

面包机

手感馒头
香甜糕点
精致点心
汽蒸米饭



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 Yinhai Street, Xiasha, Hangzhou Economic
and Technological Development Area

邮编：310018

传真：400 6186 996

www.joyoung.com

家庭型

Joyoung 九阳



九阳全自动 面包机

500g专用食谱

手感馒头 香甜糕点
精致点心 汽蒸米饭

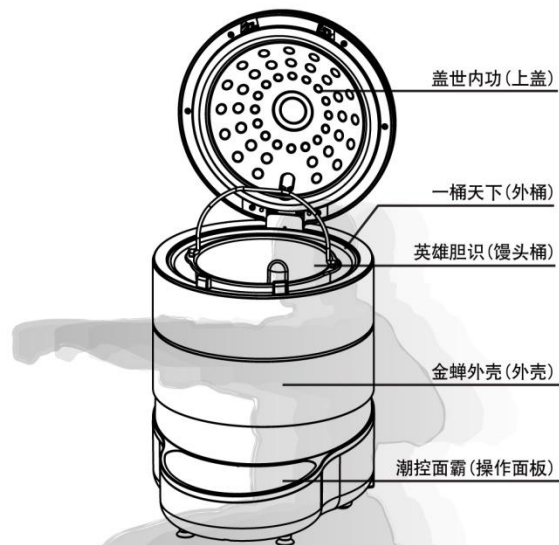
面点机

遇见你，
便拥有最好的幸福。
给你想要的味道，
是我最大的满足。
百变的面点机，
带给你无限美味。



神器简介

1 馒头机分解图



2 物料选购指南

面粉	酵母	油	糖	水
馒头类： 选用中高筋面粉 蛋白质含量 $\geq 9.5\%$	选用高效活性干酵母	植物油	白砂糖 或 绵白糖	饮用水
糕点类： 选用低筋面粉 蛋白质含量 $\leq 8.5\%$	建议品牌： 安琪、燕山、 马利			注意： 冬天气温过低时，建议改用温水。

锦囊妙计

妙计1：配料“四字诀”：

- 松：面粉计量时，需先刨松；
- 平：面粉计量时，要平齐，不能有冒尖或凹陷；
配料时眼睛要平视刻度线；
- 调：面粉种类、气候、辅料含水率等对配方用水量会有影响，请酌情对配方水量进行微调；
- 埋：预约时，必须将酵母埋入堆高的面粉中；

妙计2：机器没有“启动”按键，如何启动？

答：机器设置为自动启动。在选定功能5秒后，会自动启动工作。

妙计3：启动后，不开始揉面怎么办？

答：请确认是否处于“预热”阶段（预热指示灯闪烁显示），个别功能具有预热阶段，预热时机器不揉面。

妙计4：出现报警怎么办？

答：为保证馒头制作效果，设置了高低温、电压、缺水等报警保护，（报警原理和处理措施详见说明书）。

妙计5：馒头制作效果不好怎么办？

答：制作效果不好，存在多种因素的可能性。
（各种原因和解决措施，详见说明书第九章）

妙计6：维护保养小窍门。

馒头桶及外桶，需使用柔软材质湿布擦拭，不能使用钢丝球擦拭，以免划伤桶表面。
外桶结垢后，要及时进行除垢，除垢方法：可使用陈醋等兑水后进行除垢，除垢时，进行加热效果会更好。

逍遥九步



第1步

清洗干净外桶；



第2步

清洗干净上盖，并安装到位；



第3步

安装好搅拌叶片；



第4步

按配方顺序配置物料(以500g北方精蒸馒头为例)；
(面粉配置时，要先刨松，不能结块或压实，视线需与刻度线平齐。预约时，酵母需要埋入堆高的面粉中。)



