

本产品  
已通过CCC认证

家庭用

Joyoung 九阳

## 说明书 · 食谱

面包机

型号: MB-100S11  
MB-100S611  
MB-100S611A



关注九阳官方微信  
享受便捷阳光服务  
在线客服/售后支持/会员活动

### 杭州九阳生活电器有限公司

Hangzhou Joyoung Household Appliances Co., Ltd.

杭州经济技术开发区下沙街道银海街760号3a幢  
Building 3a, No.760 Yin Hai Street, Xiasha, Hangzhou Economic  
and Technological Development Area

邮编: 310018

传真: 400 6186 996

[www.joyoung.com](http://www.joyoung.com)



阳光服务热线: 400-6186-999

[www.joyoung.com](http://www.joyoung.com)

使用产品前请仔细阅读本使用说明书, 并妥善保管。

尊敬的用户：

感谢您使用九阳面包机。为了便于您正确操作本机器，在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全使用注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

## 目录

首次使用时，请阅读《入门攻略》章节；

|                |       |
|----------------|-------|
| 前言             | 1     |
| 第一章 安全使用注意事项   | 2-3   |
| 第二章 产品各部件名称及功能 | 4     |
| 第三章 使用方法介绍     | 5-12  |
| ■操作界面介绍        | 5-6   |
| ■使用步骤说明        | 7     |
| ■面板步骤示意图       | 8     |
| ■功能说明          | 9-12  |
| 第四章 保养和维护      | 13    |
| 第五章 产品安全指标     | 14    |
| 第六章 执行标准       | 14    |
| 第七章 故障分析及排除    | 15-17 |
| 电气原理图          | 18    |
| 装箱明细           | 18    |
| 入门攻略           | 19-22 |
| 面包机食谱介绍        | 23-53 |

## 前言

感谢阁下使用九阳面包机。为了使您正确地使用和维护本机，请在使用前仔细阅读说明书，并请妥善保存，以便日后查阅。

本说明书适用于MB-100S11/100S611/100S611A型面包机。书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，具体以实物为准，图片仅供参考。如果您在使用上仍有问题，请向当地九阳售后服务中心或本公司客服中心咨询。

特别说明：

- 1、本说明书上所有内容均经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留解释权。
- 2、产品如有更新，恕不另行通知。

## 第一章 安全使用注意事项

 **警告：**对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕；

 **注意：**对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注；

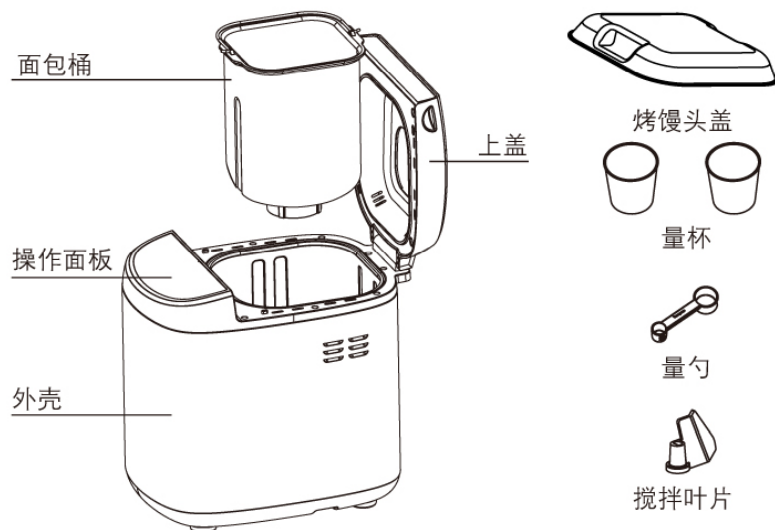
 **注意**

- 1、产品工作时会产生高温和热气，严禁触摸或靠近排气孔等高温部分，以免烫伤。
- 2、本产品不打算由儿童或有肢体、感官或精神能力缺陷的人使用。除非有负责他们安全的人对他们进行与产品使用有关的监督和指导。应照顾好儿童，确保他们不玩耍本产品。
- 3、本产品仅供家庭使用。任何商业用途、不适当用途或未遵守本说明书使用引起的故障，本公司均不负任何责任，此等故障损坏不在保修之列。
- 4、本产品仅供室内使用，不可在潮湿的地方和户外使用，以防触电和器件老化造成损害事故。
- 5、打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。
- 6、确保电源线不会与尖锐的边缘、毛边、其他突出尖锐物或表面高热的物品接触。以防漏电，造成触电或火灾。
- 7、连接电源之前，请检查产品标示的电压是否与供电电源电压相符，以免损坏元器件或发生火灾。
- 8、必须使用带接地的插座，插头需彻底插入插座，以防接触不良而导致元件过热烧坏，引发短路或火灾等危险。
- 9、请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物上操作本产品，以防引起火灾。
- 10、请勿将产品放在不平稳、潮湿、高温、光滑、不耐热的台面上使用，以免触电、起火、滑落等造成伤害事故和财产损失。
- 11、请勿将本产品靠近高温、强磁、易燃易爆气体（如天然气、沼气等），

以防引起器件损坏、故障或火灾。产品四周应留足够空间，与周边物体至少保持10cm距离。

- 12、请勿在窗帘、壁橱等可燃材料下方或附近使用本产品，防止引起火灾。
- 13、使用前，请确保面包桶安装到位，切勿将纸类等易燃物品放于面包桶内，以免引起火灾等危险。
- 14、过大的食材或金属器具等坚硬的物品不要放在产品内，易造成产品损坏或产生触电事故。
- 15、产品工作时，不要将任何袋装、罐装或瓶装的物品放在产品上或面包桶内，否则有爆炸的危险。
- 16、产品工作时请勿打开盖子；工作结束后取出面包桶时，请用隔热手套进行操作，否则会造成烫伤等危险。
- 17、切勿在无人看管的情况下让产品工作，以防产品突发情况造成火灾等危险。
- 18、请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品，以防短路、自燃等危险。
- 19、本产品不得长时间空烧（不放任何食材），建议不要连续使用超过12小时，以防发生自燃等造成伤害事故和财产损失。
- 20、取出食物时请小心高温，以免烫伤。
- 21、严禁用湿手插/拔插头或用湿布清洁插座，否则会造成触电。
- 22、拔下插头时，须握住插头拔出，切勿用力猛拉或扭曲电源线，以防电源线损坏，产生漏电危险。
- 23、为防止触电或火灾，下列情况必须保证电源是断开的：不使用时、清洁或移动产品时、安装附件前、当产品出现问题时。
- 24、如产品发生故障或损坏，请停止使用，可以送到我公司的售后服务点维修，切勿自行修理，以免发生危险。
- 25、如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 26、严禁将产品（除面包桶、搅拌叶片等可拆部件外）及电源线浸入水或其他液体中，不要对其喷、洒水，以免器件进水造成短路、漏电。

