的手套, 不要让皮肤接触到, 并且烤盘也要垫好油布, 以免碱水把烤盘腐蚀。
- ⑤烘烤的温度和时间仅供参考, 烤箱一定要提前预热好, 面团在用烘焙碱水浸泡时, 动作要迅速、连续, 面团处理好后需尽快放入烤箱烘烤, 如果面团放置停留过久, 烘烤时容易起很多小泡。



广式蛋黄莲蓉月饼
Egg yolk lotus paste mooncakes

风炉模式180°C, 约10分钟定型, 转160°C, 约12min



饼皮材料: 转化糖浆420g, 花生油180g, 枳水12g, 中式糕点粉630g, 吉士粉10g (选用)

馅料: 低糖白莲蓉馅约2400g, 新鲜咸蛋黄60个 (约15克/个)

辅料: 蛋黄液 (1个蛋黄配1/4蛋白, 加少量水, 混合打散后过筛一遍使用)



- ①将转化糖浆、花生油和枳水搅拌至浓稠状态, 加入混合的中式糕点粉和吉士粉, 搅拌均匀, 饼皮用保鲜膜包好室温松弛约2-4小时。
- ②新鲜咸蛋黄喷白酒后排入垫油纸的烤盘, 烤箱上下火180度烘烤约10分钟至有少量冒油状态, 盖好冷却备用。
- ③将蛋黄和莲蓉一起称取55g每份, 将莲蓉压扁后包入蛋黄后揉圆, 盖好备用。
- ④将松弛好的饼皮称取20g每份, 饼皮压扁后包入莲蓉蛋黄馅料, 收好接口。
- ⑤月饼胚间隔排入垫油布的烤盘, 用75克的月饼模具印出花纹。
- ⑥烤箱蓄热板取出, 选择风炉模式, 提前200度预热好, 将3烤盘月饼放入第1.2.3层, 温度调整为180度, 烘烤约10分钟定型。
- ⑦定型好的月饼取出 (月饼取出后烤箱要持续加热), 放晾架晾至温热时刷一层薄薄的蛋黄液。
- ⑧刷好蛋液的3层月饼可上下里外转下盘再重新放入烤箱, 温度调整为160度, 继续烘烤约12分钟, 月饼烤至颜色金黄, 腰部周围都鼓起来的状态即可。
- ⑨烘烤结束月饼出炉放置晾架冷却, 完全晾凉后带手套将月饼密封包装, 放室温回油3天左右再食用口感更佳。



- ①以上材料可做60个75g的月饼, 饼皮和馅料的比例是3:7, 比较好操作。
- ②材料中的吉士粉, 没有也可不加, 但饼皮的颜色会没那么饱满透亮。
- ③转化糖浆是酸性的, 它是影响回油的主要原料, 如果没有经验不建议自己熬糖浆, 如果把控不好糖浆的浓度和水份, 可能会影响月饼的状态。
- ④枳水是碱性的, 主要作用是用来中和转化糖浆的酸性, 调节饼皮的酸碱度, 枳水不可缺少, 一般也不建议自己调配, 因为无法调节PH值。
- ⑤月饼完全晾凉后密封保存, 一般3天左右即可回油。一定不要做好后就直接放冰箱冷藏, 这样会影响回油, 使月饼变硬影响口感。回油后的月饼可以室温放置一周左右, 之后建议放冷藏保存。
- ⑥烘烤的温度和时间仅供参考, 当月饼的腰部鼓出来就表示烤熟了, 请按各烤箱温度性能及实际月饼状态适当调整。风炉多层烘烤能大大提高出品效率, 在定型出炉刷蛋液再次入炉烘烤时, 把3层月饼上下里外转换一下位置, 可以均衡整体的烘烤状态。



巧克力麦芬蛋糕
Chocolate Muffin cake

上下火180℃ 20min



材料:鸡蛋100g,细糖60g,海盐2g,牛奶120g,色拉油80g,低筋面粉90g,玉米淀粉25g,杏仁粉30g,奶粉15g,可可粉35g,泡打粉9g,耐高温巧克力豆70g
辅料:黑巧克力币30g,耐高温巧克力豆25g