第5步

向外桶注水至刻度线处；



第6步

将馒头桶装入外桶；



第7步

盖盖上盖，接通电源；



第8步

选择功能一等待5秒自动启动；



第9步

制作结束后，会有蜂鸣提醒，按“暂停/取消”键恢复到待机，拔下电源，取出馒头即可食用。

目录 CONTENTS

Part 01

原味系列4道

- 北方精蒸馒头……01
- 南方精蒸馒头……01
- 北方快速馒头……02
- 南方快速馒头……02



Part 02

粗粮系列4道

- 玉米馒头……03
- 紫薯燕麦馒头……04
- 南瓜馒头……05
- 黑芝麻核桃馒头……06



Part 03

甜味系列3道

- 可可馒头……07
- 红糖枣馒头……08
- 抹茶馒头……09

Part 04

咸味系列5道

- 青葱馒头……10
- 培根馒头……11
- 胡萝卜馒头……12
- 洋葱馒头……13
- 海苔馒头……14



Part 05

糕点系列6道

- 年糕……15
- 发糕……16
- 枣糕……17/18
- 碗糕……19
- 马拉糕……20
- 蒸蛋糕……21/22



Part 06

面点系列4道

- 饺子……23
- 面条……24
- 包子……25
- 烙饼……26





Part
07

茶点系列4道

- 豉汁凤爪·····27
- 干蒸烧麦·····28
- 水晶虾饺·····29
- 原味布丁·····30



Part
08

米饭系列3道

- Q弹米饭·····31
- 什锦炒饭·····32
- 青瓜寿司·····33

Part1
原味系列

质朴自然的原味馒头，
带来一股淡淡的清香，这就是记忆里的味道，
亲切而温暖！



北方精蒸馒头 北方快速馒头
南方精蒸馒头 南方快速馒头



北方快速馒头

材料 电子秤 量杯/量勺

水	180g	180ml
油	3g	3/4小勺
面粉	341g	2+1/5杯
酵母	2.2g	2/3小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“快速馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

快速馒头程序无预热功能, 在气温冷时, 请改用温水进行制作!

南方快速馒头

材料 电子秤 量杯/量勺

水	145g	145ml
白糖	19.5g	1+1/2大勺
油	3g	3/4小勺
面粉	271g	1+3/4杯
酵母	2.2g	2/3小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“快速馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

快速馒头程序无预热功能, 在气温冷时, 请改用温水进行制作!



北方精蒸馒头

材料 电子秤 量杯/量勺

水	160g	160ml
油	3g	3/4小勺
面粉	310g	2杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。

南方精蒸馒头

材料 电子秤 量杯/量勺

水	120g	120ml
白糖	19.5g	1+1/2大勺
油	3g	3/4小勺
面粉	258g	1+2/3杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。

Part2
粗粮系列

粗粮，不喧哗地，
 无可替代，为人所爱。

玉米馒头
 紫薯燕麦馒头
 南瓜馒头
 黑芝麻核桃馒头

玉米馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	135g	135ml
白糖	13g	1大勺
油	3g	3/4小勺
面粉	205g	1+1/3杯
玉米粉	68g	2/5杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- 1 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- 2 按顺序将物料配入馒头桶中;
- 3 选择“精蒸馒头”功能;
- 4 约5S后,将自动启动制作。

紫薯燕麦馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	125g	125ml
油	3g	3/4小勺
紫薯 (蒸熟切开)	55g	-
燕麦	30g	4大勺
面粉	233g	1+1/2杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后,将自动启动制作。

Tips

蒸紫薯水分差异较大,请根据实际情况微调用水量。



南瓜馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	50g	50ml
白糖	13g	1大勺
油	3g	3/4小勺
面粉	280g	1+4/5杯
老南瓜 (蒸熟切块)	100g	-
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后,将自动启动制作。

Tips

蒸南瓜水分差异较大,请根据实际情况微调用水量。



黑芝麻核桃馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	125g	125ml
油	3g	3/4小勺
红糖	8g	1大勺
黑芝麻(生)	10g	约1+1/4大勺
核桃仁(生)	30g	约4+1/2大勺
面粉	233g	1+1/2杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后,将自动启动制作。