## 第二章 产品各部件名称及功能

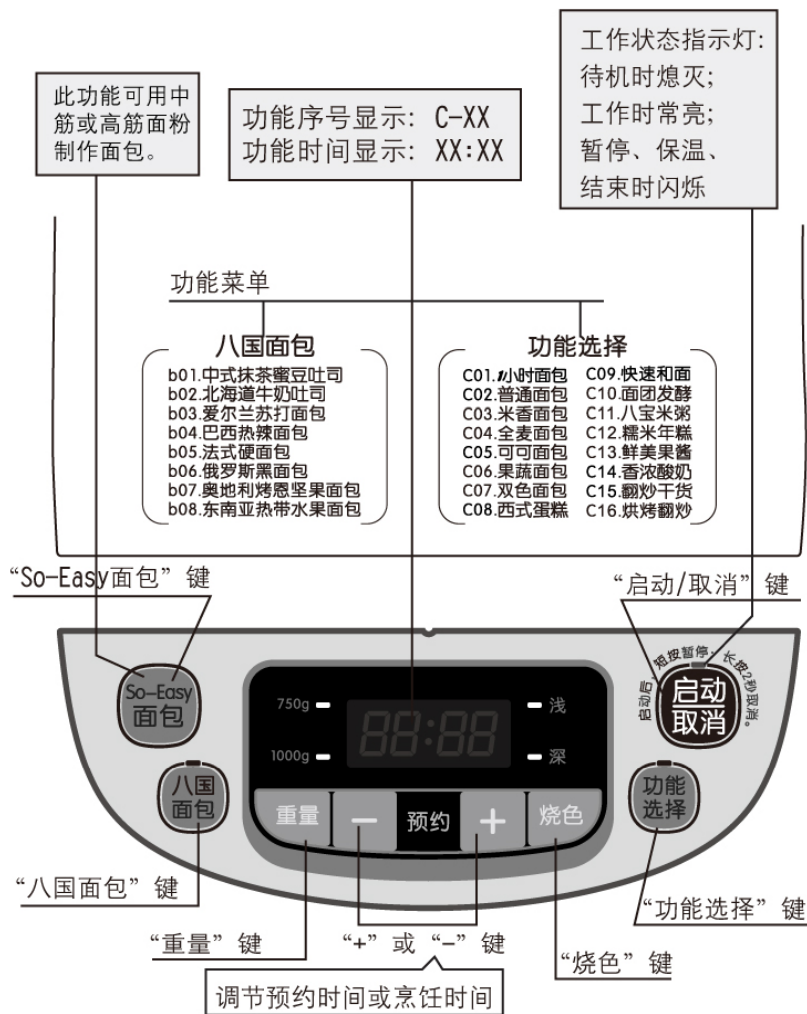


| 部件名称 | 部件功能                        |
|------|-----------------------------|
| 操作面板 | 用于选择功能、烧色、重量等。              |
| 上盖   | 用于密封烤箱热量。                   |
| 外壳   | 用于隔热烤箱温度。                   |
| 量杯   | 用于盛取配料，一个用于量水，一个用于量取面粉和干料。  |
| 量勺   | 用于配制物料。                     |
| 面包桶  | 用于盛放面包。                     |
| 搅拌叶片 | 用于搅拌配料。                     |
| 烤馒头盖 | 用于制作烤馒头(MB-100S11/100611A)。 |

## 第三章 使用方法介绍

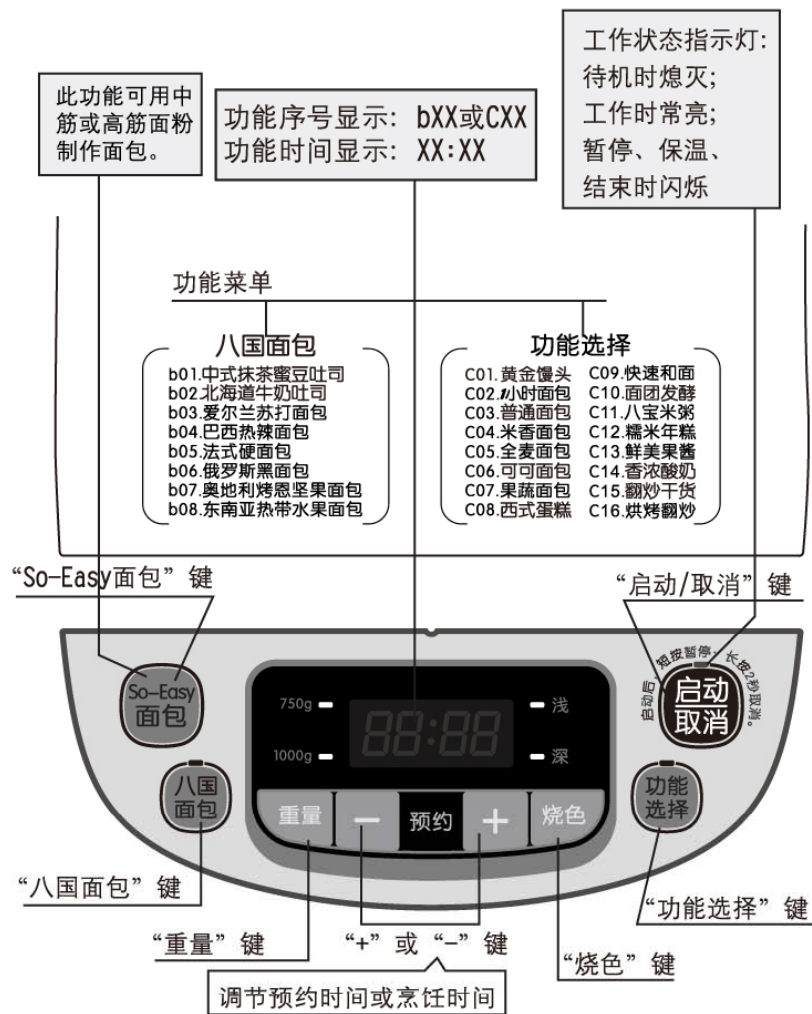
### 操作界面介绍

■MB-100S611



## 操作界面介绍

■MB-100S11/100S611A



## 使用步骤说明

首次使用时, 务请阅读《入门攻略》章节;

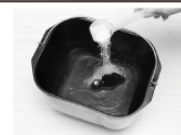
首次使用时, 请将面包桶表面均匀涂抹一层油后, 选择烘烤翻热功能, 烘烤10分钟。此时, 可有会有烟冒出, 这是正常现象, 时间到后, 拔掉插头, 等待机器冷却后清洗干净即可正常使用。

※面包功能启动后, 有1段长约半小时的预热时间, 启动后未开始揉面为正常现象。

清洗干净面包桶及搅拌叶片, 并擦拭干燥。



将搅拌叶片正确装入面包桶中。



按配料顺序进行配料。



面包桶偏斜一定角度放入, 顺时针旋转到卡位。

插上电源(接通时可听到一声蜂鸣)。



合上上盖, 在面板上选择功能并启动, 等待烹饪完成。



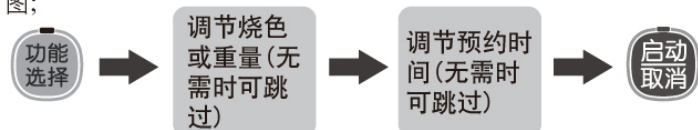
烹饪完成, 发出“嘀-嘀-嘀-嘀”四声长鸣, 同时显示屏出现“0:00”后, 按“启动/取消”键恢复到待机状态, 拔下电源, 取出食用(取出面包时, 如果搅拌桨留在面包中, 需用筷子等物取出, 以免丢失或被刀切到)。

## 面板操作步骤示意图

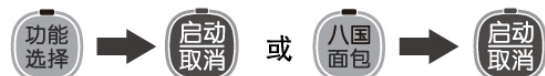
■ So-Easy面包操作步骤示意图;



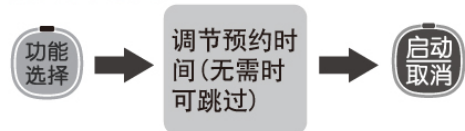
■ 普通面包、米香面包、全麦面包、可可面包、果蔬面包操作步骤示意图;



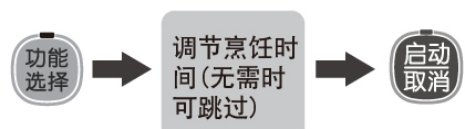
■ 1小时面包、双色面包(MB-100S611机型适用)、西式蛋糕、八宝米粥、糯米年糕、鲜美果酱、爱尔兰苏打面包操作步骤示意图;



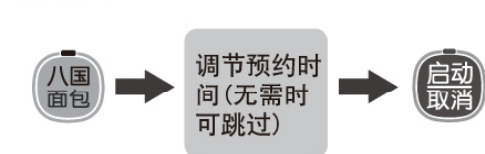
■ 黄金馒头(MB-100S611A/MB-100S11机型适用)、快速和面、面团发酵操作步骤示意图;



■ 香浓酸奶、翻炒干货、烘烤翻热步骤示意;



■ 中式抹茶蜜豆吐司、北海道牛奶吐司、巴西热辣面包、法式硬面包、俄罗斯黑面包、奥地利烤坚果面包、东南亚热带水果面包操作步骤示意图;



## 功能说明

■ 功能选择

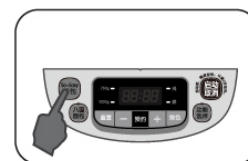
- 1 按“功能选择”键可选择功能C01-功能C16;(图一)
- 2 按“八国面包”键可选择功能b01-功能b08;(图二)
- 3 按“So-Easy面包”键可选择So-Easy面包功能;(图三)



【图一】



【图二】



【图三】

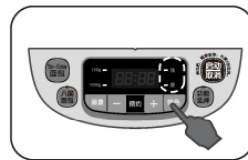
■ 重量选择

按“重量”键可选择面包的重量,若按键无响应表示该功能菜单不支持重量选择;