- ①常温鸡蛋加入细糖和盐搅拌均匀,再依次加入牛奶和色拉油搅拌均匀。
- ②将所有粉类混合过筛加入蛋糊中搅拌均匀,加入耐高温巧克力豆拌匀后装入裱花袋。
- ③将面糊挤入6连模具蛋糕纸杯中,约10分满,表面再放上巧克力币和巧克力豆。
- ④烤箱提前上下火200℃预热好,蛋糕模具放入中下层烤网,温度调整为上下火180℃,烘烤约20分钟。
- ⑤烘烤结束,蛋糕出炉脱出模具,蛋糕可以立即食用,或者密封放置到第二天再吃,口感更佳。



- ①面糊材料混合均匀即可,不要过度搅拌以免产生面筋,影响蛋糕口感。
- ②烘烤的温度和时间仅供参考,请按各烤箱温度性能适当调整。



伯爵红茶菠萝包
Black tea pineapple bread

上下火190℃ 16min



波兰种:高筋面粉50g,水50ml,鲜酵母1g
主面团材料:高筋面粉250g,奶粉15g,水110ml±,鸡蛋1个,细糖45g,鲜酵母6g,黄油36g,盐4g
伯爵红茶酥皮:无盐黄油60g,细砂糖60g,鸡蛋60g,杏仁粉60g,低筋面粉180g,伯爵红茶粉6g
辅料:蛋黄2个



- ①制作波兰种:鲜酵母放水里先溶化后加入面粉,充分搅拌均匀后放入保鲜盒中,室温发酵约30分钟后放入3度冰箱冷藏发酵12-17小时至表面有明显气泡的状态。
- ②将波兰种和除黄油、盐以外的主面团材料加入和面桶,厨师机1档揉成团后转4档揉面至表面较光滑状态,加入黄油低速揉至融合后加入盐,转4档将面团揉至扩展阶段。
- ③面团整理收圆放入发酵盒,发酵箱水箱加水补湿,设置温度28℃,湿度70%RH,时间1小时,面团放入进行基础发酵至约2倍大。
- ④发酵好的面团分成12等份,排气收圆松弛约20分钟。
- ⑤制作伯爵红茶酥皮:软化的黄油加入细糖拌匀后加入鸡蛋拌匀,再加入混合过筛的粉类,切拌混合揉匀成团,酥皮分成约12等份,揉圆盖好备用。
- ⑥酥皮上下垫保鲜膜擀开成薄片,取松弛好的面团再次排气收圆后捏住底部压在酥皮上,借助保鲜膜将酥皮盖在面团上并整理包好,用菠萝包印模在酥皮上切出网纹状,用刮板适当整理成圆后放入烤盘。
- ⑦发酵箱水箱加水补湿,设置温度32℃,湿度85%RH,菠萝包放入进行二次发酵至约2倍大,在面团表面刷一层蛋黄液。
- ⑧烤箱提前上下火200℃预热好,菠萝包放入中下层,温度调整为上下火190℃,烘烤约16分钟,烘烤结束面包立即出炉,脱出烤盘至冷却架上晾凉。



- ①制作波兰种时要将材料充分混合搅拌均匀,有助于把空气打入面糊中,让面种发酵速度更快、体积也更高、面筋更强烈。
- ②因各面粉的吸水性不同及受环境因素影响,液体材料不要一次性全加入,请视面团状态适当调整。
- ③制作酥皮时,加入面粉材料后切拌均匀揉成团即可,不要过度揉搓起筋影响菠萝皮的酥脆口感,附原味菠萝皮配方:无盐黄油80g,糖粉70g,鸡蛋50g,奶粉20g,低筋面粉200g
- ④烘烤的温度和时间仅供参考,请按各烤箱温度性能适当调整。