Tips

核桃碎大小控制在与黄豆粒相仿。



可可馒头
红糖枣馒头
抹茶馒头



Part3

烘焙艺术

它香甜可口, 它松软Q弹,
甜甜地, 安静地……
美好着……



可可馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	135g	135ml
油	3g	3/4小勺
红糖	16g	2大勺
可可粉	10g	1+1/2大勺
面粉	258g	1+2/3杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。



红糖枣馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	105g	105ml
油	3g	3/4小勺
红糖	8g	1大勺
枣泥	30g	-
面粉	206g	1+1/3杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

枣泥水分差异较大, 请根据实际情况微调用水量。



Part4
咸味系列

咸味乃五味之首，既可独立存在，
也可兼容共存，
好味道，不可多得！



青葱馒头
洋葱馒头
培根馒头
海苔馒头
胡萝卜馒头



抹茶馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	135g	135ml
油	3g	3/4小勺
白糖	19.5g	1+1/2大勺
抹茶粉	10g	1+1/2大勺
面粉	258g	1+2/3杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后，将自动启动制作。





青葱馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	110g	110ml
油	3g	3/4小勺
盐	2.2g	1/3小勺
面粉	271g	1+3/4杯
葱花 (小葱)	30g	-
酵母	2.5g	3/4小勺

做法

- 1 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- 2 按顺序将物料配入馒头桶中;
- 3 选择“精蒸馒头”功能;
- 4 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

1. 小葱清洗后请甩干水分。
2. 葱花水分差异较大, 请根据实际情况微调用水量。



培根馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	135g	135ml
油	3g	3/4小勺
盐	2.2g	1/3小勺
面粉	258g	1+2/3杯
培根 (切粒)	50g	-
酵母	2.5g	3/4小勺

做法

- 1 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- 2 按顺序将物料配入馒头桶中;
- 3 选择“精蒸馒头”功能;
- 4 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

培根颗粒大小控制在0.8cm左右。





胡萝卜馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	125g	125ml
油	3g	3/4小勺
盐	2.2g	1/3小勺
面粉	258g	1+2/3杯
胡萝卜 (切粒)	60g	-
酵母	2.5g	3/4小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

胡萝卜颗粒大小控制在0.8cm左右。



12

洋葱馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	100g	100ml
油	3g	3/4小勺
盐	2.2g	1/3小勺
面粉	248g	1+3/5杯
洋葱丁	60g	-
酵母	2.5g	3/4小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中;
- ③ 选择“精蒸馒头”功能;
- ④ 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