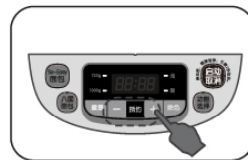
■ 烧色选择

按“烧色”键可选择面包的烧色,若按键无响应表示该功能菜单不支持烧色选择;



■ 时间设置

按“+”或“-”键选择制作时间(烹饪时间或预约时间);



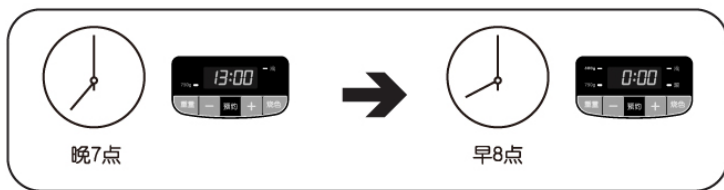
■ 预约功能

【预约】功能是指:提前配好物料、设置好预约时间,提前设置,按时完成的功能。

1 黄金馒头(MB-100S611A/MB-100S11机型适用)、普通面包、米香面包、全麦面包、可可面包、果蔬面包、快速和面、面团发酵、八国面包、So-Easy面包具有预约功能;

2 最长预约时间为15小时, 调节步长30分钟;

3 【预约】功能应用场合: 晚做晨吃、晨做午吃;



注意: 香浓酸奶、翻炒干货、烘烤翻热功能通过“+”或“-”键调节的是实际烹饪时间。

### ■保温功能

1 普通面包、米香面包、全麦面包、可可面包、果蔬面包、八国面包、So-Easy面包制作完成后, 可自动转入保温状态, 保持面包的温度;

2 保温时, 显示屏闪烁显示“0:00”, 工作指示灯也闪烁显示, 表示烹饪已经结束, 正在保温;



3 保温时间为1小时, 1小时后, 自动结束保温, 显示屏的“0:00”变为常亮;



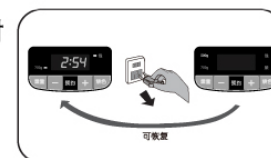
4 其它无保温功能的菜单, 烹饪结束后, 直接进入结束状态, 显示屏常亮显示“0:00”, 同时工作指示灯闪烁显示。



### ■断电记忆

断电记忆功能是: 工作过程中突然停电, 短小时内重新通电机器可自动恢复工作的功能。

断电记忆功能应用举例: 插座不小心被拔下、短时断电、中途更换制作场所等。(如图)



### ■暂停功能

1 工作过程中, 按“启动/取消”键可暂停菜单工作;



2 菜单暂停后, 按“启动/取消”键可恢复菜单工作;



### ■取消功能

工作过程中, 长按“启动/取消”键可取消菜单工作;



### ■查看菜单序号

工作过程中, 按“功能选择”键可查看菜单序号;



### ■高低温异常保护功能

1 酵母或乳酸菌的生长需要一个适宜的温度, 温度过高或过低, 都会影响其生长。故机器设定了高低温保护程序, 以保证烹饪成功;

2 黄金馒头(MB-100S611A/MB-100S11机型适用)、普通面包、米香面包、全麦面包、可可面包、果蔬面包、1小时面包、双色面包(MB-100S611机型适用)、快速和面、面团发酵、香浓酸奶、八国面包、So-Easy面包具有高低温异常保护功能;

## 第四章 保养和维护

- 3 启动时，检测到温度过高，会自动报警显示为“C:HH”此时只需按“启动/取消”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。



- 4 启动时，检测到温度过低，会自动报警显示为“C:LL”，此时只需按“启动/取消”键退出报警。使用烘烤翻热功能烘烤一会重新选择即可。



### ■投料蜂鸣提醒

普通面包、米香面包、果蔬面包、双色面包(MB-100S611机型适用)、奥地利烤坚果面包具有投料蜂鸣提醒功能、在揉面阶段可根据提示进行投料操作。功能不同投料时间有差异，详见食谱。

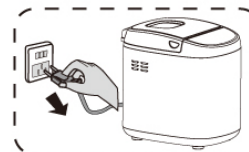
### ■花样制作蜂鸣提醒

普通面包、可可面包、果蔬面包、双色面包(MB-100S611机型适用)、中式抹茶蜜豆吐司、巴西热辣面包、东南亚热带水果面包具有花样制作蜂鸣提醒功能、在发酵阶段需根据提示进行花样制作。功能不同花样制作时间有差异，详见食谱。

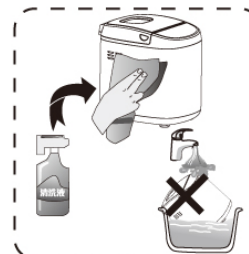
### ■结束蜂鸣提醒

保温状态或结束状态，会每隔2分钟发出结束蜂鸣提醒。

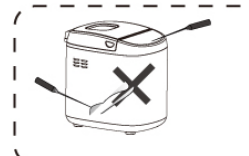
- 1、每次清洁前，应拔掉电源并让面包机充分冷却。



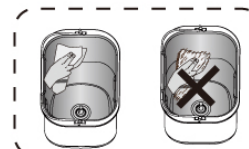
- 2、用软的湿布取少量中性清洁液擦拭机身表面，再用干布擦干。严禁将机身浸入水中清洗，以免发生触电危险或功能故障。



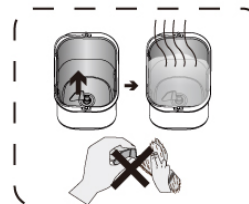
- 3、避免尖锐的物体碰伤、划伤面包机外壳和操作面板。



- 4、面包桶：请使用柔软材质湿布擦拭，切勿用硬性材质的工具(如钢丝刷)擦拭；以免划伤面包桶表面。



- 5、搅拌叶片：若搅拌叶片很难拔出，清洗前可将热水倒入面包桶内浸泡，清洗时不要用摩擦性清洗物擦拭，以免损伤不粘涂层。



- 6、所有部件应擦拭干净并安装到位。

- 7、清洗完毕，待产品晾干后再放置于阴凉干燥处保存。



## 第五章 产品安全指标

| 型号          | 额定电压 | 额定频率 | 额定功率 | 额定容量  |
|-------------|------|------|------|-------|
| MB-100S11   | 220~ | 50Hz | 610W | 1000g |
| MB-100S611  | 220~ | 50Hz | 610W | 1000g |
| MB-100S611A | 220~ | 50Hz | 610W | 1000g |

注:

产品额定功率是指额定状态下电机与发热管同时工作的功率, 产品某些功能会存在电机与发热管同时运行的情况。(如: 鲜美果酱功能整个工作周期内就存在此情况)

## 第六章 执行标准

执行标准: GB 4706.1-2005, GB 4706.14-2008

## 第七章 故障分析及排除

| 序号 | 存在问题         | 原因分析                | 解决措施                                    |
|----|--------------|---------------------|---|
| 1  | 烘烤时有浓烟从腔体中冒出 | 有配料粘在电热管上或附近。       | 拔掉插头, 清洁电热管。                            |
|    |              | 第一次使用, 电热管表面有保护油。   | 第一次使用先空烤10分, 清洁后再使用。                    |
| 2  | 显示屏显示“C:HH”  | 面包机腔体内温度过高, 不能启动制作。 | 按“启动/取消”键退出报警, 待温度降低后重新选择即可。            |
| 3  | 显示屏显示“C:LL”  | 面包机腔体内温度过低, 不能启动制作。 | 按“启动/取消”键退出报警, 使用烘烤翻热功能烘烤1-3分后, 重新选择即可。 |
| 4  | 面粉未搅拌成团      | 忘记装配搅拌叶片。           | 装上搅拌叶片再制作。                              |
|    |              | 物料配置错误, 导致含水量过低。    | 按配方正确配置物料。                              |
| 5  | 面包未发酵        | 未放酵母。               | 重新配置后再制作。                               |
|    |              | 所用酵母已失效。            | 需在低温、干燥、密封环境中保存酵母, 防止酵母失效。              |
| 6  | 面包发酵不充分      | 面粉筋性不足。             | 需选用高筋面粉或专用面包粉进行面包制作。                    |
|    |              | 物料配置未按要求进行。         | 物料配置需符合要求。                              |
|    |              | 预约时酵母未埋入堆高的面粉中。     | 预约时将面粉堆高, 且将酵母埋入堆高的面粉中。                 |
|    |              | 使用的水、面粉等温度过低。       | 控制制作物料温度在15-25℃。                        |