雪芙牛奶排包
Colorful veggie bacon pizza

上火170℃ 下火195℃ 20min



面团材料:高筋面粉500g,奶粉20g,水90ml±,牛奶200ml,鸡蛋50g,细糖75g,鲜酵母12g,无盐黄油60g,盐5g

雪芙皮材料:黄油60g,糖粉30g,低筋面粉60g,牛奶45ml

辅料:全蛋液适量,蔓越莓干适量



- ①将除黄油、盐以外的面团材料加入和面桶,厨师机1档揉成团后转4档揉面至表面较光滑状态,加入黄油低速揉至融合后加入盐,转4档将面团揉至扩展阶段。
- ②面团整理收圆放入发酵盒,发酵箱水盒加水补湿,设置温度28℃,湿度70%RH,时间1小时,面团放入进行基础发酵至约2倍大。
- ③发酵好的面团分成12等份,排气收圆松弛约20分钟后再次排气收圆,间隔开放入方形烤盘中。
- ④发酵箱水盒加水补湿,设置温度32℃,湿度85%RH,面团放入进行二次发酵至约2倍大。
- ⑤制作雪芙皮:软化的黄油加糖粉拌匀,再筛入低粉面粉拌匀,最后加入牛奶拌匀,装入配一字扁平花嘴的裱花袋。
- ⑥发酵好的面团刷一层全蛋液,将雪芙皮呈交叉斜条状挤在面团上,最后撒蔓越莓干装饰。
- ⑦烤箱提前上下火200℃预热好,面团放入中下层,温度调整为上火170℃下火195℃,烘烤约20分钟,烘烤结束面包立即出炉,脱出烤盘至冷却架晾凉。



- ①因各面粉的吸水性不同及受环境因素影响,液体材料不要一次性全加入,请视面团状态适当调整。
- ②烘烤的温度和时间仅供参考,请按各烤箱温度性能适当调整。



彩蔬培根披萨
Colorful veggie bacon pizza

上下火210℃ 15min



自制披萨酱:番茄300g,大蒜2瓣,洋葱80g,黄油20g,盐3g,黑胡椒3g,新鲜迷迭香1根,披萨草和罗勒碎适量,

饼皮面团:高筋面粉100g,低筋面粉80g,细糖12g,水110ml±,酵母2g,橄榄油15g,盐4g

馅料:培根3条,火腿100g,洋葱和彩椒150g,马苏里拉芝士300g



- ①做披萨酱:番茄开水烫去皮后切成丁,洋葱切成丁蒜切成末,锅中黄油融化后放入洋葱末和蒜末翻炒爆香,加入番茄丁大火翻炒至变软出汁待水分稍炒干后加入其他香料,继续翻炒收汁后加入盐拌匀,冷却备用。
- ②将饼皮面团材料混合揉匀至基本光滑的状态,面团整理收圆松弛约30分钟后擀开成圆饼状,铺入13寸披萨盘中整理贴合好。
- ③发酵箱水盒加水补湿,设置温度32℃,湿度85%RH,时间1小时,放入披萨饼皮发酵至约2倍大。
- ④发酵好的饼皮用叉子扎一些孔,抹一层披萨酱后铺一层芝士碎,然后放入彩椒培根等馅料,表面再撒一层芝士碎。
- ⑤烤箱提前220℃预热好,将披萨放入中层,温度调整为上下火210℃,烘烤约15分钟至表面芝士融化有焦斑即可。



- ①在制作披萨酱时,加入番茄丁炒软后可以盖好焖一会待水分减少一些后再加入香料继续翻炒,熬煮的过程中要间断的翻炒以免糊底,熬好的披萨酱可密封装好冷藏保存,自己制作的披萨酱酸度适中、香味浓郁,提升披萨的整体口感。
- ②烘烤的温度和时间仅供参考,请按各烤箱温度性能适当调整。