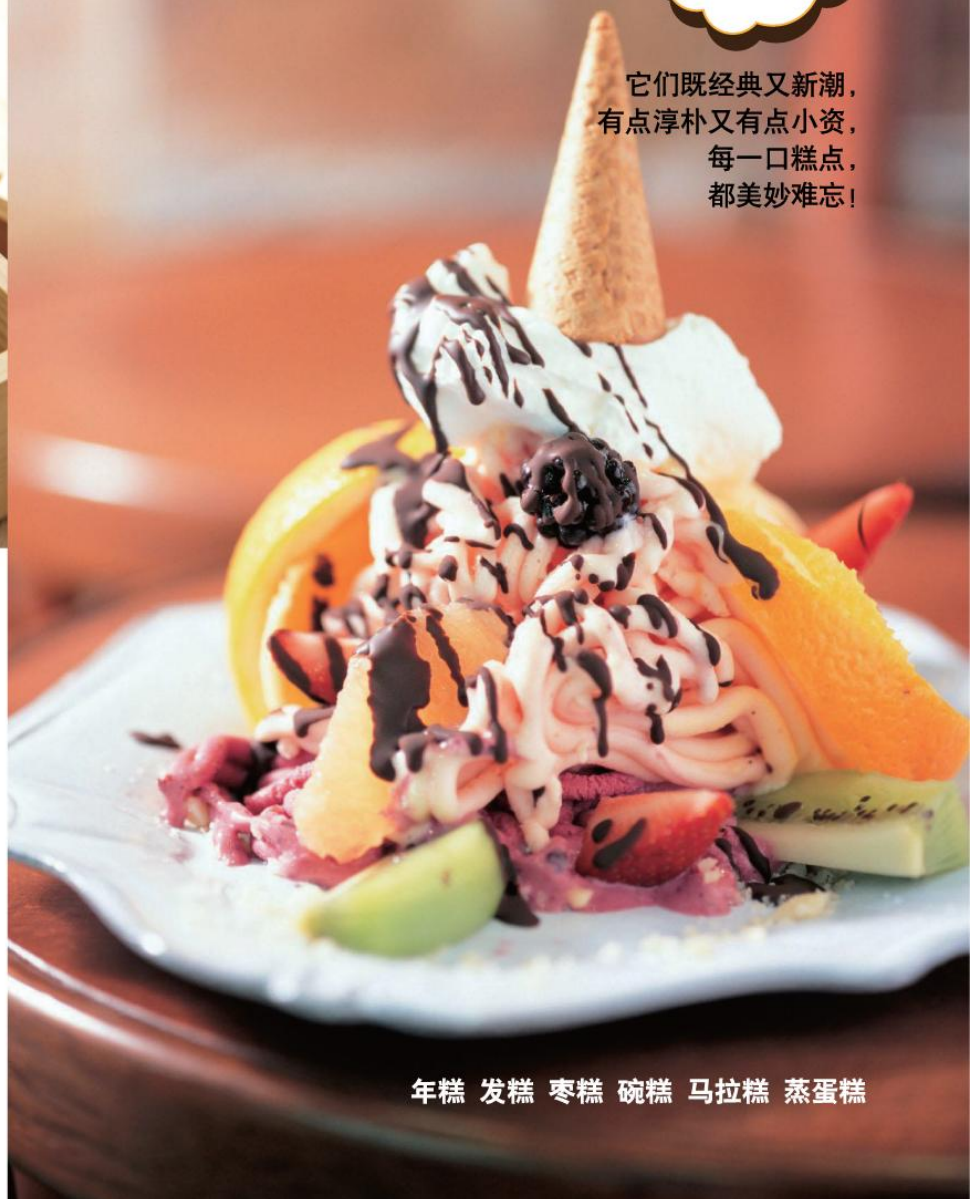
1. 洋葱颗粒大小控制在0.8cm左右。
2. 洋葱水分差异较大, 请据实际情况微调用水量。



13

Part5
糕点系列

它们既经典又新潮，
有点淳朴又有点小资，
每一口糕点，
都美妙难忘！



年糕 发糕 枣糕 碗糕 马拉糕 蒸蛋糕



海苔馒头

材料	电子秤	量杯/量勺
水	155g	155ml
油	3g	3/4小勺
海苔	5g	-
盐	2.2g	1/3小勺
面粉	280g	1+4/5杯
酵母	2.5g	3/4小勺

做法

- 1 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- 2 按顺序将物料配入馒头桶中;
- 3 选择“精蒸馒头”功能;
- 4 约5S后,将自动启动制作。





本食谱由面食达人:@meggy跳舞的苹果 制作, 欢迎大家交流心得。

年糕

材料	电子秤	量杯/量勺
糯米粉	220g	-
大米粉	110g	-
清水	250g	250ml
红豆 (煮熟)	40g	-

做法

- ① 红豆用沸水煮15分钟左右后晾凉备用;
- ② 将物料混合揉成团(水量可微调, 不粘手不松散为宜);
- ③ 将粉团放入馒头桶中按平;
- ④ 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ⑤ 选择“蒸”功能, 调节时间为1小时, 蒸好后再焖5分钟;
- ⑥ 将年糕取出, 手蘸凉开水将年糕揉、摔5分钟左右, 使其组织更紧密;
- ⑦ 取一张保鲜膜在上面抹一层凉开水, 将摔打好的年糕滚成圆柱形放在保鲜膜上, 放入冰箱冷冻即可。