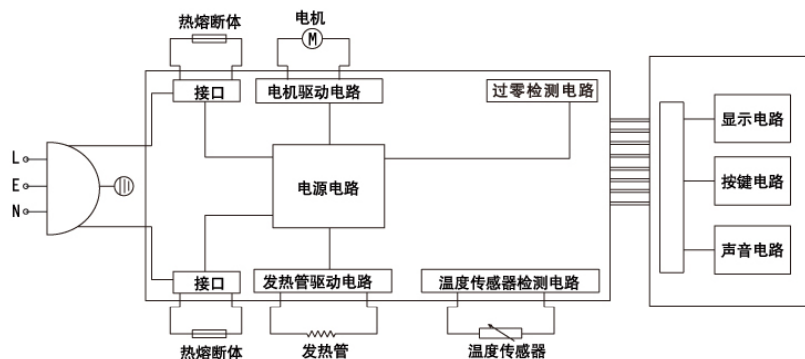
|    |              |                                      |                        |
|----|--------------|--------------------------------------|------------------------|
|    |              | 盐、糖放置过多。                             | 盐、糖过多会抑制酵母发酵，请适量配置。    |
|    |              | 程序选择与配方不匹配。                          | 保证使用配方与选择的程序一致。        |
| 7  | 显示屏显示“E:01”  | 温度传感器开路，不能启动制作。                      | 拔掉插头，送指定维修点维修。         |
| 8  | 显示屏显示“E:02”  | 温度传感器短路，不能启动制作。                      | 拔掉插头，送指定维修点维修。         |
| 9  | 面包发酵过大或面包发酸  | 物料用量过多。                              | 按配方用量进行配置。             |
|    |              | 夏天室温高，发酵过分。                          | 夏天时注意控制水温或适量减少酵母用量。    |
|    |              | 加入水量过多。                              | 按配方用量进行配置。             |
|    |              | 加入酵母量过多。                             | 按配方用量进行配置。             |
| 10 | 面包外壳很厚       | 烘烤阶段多次打开了上盖。                         | 烘烤阶段最好不要打开上盖。          |
|    |              | 糖或奶粉使用过多。                            | 控制糖或奶粉用量。              |
|    |              | 使用面包机制作，本身外壳会较厚。                     | 外壳厚度在4.5mm以下为正常现象。     |
| 11 | 面包顶部泛白       | 面包发酵过大，顶部不容易被烘烤。                     | 注意控制不让面包发酵过大。          |
|    |              | 面包机顶部存在视窗，本身烤色会略轻。                   | 若不存在完全白色或面包未烤熟，则为正常现象。 |
| 12 | 面包表皮起皱       | 制作完成后，被置于密闭容器（如面包桶、保鲜袋）中时间过久，表皮回潮所致。 | 面包制作完成后及时取出，保存时先将面包晾凉。 |
|    |              | 面包本身比较松软，容易起皱。                       | 可适当减少酵母，降低面包松软度。       |
| 13 | 面包中部下陷，底部皮很厚 | 面包做完后保温及保留在面包桶内时间太长，水份挥发太多。          | 面包制作完成后就取出，一般无须保温过程。   |

|    |               |                          |                                   |
|----|---------------|--------------------------|-----------------------------------|
| 14 | 面包取出困难        | 搅拌叶片与面包桶内的轴粘紧了。          | 用筷子等软性工具辅助取出，下次制作时注意将搅拌叶片的轴孔清洗干净。 |
|    |               | 面包桶变形。                   | 到指定维修点维修。                         |
| 15 | 切开面包后，中间有大量空洞 | 水量加得太多或没有加盐。             | 适当减少水量，检查是否加盐。                    |
|    |               | 水温太高。                    | 控制制作物料温度在15-25℃。                  |
| 16 | 面包外表面积有干粉     | 配料里有粘性很强的未熔化的配料，如黄油、香蕉等。 | 搅拌时用木铲将未熔化的配料铲到面团上。               |
|    |               | 搅拌不充分，水量太少。              | 检查水量是否合适，搅拌机构传动是否有异常。             |
| 17 | 不通电           | 电路异常。                    | 拔掉插头，送指定维修点维修。                    |

**备注：**

- 1、以上为常见故障诊断和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。
- 2、本公司指定维修点明细见保修卡。

## 电气原理图



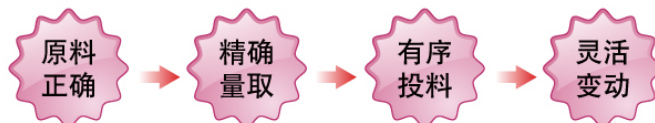
## 装箱明细

| 名称 | 主机 | 面包桶 | 搅拌叶片 | 量杯 | 量勺 | 隔热手套 | 说明书·食谱 |
|----|----|-----|------|----|----|------|--------|
| 数量 | 1台 | 1个  | 1个   | 2个 | 1个 | 1只   | 1本     |

| 烤馒头盖<br>(MB-100S11/100S611A) | 保修卡 | 合格证 |
|------------------------------|-----|-----|
| 1个                           | 1本  | 1张  |

## 入门攻略介绍

■入门攻略“十六”字原则：



### 一、原料正确



#### 面粉

面包制作：选用高筋面粉或面包专用粉。（蛋白质含量 $\geq 11.5\%$ ）

蛋糕制作：选用低筋面粉。（蛋白质含量 $\leq 8.5\%$ ）

和面发酵：选用中筋面粉。（蛋白质含量 $8.5\% \sim 11.5\%$ ）

#### 备注：

- 1、高精面粉 $\neq$ 高筋面粉。
  - 2、普通面粉、饺子粉、自发粉等筋性不足，不能用于面包制作。
  - 3、蛋白质含量可见于面粉包装上。
- 建议品牌：金像、红双圈、白燕等。



#### 酵母

选用高活性干酵母。

#### 备注：

未用完的酵母要密封、低温保存、防止失效！

建议品牌：安琪、法国燕子、马利等。



#### 水

普通饮用水即可。

#### 备注：

夏天用冷水（ $15^{\circ}\text{C}$ 左右）。

冬天用温水（ $35^{\circ}\text{C}$ 左右）。



#### 油

选用黄油或气味良好的植物油。

如：安佳无盐黄油、橄榄油、大豆油等。



#### 奶粉

无糖或低糖的奶粉。

高糖或含糖的奶粉会影响面包烧色等。



### 糖

普通白砂糖或绵白糖即可。



### 盐

普通食用盐即可。

## 二、精确量取

|  |  |
|--|--|
|  | 观看刻度线时眼睛要平视。                               |
|  | 面粉配置时不能冒尖或凹坑。                              |
|  | 面粉量取时需处于松散状态，不能压实。                         |
|  | 液体、面粉、酵母需严格保证精准量取。                         |
|  | 盐、糖、酵母、奶粉可根据个人口味微调。<br>变化范围控制在： $\pm 10\%$ |
|  | 含蛋配方，蛋液需打入杯中一起计量。                          |
|  | 建议使用电子秤进行称量。                               |

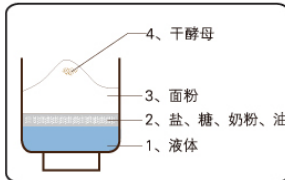
### 备注：

食谱中提及的量杯量程为250ml、小勺的量程为5ml、大勺的量程为15ml、1杯高筋面粉重165g、1小勺干酵母3.3g、1小勺盐重6.6g、1大勺奶粉重6.5g、1大勺油重11g、1大勺糖重13g、1个鸡蛋重(50g~60g)

## 三、有序投料

**a** 物料投入面包桶中时，需照配方顺序进行。(如图)

**b** 预约时，需将面粉尽可能堆高，并把酵母埋入堆高的面粉中，防止酵母过早接触空气和水后失效。



**c** 辅料按要求在规定的阶段投入。

## 四、灵活变动

|  |       |   |
|--|-------|---|
|  | 酵母用量  | 环境温度高适当减少；<br>环境温度低适当增加；<br>变化范围： $\pm 1/4$ 小勺。                         |
|  | 水的温度  | 夏天用冷水(15℃)；<br>冬天用温水(35℃)；  |
|  | 面粉吸水性 | 筋性好的面粉吸水性强，适当增加液体量；<br>筋性差的面粉吸水性差，适当减少液体量；<br>变化范围： $\pm 15\text{ml}$ 。 |
|  | 辅料含水量 | 辅料因材质不同，含水量差异，请根据实际情况微调水的用量。  |