斑斓芒果蛋糕卷 Gorgeous Mango Cake Roll

🌡️ 上下火 150℃ ⌚ 30min



斑斓汁：斑斓叶70g，水70ml

蛋黄糊：斑斓汁60g，椰子油50g，细糖10g，低筋面粉70g，蛋黄5个

蛋白霜：蛋白5个，细糖45g，柠檬汁2g，盐1g

夹馅：淡奶油200g，细糖16g，朗姆酒2g，芒果粒150g



- ① 斑斓叶洗干净后剪成小块，和水一起放入料理机打碎，用纱布过滤出斑斓汁。
- ② 制作蛋黄糊：将斑斓汁、椰子油和细糖放入打蛋盆，隔热水搅拌至糖完全融化的乳化状态，筛入低筋面粉切拌均匀后加入蛋黄，切拌均匀后盖好备用。
- ③ 打发蛋白霜：将蛋白加入柠檬汁和盐，用打蛋器打至起粗泡后分3次加入细糖，打发至提起打蛋头有大弯钩的状态。
- ④ 混合面糊：先取三分之一的蛋白霜加入到斑斓蛋黄糊中切拌均匀，再将拌好的面糊倒入到剩下的蛋白霜中快速切拌均匀，面糊倒入垫了油布的28*28cm方形烤盘中整理平整。
- ⑤ 烤箱提前上下火180℃预热好，夹上门垫辅助排湿，烤盘放入中层烤网，温度调整为上下火150℃，烘烤约30分钟。
- ⑥ 蛋糕卷出炉后脱出烤盘放网架，撕开四周油布稍晾凉一会后表面垫油纸将蛋糕卷翻面，撕去底部油布后把蛋糕卷翻过来正面朝上冷却。
- ⑦ 准备馅料：芒果切粒，淡奶油加糖和朗姆酒打发至有清晰纹路的细腻状态，取少量装入配花嘴的裱花袋中，用于表面装饰。
- ⑧ 台面垫油纸，冷却的蛋糕卷正面朝上，抹上奶油霜后铺芒果粒，借助油纸和擀面杖将蛋糕卷卷起来，包好冷藏30分钟定型，表面用奶油霜和芒果装饰即可。



- ① 斑斓叶和水按1:1的比例榨汁，斑斓叶比较硬，用料理机或破壁机打碎一些更好过滤出斑斓汁。斑斓叶有独特的天然芳香味，加入斑斓汁的蛋糕卷，颜色是浅浅的绿色，带着淡淡的清香，口感清爽香甜。
- ② 烘烤的温度和时间仅供参考，请按各烤箱温度性能适当调整。

酸奶古早蛋糕 Yogurt ancient morning cake

🌡️ 水浴法 上下火150℃ ⌚ 70min



蛋黄部分：色拉油120g，低筋面粉120g，玉米淀粉30g，固态酸奶120g，蛋黄10个（去壳155g）

蛋白部分：蛋白10个（去壳360g），细糖120g，柠檬汁2g，盐少许



- ① 提前准备：将28*28*6cm的深烤盘底部和四周都垫好油纸。
- ② 制作蛋黄糊：将粉类混合过筛放入碗中，把色拉油加热至约70℃，四周微微冒泡后冲入面粉中，并不断搅拌至无干粉的顺滑状态，待面糊稍冷却后加入固态酸奶充分拌匀，再分次加入10个蛋黄，拌均匀后盖好备用。
- ③ 打发蛋白霜：将蛋白加入柠檬汁和盐，打到起粗泡后分3次加入细糖，将蛋白霜打发至湿性发泡可以拉起大弯钩的状态。
- ④ 先取三分之一的蛋白霜加入到蛋黄面糊中切拌均匀，再将面糊倒入到剩下的蛋白霜中用切拌手法快速拌均匀，将面糊倒入烤盘中适当抹平。
- ⑤ 烤箱提前上下火180℃预热好，夹上门垫辅助排湿，取更大的深烤盘放在下层烤网，注入2-3cm深的水后放入蛋糕模具，温度调整为上下火150℃，烘烤约70分钟，烘烤结束蛋糕出炉后放晾架放置一会，然后借助油纸将蛋糕脱出模具放在冷却架上，撕开四周油纸晾凉，用烙印印上喜欢的图案，冷藏后食用口感更佳。



- ① 古早蛋糕的蛋白霜打发至湿性发泡状态即可，如果打发不到位会影响蛋糕的膨胀，如果打发太干会使面糊整体状态变干，蛋糕在烘烤时就容易裂开。
- ② 蛋糕用烫面的手法制作，面粉糊化后吸水性更强，结合水浴法烘烤，可以让蛋糕的质地更绵密，口感细腻柔软，冷藏后食用口感更佳。
- ③ 烘烤的温度和时间仅供参考，请按各烤箱温度性能适当调整。