Tips

1. 粉的比例可以调整, 糯米粉放得多, 年糕更粘。
2. 红豆一定要煮过之后再使用。
3. 年糕揉好后, 可取出直接切片食用, 也可冷冻后切片, 煎锅中略煎后蘸糖食用。



本食谱由面食达人:@热爱红烧肉 制作, 欢迎大家交流心得。

发糕

材料	电子秤	量杯/量勺
白糖	39g	3大勺
开水	120g	120ml
玉米粉	120g	2/3杯
面粉	100g	2/3杯
冷水	40g	40ml
酵母	3.3g	1小勺
红枣 (去核)	-	10个左右

做法

- ① 白糖化入开水中;
- ② 趁热将白糖水倒入玉米粉中, 搅拌后晾凉备用;
- ③ 将剩余物料(红枣放一半), 混合揉拌成团;
- ④ 馒头桶刷油后, 将面团放入, 发酵到2.5倍以上(25℃环境下约半小时);
- ⑤ 表面摆上剩余红枣;
- ⑥ 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ⑦ 选择“蒸”功能, 蒸制1小时。

Tips

1. 用开水烫玉米粉是为了让粉糊化, 这一步是保证口感细腻的关键。
2. 面团有些粘, 用手不好操作, 建议带一次性手套。
3. 图示未放在馒头桶中进行制作, 可直接放入馒头桶中制作。





枣糕

材料	电子秤	量杯/量勺
鸡蛋	-	3个
红糖	60g	7+1/2大勺
白糖	29g	2+1/4大勺
枣泥	50g	-
低筋面粉	112g	3/4杯
纯牛奶	45g	45ml
油	33g	3大勺
泡打粉	2.5g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 打蛋浆: (把鸡蛋充分打发是枣糕成功的首要条件)。
 - a 将鸡蛋与红糖、白糖、枣泥一起充分搅拌, 制成冰激凌状的红色蛋浆;
 - b 红糖、白糖分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。
- ③ 制枣糕浆: (搅拌时动作要轻柔, 不能打圈)。
 - a 将低筋面粉分3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并上下搅拌均匀。
- ④ 装桶: (均匀刷油可防止粘桶, 方便取出)。
 - a 馒头桶去掉搅拌叶片(无需装搅拌叶片), 表面均匀涂抹一层油;
 - b 然后, 将枣糕浆倒入桶内;
 - c 提起馒头桶震3下, 让枣糕浆表面变得平整, 并把内部的大气泡震出来。
- ⑤ 选择“蒸”功能, 调节时间为48分钟;
- ⑥ 约5S后, 将自动启动制作;

Tips

1. 制作完成后请及时取出食用, 焖锅时间过长枣糕容易回缩。
2. 将枣泥与鸡蛋、糖一起打发, 口味更佳。





本食谱由面食达人:@舞之灵1027 制作，欢迎大家交流心得。

碗糕

材料 电子秤 量杯/量勺

白糖	13g	1大勺
开水	100g	100ml
大米粉	100g	-
酵母	1.7g	1/2小勺
泡打粉	1.5g	-

做法

- 白糖化入开水中放凉备用；
- 将放凉的糖水倒入大米粉中搅拌至无颗粒状；
- 加入酵母，拌匀后盖保鲜膜放入冰箱冷藏发酵至表面有微微气泡；
- 加入泡打粉继续搅拌至无颗粒状，盖上保鲜膜室温发酵60分钟左右(室温14度左右)；
- 倒入模具中7分满；
- 向外桶注水到刻度线处(约1200ml)；
- 选择“蒸”功能，蒸制32分钟左右。