### ※自配配方：

掌握一定技巧后，可根据需求，自行改进配方，改进原则如下：

| 配料          | 相对于高筋面粉的比值 |
|-------------|------------|
| 水、蛋、牛奶等液体物料 | 60-70%     |
| 盐           | 0.8-1.5%   |
| 糖           | 5-12%      |
| 奶粉          | 2-6%       |
| 油           | 5-9%       |
| 高筋面粉        | 100%       |
| 酵母          | 0.8-1.5%   |

## 常见问题答疑

备注：更多问题详见“故障分析及排除”章节

| 问题描述   | 问题原因   |
|--------|--|
| 未搅拌    | 搅拌叶片未装配。   |
| 未发酵    | 未放酵母或所用的酵母已失效。   |
| 发酵不充分  | 1、选购的面粉筋性不足。(请参阅入门攻略)<br>2、物料配置未按要求进行。(请参阅入门攻略)<br>3、预约时酵母未埋入堆高的面粉中。<br>4、使用的水、面粉等温度过低。<br>5、盐、糖放置过多。<br>6、程序选择与配方不匹配。 |
| 发酵过大   | 1、酵母放置过多。<br>2、夏天室温高，发酵过分。(备注：控制水温或减少酵母)<br>3、原料初始温度过高。  |
| 面包发酸   | 1、酵母放置过多。<br>2、夏天室温高，发酵过分。(备注：控制水温或减少酵母)<br>3、面包新出炉会有轻微的酸味，请晾10分钟后再食用。   |
| 表皮起皱   | 1、制作完成后，被置于密闭容器(如面包桶、保鲜袋)中时间过久表皮回潮所致。<br>2、浅色面包的组织 and 表皮较嫩，容易起皱。  |
| 表皮开裂   | 因原料种类、气候条件、配置方法等差异造成，为正常的概率性现象，不影响食用。  |
| 表皮发黑   | 1、糖、奶粉或含糖辅料放置过多。<br>2、程序设置为深烧色，色泽会较深。<br>3、烘烤阶段多次打开了上盖。  |
| C:HH报警 | 为防止酵母或乳酸菌被烫死，所设置的高温保护功能，按“启动/取消”键退出报警，待温度降低后重新选择即可。  |



超省时·超便利·超轻松

# 面包机食谱

1键完成 **29** 种幸福味

只要将材料按顺序放入制作面包机中，  
1键就能做出各种面包，轻松享受好滋味。

基本吐司、葡萄干、果干、辣椒、芝麻、坚果、橘皮、蜜豆、  
抹茶的创意面包，全部收录在这本食谱中。  
让你充分享受手作的乐趣，还能招待贵客及当做赠礼。

23

# CONTENT 目录



P26  
中式抹茶蜜豆吐司

P27  
北海道牛奶吐司



P28  
爱尔兰苏打面包



P32  
奥地利烤坚果面包

P33  
东南亚热带水果面包



P29  
巴西热辣面包



P30  
法式硬面包



P31  
俄罗斯黑面包



P35  
黄金馒头

P36  
1小时面包

P37  
普通面包

P38  
米香面包

P39  
全麦面包

P40  
可可面包

P34  
S0-Easy面包

P41  
果蔬面包

P42  
双色面包

P43  
西式蛋糕

P44  
快速和面

P45  
面团发酵

P47  
糯米年糕

P48  
鲜美果酱

P49  
香浓酸奶

P50  
翻炒干货

P50  
红烤翻热

P51  
向日葵面包

P52  
甜咸双味面包

P53  
乡村花环面包

P46  
八宝米粥



中式抹茶蜜豆吐司

| 原料      | 重量    |         |
|---------|-------|---------|
|         | 电子秤   | 量杯/勺    |
| 纯牛奶+蛋1个 | 260g  | 260ml   |
| 盐       | 3.3g  | 1/2小勺   |
| 白砂糖     | 39g   | 3大勺     |
| 脱脂奶粉    | 6.5g  | 1大勺     |
| 油       | 11g   | 1大勺     |
| 抹茶粉     | 12.5g | 2+1/2大勺 |
| 橙皮      | -     | 1小勺     |
| 高筋面粉    | 330g  | 2杯      |
| 干酵母     | 3.3g  | 1小勺     |
| 蜜豆(先不加) | 3.3g  | 3/5杯    |

 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶(蜜豆先不加);
2. 选择“中式抹茶蜜豆吐司”程序,启动工作;
3. 显示屏显示“1:48”时,暂停程序,取出面团,按图示放入蜜豆;
4. 恢复程序,等待制作完成。



**面包介绍**

名称: 中式抹茶蜜豆吐司  
 国别: 中国  
 类别: 软式面包  
 口感: 绵软香甜、抹茶清香、蜜豆甜糯



北海道牛奶吐司

| 原料      | 重量    |       |
|---------|-------|-------|
|         | 电子秤   | 量杯/勺  |
| 纯牛奶+蛋1个 | 210g  | 210ml |
| 淡奶油     | 84g   | 7大勺   |
| 盐       | 3.3g  | 1/2小勺 |
| 白砂糖     | 39g   | 3大勺   |
| 油       | 16.5g | 3大勺   |
| 高筋面粉    | 330g  | 2杯    |
| 干酵母     | 3.3g  | 1小勺   |

 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶;
2. 选择“北海道牛奶吐司”程序,启动工作;
3. 等待制作完成。

**面包介绍**

名称: 北海道牛奶吐司  
 国别: 日本.北海道  
 类别: 软式面包  
 口感: 绵软香甜、奶香浓郁、有拉丝



爱尔兰苏打面包

| 原料                        | 重量   |       |
|---------------------------|------|-------|
|                           | 电子秤  | 量杯/勺  |
| 原味酸奶+鸡蛋                   | 180g | 190ml |
| 淡奶油                       | 24g  | 2大勺   |
| 盐                         | 4.4g | 2/3小勺 |
| 白砂糖                       | 26g  | 2大勺   |
| 油                         | 22g  | 2大勺   |
| 葡萄干<br>(不浸泡, 清洗后<br>尽量沥干) | -    | 1/2杯  |
| 低筋面粉                      | 310g | 2杯    |
| 小苏打                       | 5g   | 1小勺   |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶;
2. 选择“爱尔兰苏打面包”程序, 启动工作;
3. 等待制作完成。

### 面包介绍

名称: 爱尔兰苏打面包  
 国别: 爱尔兰  
 类别: 硬式面包  
 口感: 外壳酥松、组织软润、有特殊香味

## 巴西热辣面包

| 原料     | 重量         |       |
|--------|------------|-------|
|        | 电子秤        | 量杯/勺  |
| 牛奶+蛋1个 | 230g       | 230ml |
| 盐      | 3.3g       | 1/2小勺 |
| 白砂糖    | 26g        | 2大勺   |
| 油      | 11g        | 1大勺   |
| 高筋面粉   | 330g       | 2杯    |
| 干酵母    | 3.3g       | 1小勺   |
| 辣椒粉    | 4g         | 2小勺   |
| 辣椒丁    | 豆豉爆炒辣椒(适量) |       |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶(辣椒丁先不加);
2. 选择“巴西热辣面包”程序, 启动工作;
3. 显示屏显示“1:49”时, 暂停程序, 取出面团, 按图示放入辣椒丁;
4. 恢复程序, 等待制作完成。



### 面包介绍

名称: 巴西热辣面包  
 国别: 巴西  
 类别: 软式面包  
 口感: 咸辣劲爆、口味独特







## 法式硬面包

| 原料   | 重量   |         |
|------|------|---------|
|      | 电子秤  | 量杯/勺    |
| 水    | 280g | 280ml   |
| 盐    | 6.6g | 1小勺     |
| 油    | 11g  | 1大勺     |
| 高筋面粉 | 495g | 3杯      |
| 干酵母  | 4.4g | 1+1/3小勺 |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶；
2. 选择“法式硬面包”程序，启动工作；
3. 等待制作完成。

