

非常感謝您購買 Panasonic 的產品。
●請仔細閱讀本使用說明書，以確保正確安全使用本產品。
●使用前請務必仔細閱讀“安全方面的注意事項”和“重要信息”。
●保用證據與本使用說明書一起妥善保管。
●因對本產品的使用不當或未能遵循相關說明，Panasonic 將不承擔任何責任。
●本產品可通過 Panasonic 官方網站獲取電子版使用說明書。

製作麵包的要領及基本材料

基本材料

麵粉

(高筋麵粉、低筋麵粉)

與水攪拌後，蛋白質會結合在一起生成麵筋。
●一般使用富含蛋白質 (12 ~ 15%) 的高筋麵粉。非麵包專用麵粉的膨脹效果不明顯，做出的麵包較硬。此外，自發粉亦不適合用於製作麵包。
●包裝袋上附有成分表。
●麵粉不需過篩。
●膨脹可能因蛋白質含量不同有所差異。
●使用新鮮的材料。
●存放在乾爽陰涼之處。
●務必使用秤 (以 g 為單位) 來稱量。

油脂

(牛油、無鹽牛油、人造牛油、起酥油)

使麵包組織鬆軟潤滑。
●在固體形狀下使用，無需融化。
●推薦使用無鹽牛油。

乳製品

(奶粉、牛奶)

改善麵包的味道以及香味，並使麵包的色澤更佳，而且還能防止麵包變硬。
●使用牛奶時，相對的減少放入水的份量。
●使用含有營養成分未經加工的脫脂奶粉或全脂奶粉。

食鹽

除了調味，還可增加麵包的嚼勁。而且還可以防止細菌繁殖。

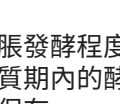
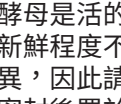
糖

(砂糖、紅糖、蜂蜜)

糖是麵包酵母的營養來源，可加速發酵完成。而且還可以改善口味、香味、麵包表皮的烤色。
●顆粒大的糖要研碎為細小顆粒。
●不要使用冰糖等結晶狀的糖。
●若增加糖的份量，則烤色會變深，減少用量則會稍稍變淺。
●不可使用低卡路里的代糖。

麵包酵母

麵包酵母以糖分為營養來源，產生二氧化碳使麵包膨脹起來。



●酵母是活的。新鮮程度不同，膨脹發酵程度也會出現差異，因此請使用保質期內的酵母，並務必密封後置於雪櫃內保存。
●即溶酵母在受潮後膨脹能力就會急劇下降。

即溶酵母

為了製作鬆軟可口的麵包，通常使用無需提前發酵的即溶酵母。
●不可使用新鮮酵母或泡打粉。
●建議使用即溶酵母 (即溶酵母)，效果比活性酵母 (Active Dry Yeast) 更好。

天然酵母 (元種)

為了製作出具有獨特口感的天然酵母麵包，使用由天然食物 (穀類等) 培養出的酵母。麵包酵母須由“生種天然酵母”的程序培養 (P.TC21) 發酵成為生種天然酵母後使用。
●建議使用發酵穩定的“**星野**”牌天然酵母。

雞蛋

改善麵包的味道、香味、色澤。也具有增強麵包彈性的作用。

泡打粉

用於製作布朗尼、英式鬆餅及蛋糕。
●即使放入基本麵包或軟式麵包中也不會膨脹。

粘米粉

(含或不含麩質)

粘米粉中不含有麵包在膨脹時需要的蛋白質，所以只使用粘米粉的話無法做成麵包。根據選擇食譜的不同，有必要區分使用不同的粉。

●麵包用粘米粉含有小麥成分 (麩質)，因此對小麥過敏的使用者不可食用。
●請一定要注意材料及清潔保養問題，並在諮詢過醫生後使用。
●所謂麩質...是在麵粉中加水攪拌，麵粉中的蛋白質結合而成的物質。麩質包裹著麵包酵母活動產生的二氧化碳而膨脹，從而產生麵包組織。

水

水與麵粉混合後，攪拌後形成麵糰麩質。
●以下情況使用冷水 (大約 5℃：類似冰水的溫度)
●120 分鐘麵包
●全麥麵包
●波羅麵包
●室溫在 25℃ 以上
●鹼性水不適用
●務必使用秤 (以 g 為單位) 來稱量。
●請使用飲水機的水。硬度為 50~200 mg/L 的水為宜。
●水的孔隙度是從溶解其中的鈣、鎂的量計算出來的。孔隙適中的水俱有提高麵團彈性的效果，有利於麵包膨脹。如果孔隙度過高，則使麵包較硬。
●蒸餾水 (distilled water) 不利於麵包膨脹，不宜使用。