意式柠香马卡龙

Italian lime macaron



风炉模式 160°C 5分钟/转145°C 6-10分钟



TPT部分:杏仁粉100g,糖粉100g,蛋白A 30-38g, DR皇家红色粉少量

糖水:细糖A 80g,水25ml

蛋白霜部分:蛋白B 38g,细糖B 25g,蛋白粉1g

柠香夹馅:细糖C 70g,全蛋液60g,玉米淀粉8g,柠檬汁75g,柠檬皮屑半个的量,无盐黄油80g,

杏仁粉20g



- ①将TPT的糖粉和杏仁粉过筛混合,把色粉加到蛋白中拌匀后倒入粉里盖住,备用。
- ②把细糖和水放入奶锅熬煮到120°C,当糖水煮到约80°C时开始打蛋白霜,蛋白中分三次加入细糖和蛋白粉打发至硬性发泡状态,再把刚煮好的糖水慢速均匀加入,持续用最大档打发至硬性发泡状态。
- ③将TPT中混合的杏仁糊材料用压拌的手法混合均匀至有光泽的状态。
- ④将蛋白霜分3次加入杏仁糊中,第一次多按压充分混合均匀,第二次适当切拌至混合均匀,第三次要轻快翻拌均匀,当刮刀挑起面糊呈丝带般飘落的状态即可。
- ⑤面糊倒入配圆嘴的裱花袋,在垫油布的烤盘上均匀挤出圆饼状,可以挤2盘,饼皮晾至表面形成不粘手的软壳状态。
- ⑥烤箱选择风炉模式,提前180°C预热20分钟,两层饼皮间隔放入烤箱,温度调整为160°C烘烤约5分钟,当裙边达到最高状态开始回落后将温度调整为145°C,继续烘烤6-10分钟,马卡龙出炉连同油布一起放置网架晾凉,凉透后将饼壳取下密封保存。
- ⑦夹馅制作和组装:把细糖、蛋液和玉米淀粉混合均匀后倒奶锅,小火加热至糖融化后加入柠檬汁、柠檬皮屑并不停的搅拌到浓稠有纹路状态,柠檬酱稍冷却后加入软化的黄油和杏仁粉,充分拌匀融合后放冰箱冷藏1小时再使用。2个饼壳一组夹上馅组装好,夹馅的马卡龙密封放置冷藏一晚口感更佳。



- ①TPT中的蛋白量是一个参考值,可按杏仁糊状态适当调整。
- ②打发蛋白霜的打蛋器功率要足才更容易打发到位,如果蛋白霜低于40°C会越打稀软,需留意。TPT与蛋白霜混合时,可以通过颜色的融合度来判断是否混合均匀。
- ③天气干燥时晾皮快,天气潮湿时晾皮慢,一般晾皮时间不要超过30分钟以免面糊大量消泡。
- ④烘烤的温度和时间仅供参考,请按各烤箱温度性能适当调整。



经典提拉米苏蛋糕

Classic Tiramisu cake



风炉模式 160°C



15min



手指饼干:鸡蛋3个,细糖20+45g,柠檬汁2g,低筋面粉90g,糖粉适量

蛋糕糊:蛋黄6个,细糖35g,盐1g,马斯卡彭芝士500g,淡奶油100+200ml,朗姆酒2g

辅料:咖啡力娇酒约120ml,法芙娜可可粉适量



- ①制作手指饼干:3个蛋黄中加入20g细糖,混合搅拌到颜色变浅的状态,备用。
- ②将3个蛋白加入柠檬汁,打至起粗泡后分次加入45g细糖打发到干性发泡状态。
- ③将蛋黄糊加入蛋白霜中切拌混合均匀后筛入低筋面粉,切拌混合均匀后装入裱花袋,在垫油布的烤盘上挤成约8cm长的条状,在表面筛一层厚厚的糖粉。
- ④烤箱选择风炉模式提前180°C预热好,2层饼干间隔放入烤箱后温度调整为160°C,烘烤12-15分钟,手指饼干出炉放网架完全晾凉后立即密封保存。
- ⑤制作提拉米苏蛋糕糊:蛋黄加入细糖和盐搅拌到颜色变浅的状态,将100ml淡奶油加热至周边冒小泡后倒入蛋黄糊中并不断搅拌均匀,将搅拌好的蛋奶糊再倒回奶锅,小火加热并不断搅拌至浓稠状态后离火,隔冰水快速冷却。
- ⑥将充分软化的马斯卡彭芝士搅拌到细腻状态,再加入冷却的蛋奶糊搅拌均匀。
- ⑦将200ml淡奶油加朗姆酒打发到有清晰纹路的状态,再加入芝士糊中混合拌匀,将做好的提拉米苏蛋糕糊装入裱花袋中备用。
- ⑧慕斯模具底部先铺一层沾满咖啡酒的手指饼干,然后加一层蛋糕糊,中间再铺一层沾咖啡酒的手指饼干后表面盖上蛋糕糊并适当抹平,蛋糕冷藏4小时以上定型,表面筛一层可可粉后用火枪辅助脱模即可。