### 面包介绍

名称：法式硬面包

国别：法国

类别：硬式面包

口感：外壳酥脆焦香，组织口感劲道，佐以果酱食用最佳。



## 俄罗斯黑面包

| 原料   | 重量   |       |
|------|------|-------|
|      | 电子秤  | 量杯/勺  |
| 水    | 210g | 210ml |
| 盐    | 4.4g | 2/3小勺 |
| 白砂糖  | 13g  | 1大勺   |
| 黄油   | 33g  | 3大勺   |
| 高筋面粉 | 165g | 1杯    |
| 黑麦粉  | 165g | 1杯    |
| 酵母   | 3.3g | 1小勺   |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶；
2. 选择“俄罗斯黑面包”程序，启动工作；
3. 等待制作完成。

### 面包介绍

名称：俄罗斯黑面包

国别：俄罗斯

类别：硬式面包

口感：组织湿密，黑麦味浓郁。



奥地利烤恩坚果面包



| 原料   | 重量                |        |
|------|-------------------|--------|
|      | 电子秤               | 量杯/勺   |
| 水    | 220g              | 220ml  |
| 盐    | 4.4g              | 2/3小勺  |
| 白砂糖  | 26g               | 2大勺    |
| 油    | 6.5g              | 1/2大勺  |
| 高筋面粉 | 83g               | 1/2杯   |
| 全麦面粉 | 233g              | 1+1/2杯 |
| 桔皮碎  | -                 | 1小勺    |
| 黑芝麻  | -                 | 1大勺    |
| 燕麦片  | -                 | 2大勺    |
| 干酵母  | 3.3g              | 1小勺    |
| 坚果   | 核桃碎、葡萄干、蔓越莓(合计半杯) |        |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶(坚果先不加);
2. 选择“奥地利烤恩坚果面包”程序,启动工作;
3. 显示屏显示“3:09”时,暂停程序,投入坚果;
4. 恢复程序,等待制作完成。

### 面包介绍

名称: 奥地利烤恩坚果面包  
 国别: 奥地利  
 类别: 硬式面包  
 口感: 口感粗粝耐嚼、麦香浓郁、有坚果芳香。



### 东南亚热带水果面包

| 原料     | 重量    |       |
|--------|-------|-------|
|        | 电子秤   | 量杯/勺  |
| 水+蛋1个  | 240g  | 240ml |
| 淡奶油    | 36g   | 3大勺   |
| 盐      | 3.3g  | 1/2小勺 |
| 白砂糖    | 26g   | 2大勺   |
| 油      | 16.5g | 3大勺   |
| 高筋面粉   | 330g  | 2杯    |
| 干酵母    | 3.3g  | 1小勺   |
| 香蕉(切丁) | -     | 2根    |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶(香蕉先不加);
2. 选择“东南亚热带水果面包”程序,启动工作;
3. 显示屏显示“1:33”时,暂停程序,取出面团,按图示放入香蕉;
4. 恢复程序,等待制作完成。



### 香蕉处理

香蕉切丁,撒上面粉,使得香蕉不黏手。请在需要的阶段再行切丁,否则氧化变黑。

### 面包介绍

名称: 东南亚热带水果面包  
 国别: 东南亚  
 类别: 软式面包  
 口感: 组织绵软、香蕉味道浓郁。



So-Easy面包

| 原料    | 750g |       |
|-------|------|-------|
|       | 电子秤  | 量杯/勺  |
| 水+蛋1个 | 200g | 200ml |
| 盐     | 3.3g | 1/2小勺 |
| 白砂糖   | 39g  | 3大勺   |
| 脱脂奶粉  | 13g  | 2大勺   |
| 油     | 22g  | 2大勺   |
| 面粉    | 310g | 2杯    |
| 干酵母   | 3.3g | 1小勺   |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中；
2. 按“So-Easy面包”键；
3. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips:

- 1 “So-Easy面包”具有一键启动功能，无需再按启动键启动；
- 2 “So-Easy面包”对面粉不挑剔，可使用中筋或高筋面粉进行面包制作；
- 3 “So-Easy面包”配方都整数化，简单易记住。



### 黄金馒头

| 原料   | 重量   |         |
|------|------|---------|
|      | 电子秤  | 量杯/勺    |
| 水    | 265g | 265ml   |
| 油    | 8.3g | 3/4大勺   |
| 普通面粉 | 496g | 3+1/5杯  |
| 干酵母  | 4.4g | 1+1/3小勺 |

此功能仅适用于：  
MB-100S11/100S611A

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中盖好烤馒头盖；
2. 选择功能“黄金馒头”；
3. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。



## 1 小时面包

| 原料         | 重量    |         |
|------------|-------|---------|
|            | 电子秤   | 量杯/勺    |
| 40°C温水+蛋1个 | 170g  | 170ml   |
| 盐          | 2.2g  | 1/3小勺   |
| 白砂糖        | 17.3g | 1+1/3大勺 |
| 脱脂奶粉       | 6.5g  | 1大勺     |
| 油          | 18.3g | 1+2/3大勺 |
| 高筋面粉       | 275g  | 1+2/3杯  |
| 干酵母        | 5.8g  | 1+3/4小勺 |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中；
2. 选择功能为“1小时面包”，启动制作；
3. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips:

“1小时面包”能在短时内为你制作出一款风味独特的面包。



普通面包

| 原料    | 重量    |         | 750g  |         |
|-------|-------|---------|-------|---------|
|       | 电子秤   | 量杯/勺    | 电子秤   | 量杯/勺    |
| 水+蛋1个 | 280g  | 280ml   | 210g  | 210ml   |
| 盐     | 3.3g  | 1/2小勺   | 2.5g  | 1/3小勺   |
| 白砂糖   | 39g   | 3大勺     | 30.1g | 2+1/3大勺 |
| 脱脂奶粉  | 19.5g | 3大勺     | 15g   | 2+1/3大勺 |
| 油     | 33g   | 3大勺     | 25.6g | 2+1/3大勺 |
| 高筋面粉  | 430g  | 2+3/5杯  | 330g  | 2杯      |
| 干酵母   | 4.1g  | 1+1/4小勺 | 3.3g  | 1小勺     |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中；选择功能为“普通面包”；
2. 设定“重量”、“烧色”后启动；
3. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips: 以下时间点均为显示屏显示时间点:

- 1 选择1000g重量档位，显示为“2:48”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料；
- 2 选择750g重量档位，显示为“2:44”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料；
- 3 选择1000g重量档位，显示为“1:31”时，有花样蜂鸣提醒，可取出制作花样；
- 4 选择750g重量档位，显示为“1:27”时，有花样蜂鸣提醒，可取出制作花样。



米香面包



全麦面包

| 原料 \ 重量 | 1000g |         | 750g  |         |
|---------|-------|---------|-------|---------|
|         | 电子秤   | 量杯/勺    | 电子秤   | 量杯/勺    |
| 水+蛋1个   | 260g  | 260ml   | 210g  | 210ml   |
| 盐       | 3.3g  | 1/2小勺   | 2.5g  | 1/3小勺   |
| 白砂糖     | 39g   | 3大勺     | 30.1g | 2+1/3大勺 |
| 脱脂奶粉    | 19.5g | 3大勺     | 15g   | 2+1/3大勺 |
| 油       | 33g   | 3大勺     | 25.6g | 2+1/3大勺 |
| 高筋面粉    | 396g  | 2+4/5杯  | 330g  | 2杯      |
| 干酵母     | 4.1g  | 1+1/4小勺 | 3.3g  | 1小勺     |
| 米饭(先不加) | -     | 200ml   | -     | 150ml   |

### 👩 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中；
2. 选择功能为“米香面包”；设定“重量”、“烧色”后启动；
3. 听到投料蜂鸣提醒后，加入米饭；
4. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips: 以下时间点均为显示屏显示时间点:

- 1 选择1000g重量档位，显示为“2:43”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料；
- 2 选择750g重量档位，显示为“2:39”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料；
- 3 米饭可选择白米饭、黑米饭等。

| 原料 \ 重量 | 1000g |         | 750g  |         |
|---------|-------|---------|-------|---------|
|         | 电子秤   | 量杯/勺    | 电子秤   | 量杯/勺    |
| 水+蛋1个   | 260g  | 260ml   | 220g  | 220ml   |
| 盐       | 3.3g  | 1/2小勺   | 2.5g  | 1/3小勺   |
| 白砂糖     | 39g   | 3大勺     | 30.1g | 2+1/3大勺 |
| 脱脂奶粉    | 13g   | 2大勺     | 9.8g  | 1+1/2大勺 |
| 油       | 33g   | 3大勺     | 25.6g | 2+1/3大勺 |
| 全麦面粉    | 130g  | 9/10杯   | 109g  | 3/4杯    |
| 高筋面粉    | 273g  | 1+2/3杯  | 220g  | 1+1/3杯  |
| 干酵母     | 4.1g  | 1+1/4小勺 | 3.3g  | 1小勺     |