Tips

建议采用深口小碗，这样才容易做到开花的效果。



马拉糕

材料 电子秤 量杯/量勺

牛奶	120g	120ml
油	8g	2小勺
白糖	78g	6大勺
吉士粉	8.7g	1+1/3大勺
低筋面粉	180g	1+1/5杯
酵母	4.4g	1+1/3小勺
鸡蛋 (先不加)	-	2个

做法

- 向外桶注水到刻度线处(约1200ml)；
- 按顺序将物料(鸡蛋除外)配入馒头桶中；
- 选择“快速馒头”功能；
- 约5S后，将自动启动制作；
- 启动5分钟后，暂停程序，打入鸡蛋后继续工作。



蒸蛋糕

材料 电子秤 量杯/量勺

鸡蛋	-	3个
白糖	68g	5大勺
低筋面粉	90g	3/5杯
纯牛奶	30g	30ml
油	16.5g	1+1/2大勺
泡打粉	2.5g	1/2小勺

做法

- ① 向外桶注水至刻度线处(约1200ml);
- ② 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。
- ③ 制蛋糕浆;(搅拌时动作要轻柔,不能打圈)。
 - a 将低筋面粉分3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并上下搅拌均匀。
- ④ 装桶;(均匀刷油可防止粘桶,方便取出)。
 - a 馒头桶去掉搅拌叶片(无需装搅拌叶片),表面均匀涂抹一层油,然后将蛋糕浆倒入桶内;
 - b 提起馒头桶震3下,让蛋糕浆表面变得平整,并把内部的大气泡震出来。
- ⑤ 选择“蒸”功能,调节时间为48分钟;
- ⑥ 约5S后,将自动启动制作。

Tips

制作完成后请及时取出食用,焖锅时间过长蛋糕容易回缩。



饺子
包子
面条
烙饼



Part6
面点系列

用心做的食物，充满了爱意与想象，
轻松的DIY程序，
给您厨房72变！



饺子

材料 电子秤 量杯/量勺

水	160g	160ml
面粉	310g	2杯

Tips

馅料可据个人口味自行调配，图示以韭菜蛋为例。

做法

- ① 外桶中无需加水；
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中；
- ③ 选择“和面”功能（“和面/发面”键按1次）；
- ④ 约5S后，将自动启动制作；
- ⑤ 和面完成后，取出面团擀成饺子皮；
- ⑥ 调制馅料，包成饺子。





面条

材料 电子秤 量杯/量勺

水	160g	160ml
面粉	310g	2杯

做法

- ① 外桶中无需加水；
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中；
- ③ 选择“和面”功能（“和面/发面”键按1次）；
- ④ 约5S后，将自动启动制作；
- ⑤ 和面完成后，取出面团擀成面片；
- ⑥ 切成等宽的面条。

Tips

可根据个人口味做成炸酱面、鸡丝面、番茄鸡蛋面等。



包子

材料 电子秤 量杯/量勺

水	160g	160ml
面粉	310g	2杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- ① 外桶中无需加水；
- ② 按顺序将物料配入馒头桶中；
- ③ 选择“发面”功能（“和面/发面”键按2次）；
- ④ 约5S后，将自动启动制作。
- ⑤ 发面完成后，取出面团擀成包子皮；
- ⑥ 调制馅料，包成包子。

Tips

1. 发面功能集合“和发”于一体，先“和面”后“发面”；
2. 馅料可根据个人口味自行调配。



烙饼

材料 电子秤 量杯/量勺

水	160g	160ml
面粉	310g	2杯
酵母	1.7g	1/2小勺

做法

- 1 外桶中无需加水;
- 2 按顺序将物料配入馒头桶中;
- 3 选择“发面”功能(“和面/发面”键按2次);
- 4 约5S后,将自动启动制作;
- 5 发面完成后,取出面团擀成饼胚;
- 6 用煎烤机烙成成品。