- ①手指饼干烘烤的时间和温度仅供参考,请按各烤箱的温度性能适当调整,饼干要烤透至焦香的状态,并且在出炉冷却后要及时密封保存,避免吸潮变软影响口感,饼干有蛋糕的香气,直接吃也非常不错。
- ②慕斯模具尺寸约15*15*5cm,以上材料还可以做一个12*18*5.5cm的盒子蛋糕。



黑芝麻麻薯
Black sesame mochi

风炉模式180°C 22-25min



材料：蓝黛麻薯预热粉600g，奶粉20g，温牛奶210ml，常温鸡蛋225g，熟黑芝麻45g，黄油80g



- ①将除黄油外的材料放入厨师机，低速搅拌散后转中速搅拌约3分钟至材料完全融合。
- ②加入软化的黄油继续中速搅拌约3分钟，搅拌至麻薯面团有一定延展性的状态。
- ③将麻薯面团均分成60等份，整理收圆间隔放入3个烤盘。
- ④烤箱蓄热板取出，选择风炉模式，提前200度预热好，3层麻薯放入烤箱第1.2.3层，烘烤22-25分钟。
- ⑤烘烤结束麻薯出炉，放网架冷却即可密封保存。个个圆鼓鼓大空心，出炉冷却马上吃外皮会比较香酥内部很Q弹，待回软后整体Q弹软糯。直接吃或者填充内馅再吃都非常不错。



- ①麻薯面团材料要充分混合搅拌均匀，烘烤才更容易实现大空气和完美裂纹。
- ②烘烤的温度和时间仅供参考，请按各烤箱温度性能适当调整。相对高温烘烤定型麻薯膨胀体积会更大。



香辣脆皮烤全鸡
Roast Chicken

自动菜单“全鸡”200°C 50min/转风炉模式200°C 10min



材料：全鸡1只（约1500g），大葱1根，朝天椒5个，大蒜5瓣，生姜1块，生抽3勺，盐2g，烧烤汁5勺



- ①提前准备：鸡洗干净后沥干水，将腌渍材料切片后放入其他调料先拌匀。
- ②将腌料均匀涂抹在鸡表面及肚子内部，然后用保鲜袋密封装好后放冰箱腌制4小时以上，中途可适当翻面以便更入味。
- ③把腌制配料去掉后用厨房纸巾把鸡表面及肚子里都擦干，适当风干鸡的表皮后用旋转烤叉固定好。
- ④将固定好的鸡放入烤箱装入旋转卡槽，底部放一个垫锡纸的烤盘接油汁，烤箱选择自动菜单“全鸡”，温度调整为200°C，启动旋转烘烤约50分钟，然后转为风炉模式继续烘烤约10分钟，利用强劲的热风可以把鸡表皮烘烤得更香脆。



- ①鸡腌好后把水份擦干及烘烤后期转风炉模式烘烤，可以使整只鸡的表皮烤得更香脆，而肉质保持鲜嫩多汁，烤鸡的口感更佳，也可以直接用“全鸡”自动菜单烘烤60分钟。
- ②烘烤的温度和时间仅供参考，请根据各烤箱温度性能及喜好的焦嫩适当调整。