### 👩 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中；
2. 选择功能为“全麦面包”；
3. 设定“重量”、“烧色”后启动；
4. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。



可可面包



葡萄干面包

| 原料 \ 重量 | 1000g |         | 750g  |         |
|---------|-------|---------|-------|---------|
|         | 电子秤   | 量杯/勺    | 电子秤   | 量杯/勺    |
| 纯牛奶+蛋1个 | 330g  | 330ml   | 260g  | 260ml   |
| 盐       | 4.4g  | 2/3小勺   | 3.3g  | 1/2小勺   |
| 白砂糖     | 52g   | 4大勺     | 39g   | 3大勺     |
| 脱脂奶粉    | 8.7g  | 1+1/3大勺 | 6.5g  | 1大勺     |
| 油       | 14.7g | 1+1/3大勺 | 11g   | 1大勺     |
| 可可粉     | 16.3g | 3+1/2大勺 | 12.5g | 2+1/2大勺 |
| 高筋面粉    | 430g  | 2+3/5杯  | 330g  | 2杯      |
| 干酵母     | 4.1g  | 1+1/4小勺 | 3.3g  | 1小勺     |

### 🍞 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中；
2. 选择功能为“可可面包”；
3. 设定“重量”、“烧色”后启动；
4. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips: 以下时间点均为显示屏显示时间点:

- 1 选择1000g重量档位，显示为“1:27”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料；
- 2 选择750g重量档位，显示为“1:23”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料。

| 原料 \ 重量  | 1000g |         | 750g  |         |
|----------|-------|---------|-------|---------|
|          | 电子秤   | 量杯/勺    | 电子秤   | 量杯/勺    |
| 水+蛋1个    | 280g  | 280ml   | 210g  | 210ml   |
| 盐        | 3.3g  | 1/2小勺   | 2.5g  | 1/3小勺   |
| 白砂糖      | 39g   | 3大勺     | 30.1g | 2+1/3大勺 |
| 脱脂奶粉     | 19.5g | 3大勺     | 15g   | 2+1/3大勺 |
| 油        | 33g   | 3大勺     | 25.6g | 2+1/3大勺 |
| 高筋面粉     | 430g  | 2+3/5杯  | 330g  | 2杯      |
| 干酵母      | 4.1g  | 1+1/4小勺 | 3.3g  | 1小勺     |
| 葡萄干(先不加) | -     | 125ml   | -     | 105ml   |

### 🍞 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中(葡萄干先不加)；
2. 选择功能为“果蔬面包”；
3. 设定“重量”、“烧色”后启动；
4. 听到投料蜂鸣提醒后，加入葡萄干；
5. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips: 以下时间点均为显示屏显示时间点:

- 1 选择1000g重量档位，显示为“2:45”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料。
- 2 选择750g重量档位，显示为“2:41”时，有投料蜂鸣提醒，可进行投料。
- 3 选择1000g重量档位，显示为“1:28”时，有花样蜂鸣提醒，可进行花样制作。
- 4 选择750g重量档位，显示为“1:24”时，有花样蜂鸣提醒，可进行花样制作。



双色面包

仅MB-100S611机型适用

| 原料       | 重量    |         | 用量  |      |
|----------|-------|---------|-----|------|
|          | 电子秤   | 量杯/勺    | 电子秤 | 量杯/勺 |
| 纯牛奶+蛋1个  | 210g  | 210ml   |     |      |
| 盐        | 2.5g  | 1/3小勺   |     |      |
| 白砂糖      | 30.1g | 2+1/3大勺 |     |      |
| 脱脂奶粉     | 15g   | 2+1/3大勺 |     |      |
| 油        | 25.6g | 2+1/3大勺 |     |      |
| 高筋面粉     | 330g  | 2杯      |     |      |
| 干酵母      | 3.3g  | 1小勺     |     |      |
| 可可粉(先不加) | 7.5g  | 1+1/2大勺 |     |      |
| 水(后加)    | 18g   | 1+1/2大勺 |     |      |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中；
2. 选择功能为“双色面包”，启动制作；
3. 在屏幕显示“2:49”时(有蜂鸣提醒)，暂停程序，取出面团；
4. 分割出3/5重量的面团(约360g)，盖上保鲜膜，置于温暖的环境中发酵备用；
5. 剩余的2/5重量面团，包上可可粉和1.5大勺水后，放回面包桶中，恢复程序运行；
6. 在屏幕显示“1:33”时(有蜂鸣提醒)，暂停程序，取出面团，按图示完成花样制作；
7. 花样制作完成的面团，放回面包桶(无需装搅拌叶片)，恢复程序运行；
8. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。



西式蛋糕

| 原料      | 重量                  |       |
|---------|---------------------|-------|
|         | 电子秤                 | 量杯/勺  |
| 鸡蛋      | -                   | 3个    |
| 白砂糖     | 52g                 | 4大勺   |
| 低筋面粉    | 75g                 | 1/2杯  |
| 盐       | 1.3g                | 1/4小勺 |
| 纯牛奶     | 30g                 | 30ml  |
| 油       | 22g                 | 2大勺   |
| 可可粉或抹茶粉 | 6g                  | 1大勺   |
|         | 可加可不加，加入即为可可蛋糕或抹茶蛋糕 |       |

### 制作步骤

1. 打蛋浆：把鸡蛋充分打发是蛋糕成功的首要条件。
  - a 将鸡蛋与白砂糖一起充分搅拌，制成冰激凌状的白色蛋浆；
  - b 白砂糖分3次加入；
  - c 蛋浆需打发到提起打蛋器能在表面留下清晰痕迹。
2. 制蛋糕浆：注意搅拌时动作要轻柔、不能打圈。
  - a 将低筋面粉分三次均匀撒在蛋浆表面，用饭勺上下搅拌均匀；
  - b 将剩下的物料加入蛋浆中上下搅拌均匀。
3. 装桶：
  - a 面包桶去掉搅拌叶片，表层均匀涂抹一层油，而后将蛋糕浆倒入桶中；
  - b 端起面包桶震3下，让蛋糕浆表面变得平整，并把内部的大气泡震出来。
 制作：
4. 桶先不放入，启动“西式蛋糕”功能进行预热，显示“0:28”时有预热完成蜂鸣提醒，此时放入面包桶，等待蛋糕制作完成。

### 注意事项

- a 蛋清蛋黄在一起打发较难，需要耐心完成；
- b 鸡蛋在40℃左右容易打发，故温度较低可将打蛋盘座在温水中进行打发；
- c 低筋面粉一定要分次均匀加入，否则难以搅拌均匀；
- d 可选择增加适量的泡打粉，效果会更好。



快速和面

| 原料 \ 重量 | 1000g |       | 750g |        |
|---------|-------|-------|------|--------|
|         | 电子秤   | 量杯/勺  | 电子秤  | 量杯/勺   |
| 水       | 340g  | 340ml | 280g | 280ml  |
| 面粉      | 620g  | 4杯    | 504g | 3+1/4杯 |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中;
2. 选择功能为“快速和面”，启动制作;
3. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips:

“快速和面”功能可用于制作饺子面、手擀面等。



面团发酵

| 原料 \ 重量 | 1000g |         | 750g |         |
|---------|-------|---------|------|---------|
|         | 电子秤   | 量杯/勺    | 电子秤  | 量杯/勺    |
| 水       | 340g  | 340ml   | 280g | 280ml   |
| 面粉      | 620g  | 4杯      | 504g | 3+1/4杯  |
| 干酵母     | 5.8g  | 1+3/4小勺 | 5g   | 1+1/2小勺 |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中;
2. 选择功能为“面团发酵”，启动制作;
3. 等待制作完成(完成时，有蜂鸣提醒)。

#### Tips:

- 1 “面团发酵”功能可用于制作包子面、馒头面、发饼面、披萨面等;
- 2 “面团发酵”功能集“和发”于一体，先“和面”，后“发面”。





八宝米粥

| 原料   | 重量   |       | 用量  |      |
|------|------|-------|-----|------|
|      | 电子秤  | 量杯/勺  | 电子秤 | 量杯/勺 |
| 八宝粥料 | 120g | 1/3杯  |     |      |
| 水    | 900g | 900ml |     |      |