Tips

- 1.发面功能集合“和发”于一体,先“和面”后“发面”;
- 2.可据个人口味做成芝麻饼、肉馅饼、油饼等。



豉汁凤爪
干蒸烧麦

水晶虾饺
原味布丁

Part7 茶点系列

每一点,
每一滴,
说不出的唇齿留香,
抹不去的广式经典。





本食谱由面食达人:@惠妈妈hui 制作，欢迎大家交流心得。

豉汁凤爪

配方

鸡脚500克、醋30克、蜂蜜30克、料酒少许、姜3片、油适量、酱油适量、老抽适量、耗油适量、盐少许、糖少许、生粉少许、胡椒粉适量、辣椒2个、豆豉少许、蒜头6瓣

Tips

1. 煮鸡脚时，蜂蜜可以用白糖代替。
2. 煮好后要沥干水分，不然炸时油会飞溅。
3. 炸至鸡脚深色后捞出煮30分钟左右，虎皮才能出现且使鸡脚松软。
4. 第一次蒸是为了使鸡脚更松软，第二次加调味料蒸是为了使鸡脚入味。



做法

- ① 鸡脚洗净，剪去脚趾甲，且对半切开；
- ② 将鸡脚放入小锅，水位没过鸡脚，放入醋、蜂蜜、姜，加入料酒，水沸后煮3分钟捞出，沥干水分；
- ③ 将鸡脚油炸至皮全部呈现深色，捞出放入小锅中煮30分钟左右；
- ④ 向外桶注沸水到刻度线处(约1200ml)，鸡脚放入馒头桶，选择“蒸”功能，蒸30分钟；
- ⑤ 将蒜蓉、豆豉、辣椒圈准备好后，掺合其余物料拌匀成为酱汁；
- ⑥ 鸡脚蒸好后倒入酱汁，搅拌均匀，使全部鸡脚都粘上酱汁，继续蒸30分钟。



本食谱由面食达人:@我家俩宝悄悄长 制作，欢迎大家交流心得。

干蒸烧麦

配方

五花肉150克、虾仁(去壳后)100克、鸡蛋1个、香菇和黑木耳适量、饺子皮适量、生抽、白糖、盐、鸡精、胡椒粉、生粉、麻油各适量

做法

- ① 将香菇和黑木耳泡发洗净并切碎备用；
- ② 将鲜虾去头、壳和虾线，与五花肉一起剁碎；
- ③ 调入适量的生抽、白糖、盐、鸡精和胡椒粉，与切碎的香菇、黑木耳一起搅拌均匀；
- ④ 加入鸡蛋和适量生粉、麻油再次搅拌至起胶，干蒸烧麦的馅料就制作完成了；
- ⑤ 向外桶注沸水到刻度线处(约1200ml)，用饺子皮将烧麦包好后放于小蒸笼上，选择“蒸”功能蒸7分钟左右至熟即可。



Tips:

饺子皮可用和面功能自行制作。



水晶虾饺

本食谱由面食达人: @惠妈妈hui 制作, 欢迎大家交流心得。

配方

皮: 澄粉100克、生粉35克、沸水90ml、猪油10克、盐少许

馅料: 虾(去壳)200克、猪肥膘65克、葱少许、盐少许、鸡精少许、糖少许、油少许

做法

- 1 将粉类倒入馒头桶, 加入沸水;
- 2 开启和面程序, 搅拌至水、粉混合均匀后加入猪油, 继续搅拌至猪油与粉类混合均匀;
- 3 取出面团, 擀成虾饺皮;
- 4 鲜虾去头、壳和虾线, 用刀背剁成虾蓉(留部分不剁);
- 5 猪肥膘剁成肉泥后备用;
- 6 将虾蓉、肥膘泥、葱花放入大碗, 加入盐、糖、鸡精和适量油拌匀, 虾仁加适量盐腌制;
- 7 取饺子皮放上馅料, 上面放一只虾仁, 包好虾饺;
- 8 向外桶注沸水到刻度线处(约1200ml), 放好蒸笼, 选择“蒸”功能, 蒸7-10分钟至熟即可(时间视包的馅料多少而定)。