蛋黄酥
crispy

风炉模式180°C 30min



材料:油皮:猪油105g,细砂糖40g,水120g,中筋面粉310g

油酥:猪油130g,低筋面粉260g

内馅:低糖红豆沙约600g,咸蛋黄24个

表面:蛋黄液适量,白芝麻适量



- ①新鲜咸蛋黄喷白酒后用烤箱180°C烤8-10分钟至底部微冒泡,放凉备用。
- ②油皮材料用厨师机揉成光滑有弹性的面团,油酥材料混合均匀揉成团,分别盖好松弛30分钟。
- ③称取一个蛋黄和红豆沙共40g,用红豆沙把蛋黄包好。
- ④将静置好的油皮分成24等份每个约24g,油酥分成24等份每个约16g,分别揉圆后用油皮把油酥包好。
- ⑤面团压扁擀成牛舌状后卷起来,完成第一次擀卷,所有面团擀卷完成后再进行第二次擀卷,盖好松弛15分钟。
- ⑥将面团两头压到中间再按压扁,擀开后包入豆沙蛋黄馅,用虎口慢慢收好口并捏紧接口后放入烤盘,蛋黄酥表面刷两次蛋黄液,中间再撒上白芝麻。
- ⑦烤箱选择“风炉”模式,提前200°C预热好,烤盘放入中层,温度调整为180°C,烘烤约30分钟,蛋黄酥出炉放置冷却后密封保存。



- ①油皮面团中因为有猪油,很容易揉出膜,油皮揉到拉伸性很好的完全扩展阶段,后面的擀卷会更好操作。
- ②每完成一次擀卷可松弛15分钟再进行下一步操作,并且在操作过程中面团一定要盖好防风干。
- ③烘烤的温度和时间仅供参考,请按各烤箱温度性能适当调整。



酸奶溶豆
Soluble bean yogurt

风炉模式 90°C 90min



材料:固态酸奶120g,2段婴儿奶粉48g,蛋白140g,玉米淀粉24g,柠檬汁2g



- ①将奶粉过筛到固态酸奶中,混合均匀后过筛一遍盖好备用。
- ②打发蛋白霜:蛋白加入柠檬汁打发到细腻状态后加入玉米淀粉,继续打发至干性发泡状态。
- ③混合面糊:先将1/3的蛋白霜加入到酸奶糊中,快速翻拌均匀后把面糊加入到剩余蛋白霜中,用切拌的手法快速拌匀。
- ④将做好的面糊倒入配了花嘴的裱花袋中,在垫了油布的烤盘上挤出均匀大小的形状,共4层烤盘。
- ⑤烤箱选择“风炉”模式,提前90°C预热好,夹上门垫排湿,4层溶豆放入风干烘烤约90分钟。
- ⑥溶豆烤至能轻松拿动即可出炉,如果还是粘住推不动可以继续烘烤,4层同时风干烘烤,效率大大提升。



- ①蛋白霜要打发到细腻稳定的干性发泡状态,如果蛋白霜打发不到位,混合后面糊太湿,溶豆不易成形,如果蛋白霜打发过头变得粗糙,那面糊也会太干较难混合均匀。
- ②面糊混合时要用切拌的方式,动作一定要轻快,不然容易造成大量消泡影响溶豆成型。
- ③烘烤的温度和时间仅供参考,请按各烤箱温度性能及溶豆的大小适当调整,溶豆出炉后放网架上晾凉,冷却后需立即密封保存,不然容易受潮变软。



风味蔬果干 Dry fruits and vegetables

自动菜单“烘干” 60°C 3-5h



去皮菠萝2个，柠檬5个，猕猴桃6个，圣女果500g



- ①菠萝切成约5mm的薄片，用盐水泡30分钟。
- ②柠檬先用盐擦洗表面，擦干后切成约3mm的薄片。
- ③圣女果去蒂洗干净后，对半切开后适当擦干水份。
- ④猕猴桃先切除两头，用勺子插入后贴着表皮转一圈去皮，再切成约5mm的薄片。
- ⑤水果处理好后排入密的烤网，猕猴桃和圣女果要垫张油纸。
- ⑥烤箱选择自动菜单“烘干”，并夹上门垫排湿，4层水果片放入后低温烘干3-5小时。



- ①烘干的温度和时间需要根据水果的厚薄适当调整，菠萝片和柠檬干约3小时左右可烘干，猕猴桃和圣女果是软的口感，可根据喜欢的干湿程度调整时间。

您有任何建议，我们都会悉心听取，做出改善；您有任何成果，我们都期待您的分享；您的满意，是我们不断前行的动力。