### 制作步骤

1. 将淘好的八宝粥料浸泡60分钟;
2. 八宝粥料沥干水后倒入面包桶, 并加配方中所述用量的水;
3. 选择功能为“八宝米粥”;
4. 启动程序, 等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

#### Tips:

- 1 八宝粥料可用大米、花生米、薏仁、莲子、红豆、黑米各20g做成;
- 2 程序完成后, 再静置放置一段时间, 粥会更稠密绵软。



糯米年糕

| 原料 | 重量   |        | 用量  |      |
|----|------|--------|-----|------|
|    | 电子秤  | 量杯/勺   | 电子秤 | 量杯/勺 |
| 开水 | 100g | 100ml  |     |      |
| 糯米 | 420g | 1+3/4杯 |     |      |



### 制作步骤

1. 将淘好的糯米温水浸泡50分钟;
2. 糯米沥干水后倒入面包桶, 并加配方中所述用量的开水;
3. 选择功能为“糯米年糕”;
4. 启动程序, 等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

#### Tips:

- 1 刚做好的年糕软绵绵、晶莹剔透可蘸白糖直接食用;
- 2 也可放入冰箱保存备用。



鲜美果酱

| 原料  | 重量   |      | 用量  |      |
|-----|------|------|-----|------|
|     | 电子秤  | 量杯/勺 | 电子秤 | 量杯/勺 |
| 柠檬汁 | 20g  | 2大勺  |     |      |
| 水   | 30g  | 30ml |     |      |
| 菠萝丁 | 500g | -    |     |      |
| 白砂糖 | 52g  | 4大勺  |     |      |
| 布丁粉 | 13g  | 1大勺  |     |      |

制作步骤

1. 将菠萝去皮、洗净、切丁后放入料理机；
2. 在菠萝丁中加入柠檬汁和白砂糖，然后启动料理机制作成菠萝泥备用；
3. 将制成的菠萝泥倒入面包桶中，加入布丁粉；
4. 功能选择为“鲜美果酱”；
5. 启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

Tips:

- 1 制作好的果酱进行冷藏一段时间效果更佳；
- 2 可将菠萝换成梨、苹果、猕猴桃等不同风味的水果进行果酱制作。



香浓酸奶

| 原料  | 重量    |        | 用量  |      |
|-----|-------|--------|-----|------|
|     | 电子秤   | 量杯/勺   | 电子秤 | 量杯/勺 |
| 纯牛奶 | 1000g | 1000ml |     |      |
| 酸奶  | 110g  | 125ml  |     |      |
| 白砂糖 | 52g   | 4大勺    |     |      |

制作步骤

1. 将面包桶等制作工具进行高温消毒(无需装搅拌叶片)；
2. 将配料按顺序加入面包桶中，并将混合液充分搅拌，使糖溶解；
3. 功能选择为“香浓酸奶”；
4. 启动程序，等待制作完成(有完成蜂鸣提醒)。

Tips:

必须使用含有乳酸菌的酸奶，不能使用普通酸饮料代替。

## 翻炒干货

1. 将物料加入面包桶;
2. 选择功能为“翻炒干货”【功能序号15】, 设定好制作时间;
3. 启动程序, 等待制作完成(有完成蜂鸣提醒);
4. 常见干货制作建议:  
炒花生米: 25分钟  
炒南瓜仁: 18分钟  
炒板栗: 30分钟(板栗事先切口, 置于沸水中煮3-5分钟, 除去搅拌叶片, 每5分钟用筷子搅拌一次)。

### Tips:

制作量控制在1.5杯内。



## 向日葵小面包

| 原料      | 重量         | 用量  |         |
|---------|------------|-----|---------|
|         |            | 电子秤 | 量杯/勺    |
| 纯牛奶+蛋1个 | 120g       |     | 120ml   |
| 盐       | 1.3g       |     | 1/4小勺   |
| 白砂糖     | 17.4g      |     | 1+1/3大勺 |
| 脱脂奶粉    | 8.7g       |     | 1+1/3大勺 |
| 油       | 13.8g      |     | 1+1/4大勺 |
| 高筋面粉    | 165g       |     | 1杯      |
| 干酵母     | 1.7g       |     | 1/2小勺   |
| 辅料      | 炒香的黑芝麻适量。  |     |         |
| 馅料      | 红豆沙、枣泥等适量。 |     |         |



## 烘烤翻热

### 制作步骤

1. 将物料加入面包桶;
2. 功能选择为“烘烤翻热”【序号16】, 设定好制作时间;
3. 启动程序, 等待制作完成(有完成蜂鸣提醒);
4. 常见制作建议:  
烤面包片: 16-26分钟  
烤馒头片: 26-36分钟

### Tips:

必要时中途进行翻动。



50

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中(辅料、馅料不加);
2. 选择“面团发酵”功能, 完成发面团制作;
3. 将发面团取出, 按照图示完成花样制作, 步骤分为: 擀面排气、揉成长棍、8等分(每个约40g)、包馅料、蘸芝麻(蘸芝麻前可刷一层蛋液或油);
4. 取4个面包胚子后, 按图示放入面包桶中, 往胚子上撒少许水后装回机器;
5. 选择“香浓酸奶”功能发酵10-15分;
6. 选择“烘烤翻热”功能烘烤20-30分(烤至微黄色即可);
7. 重复3-6步骤, 完成剩余4个面团的制作。



51

## 甜咸双味面包

| 原料      | 重量         |      | 用量      |      |
|---------|------------|------|---------|------|
|         | 电子秤        | 量杯/勺 | 电子秤     | 量杯/勺 |
| 纯牛奶+蛋1个 | 210g       |      | 210ml   |      |
| 盐       | 2.5g       |      | 1/3小勺   |      |
| 白砂糖     | 30.1g      |      | 2+1/3大勺 |      |
| 脱脂奶粉    | 15g        |      | 2+1/3大勺 |      |
| 油       | 25.6g      |      | 2+1/3大勺 |      |
| 高筋面粉    | 330g       |      | 2杯      |      |
| 干酵母     | 3.3g       |      | 1小勺     |      |
| 甜玉米粒    | 适量(50ml左右) |      |         |      |
| 火腿丁     | 适量(50ml左右) |      |         |      |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序加入面包桶中(甜玉米粒、火腿丁先不加);
2. 选择“面团发酵”功能,完成发面团制作;将发面团取出,按照图示完成花样制作,步骤分为:擀面排气、揉成长棍、2等分(每个约300g)、卷料(可重复多卷几次使料均匀);
3. 制好的面包胚放回桶中,洒少许水后,选择“香浓酸奶”功能发酵35-40分钟;
4. 选择“烘烤翻热”功能,烘烤60分钟左右。



## 乡村花环面包

| 原料      | 重量         |      | 用量      |      |
|---------|------------|------|---------|------|
|         | 电子秤        | 量杯/勺 | 电子秤     | 量杯/勺 |
| 纯牛奶+蛋1个 | 120g       |      | 120ml   |      |
| 盐       | 1.3g       |      | 1/4小勺   |      |
| 白砂糖     | 17.4g      |      | 1+1/3大勺 |      |
| 脱脂奶粉    | 8.7g       |      | 1+1/3大勺 |      |
| 油       | 13.8g      |      | 1+1/4大勺 |      |
| 高筋面粉    | 165g       |      | 1杯      |      |
| 干酵母     | 1.7g       |      | 1/2小勺   |      |
| 辅料      | 炒香的黑芝麻适量。  |      |         |      |
| 馅料      | 红豆沙、枣泥等适量。 |      |         |      |

### 制作步骤

1. 将配料按顺序投入面包桶中(辅料、馅料不加);
2. 选择“面团发酵”功能,完成发面团制作;将发面团取出,按照图示完成花样制作,步骤分为:擀面排气、揉成长棍、8等分(每个约40g)、包馅料、蘸芝麻(蘸芝麻前可刷一层蛋液或油);
3. 取4个面包胚子后,按图示放入面包桶中,往胚子上撒少许水后装回机器,选择“香浓酸奶”功能发酵10-15分;
4. 选择“烘烤翻热”功能烘烤20-30分(烤至微黄色即可);
5. 重复2-4步骤,完成剩余4个面团的制作。