Tips:

1. 澄粉即小麦淀粉;
2. 一定要加沸水烫熟澄粉;
3. 肉馅要搅拌上劲;
4. 皮要擀薄一些, 蒸好以后才会透明。

原味布丁

材料	电子秤	量杯/量勺
牛奶	250g	250ml
糖	39g	3大勺
鸡蛋	-	2个
淡奶油	20g	3大勺

做法

- 1 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- 2 将牛奶加热到60℃左右;
- 3 趁热将糖化入牛奶中;
- 4 待牛奶恢复常温后, 加入鸡蛋和淡奶油, 搅拌均匀;
- 5 用滤网消除气泡后(建议过滤2次), 倒入玻璃瓶中;
- 6 选择“蒸”功能, 调节时间为38分钟;
- 7 约5S后, 将自动启动制作。

Tips

糖的量可根据个人口味适当增减。



Part8 米饭系列

你香甜Q弹，
即可一味传承，
也能百味变幻，
而我，情有独钟。

Q弹米饭
什锦炒饭
青瓜寿司



本食谱由面食达人:@热爱红烧肉 制作，欢迎大家交流心得。

Q弹米饭

材料

东北大米160克、水190毫升

做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 将大米清洗后，浸泡10分钟;
- ③ 沥干水分后倒入馒头桶，选择“蒸”功能，蒸制46分钟左右。

Tips

米饭的软硬程度可据个人口味微调用水量。



本食谱由面食达人:@若水北京 制作，欢迎大家交流心得。

什锦炒饭

材料

东北大米160g、水190ml

辅料

鸡蛋2个、香肠、洋葱碎、杏鲍菇、胡萝卜碎、虾仁、青椒碎、紫甘蓝、油各适量、盐2g



做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 将大米清洗后，浸泡10分钟;
- ③ 沥干水分后倒入馒头桶，选择“蒸”功能，蒸制46分钟左右。
- ④ 蒸好的米饭用饭铲打散备用;
- ⑤ 配料除了鸡蛋外全部切成小粒，虾仁用适量黄酒、胡椒粉去腥;
- ⑥ 炒锅放入食用油、香肠、洋葱碎、杏鲍菇、胡萝卜碎、虾仁炒制;
- ⑦ 放入米饭、鸡蛋翻炒，放入青椒碎、紫甘蓝碎和适量食盐拌匀即可。

Tips

米饭的软硬程度可据个人口味微调用水量。



本食谱由面食达人:@若水北京 制作，欢迎大家交流心得。

青瓜寿司

材料

海苔2张、米160g、水190g、黄瓜(切长条)一根、纳豆一盒、柠檬汁15ml、味淋5ml、盐2g、糖6g



做法

- ① 向外桶注水到刻度线处(约1200ml);
- ② 将大米清洗后，浸泡10分钟;
- ③ 沥干水分后倒入馒头桶，选择“蒸”功能，蒸制46分钟左右后打散备用;
- ④ 将味淋、柠檬汁、盐、糖拌入蒸熟的米饭，将海苔放在寿司帘子上，铺上一层米饭;
- ⑤ 在米饭三分之一处放上纳豆、黄瓜，卷成圆柱状;
- ⑥ 用锯齿面包刀将寿司切成约2.5厘米的寿司段，每切一刀用冷水洗刀可确保寿司表面光洁。

Tips

1. 海苔、寿司帘子、味淋、纳豆在较大超市均可买到。
2. 米饭的软硬程度可据个人口味微调用水量。