配件計量匙每 1 匙的重量基準

	大計量匙	小計量匙
砂糖	約 12 g	約 4 g
奶粉	約 6 g	約 2 g
食鹽	—	約 5 g
即溶酵母	—	約 2.8 g
天然酵母 (元種)	約 10 g	—
生種天然酵母	約 12.5 g	—

想添加蛋或牛奶時

減少相當於蛋或牛奶份量的水。

- 蛋 (最多 1 個)
 - 牛奶 (最多添加水量的一半)
 - 把蛋等放入計量杯後再添加稱量。
 - 不要使用預約。
- (如果室溫很高，雞蛋或牛奶會很快變質)



想改變材料配方和種類時

材料	想增加時	想減少時
牛油	可增加至 2.5 倍 (約麥麵包除外)	可減少至 ½
砂糖	可增加至 2 倍	可減少至 ½
奶粉	可增加至 2 倍	可以不加
食鹽	不可	可以不加 (米粉麵包、天然酵母麵包可減少至 ½)

以上份量為基準，根據個人口味調配。
●增加砂糖的份量，會使烤色變深。用量烤色會變淡，高度也會變低。
●不放食鹽的話，麵包會變得沒有嚼勁。
●天然酵母的酶活性很強，食鹽有抑制酶活性的作用。如果沒有放食鹽的話，酶過度發揮作用，麵包會因麵筋斷裂而無法漂亮成形。
●也可以用人造牛油代替牛油，用蜂蜜代替砂糖，用牛奶代替奶粉。
●蜂蜜最多不超過 25 g
●奶粉一湯匙相當於 70 g (約 70 mL) 牛奶

除了基本材料之外，還可添加自己喜歡的配料，製作多種口味的麵包

以基本的基本麵包為基礎 (P.TC12)，介紹搭配的材料的份量的基準。
●材料不同，烤色及發酵高度也有所不同。

在基本的材料基礎上 + 喜歡的材料 → 一開始就放入麵包容器內

蔬菜

約麵粉重量的 15 ~ 20% (標準：50 g)

- 紅蘿蔔 → 切碎
- 南瓜 → 煮熟後搗碎冷卻
- 菠菜 → 煮熟後切碎冷卻

穀物類

約麵粉重量的 10 ~ 20% (標準：30 g)

- 粘米粉
- 糯米粉
- 黑麥
- 黃豆粉
- 燕麥片
- 全麥粉
- 芝麻

果汁

最多不超過水的份量 (例)

- 橘汁
 - 蘋果汁
 - 蕃茄等 100% 果汁
- 預先放在雪櫃保存

麵粉的量

(保持原來的份量不變)

扣除穀物類的重量 (保持原來的份量不變)

(保持原來的份量不變)

水的量

扣除蔬菜重量的 80% 的水分 (例)

■煮熟的南瓜 50 g
■水 150 g (mL)
190 g (mL) — 50 g (mL)
的 80%

●不要使用預約功能。

扣除果汁的份量 (例)

■橘汁 100 g (約 100 mL)
■水 90 g (mL)
190 g (mL) — 100 g (mL)

●不要使用預約功能。

食譜一覽

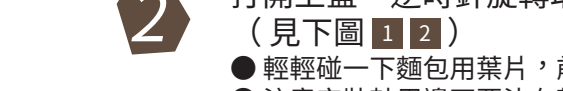
●所需時間及酵母添加量，因室溫、烤色、預約等條件而變化。

食譜編號 (參照頁)	食譜	可用功能	所需時間 (大約)	食譜編號 (參照頁)	食譜	可用功能	所需時間 (大約)
1	基本麵包	🍷 🍷 🕒	4 小時	16	餃子皮麵糰	— — —	15 分鐘
2	60 分鐘麵包	— — —	—	17	烏冬 / 意粉麵糰	— — —	15 分鐘
3	120 分鐘麵包	🍷 🍷 —	2 小時	18	日本拉麵麵糰	— — —	15 分鐘
4	軟式麵包	🍷 🍷 🕒	4 小時 20 分鐘	19	布朗尼	— — —	1 小時 20 分鐘
5	法式麵包	🍷 🍷 🕒	5 小時	20	蛋糕	— 🍷 —	1 小時 30 分鐘
6	全麥麵包	🍷 — 🕒	5 小時	21	英式鬆餅	— 🍷 —	54 分鐘
7	菠蘿麵包	🍷 — —	2 小時 15 分鐘	22	朱古力	— — —	17 分鐘
8	米飯麵包	🍷 🍷 🕒	4 小時	23	果醬	— — —	1 小時 30 分鐘 - 2 小時 30 分鐘
9	米粉麵包	🍷 🍷 🕒	2 小時 30 分鐘	24	糖漬水果	— — —	60 分鐘 - 120 分鐘
10	天然酵母麵包	🍷 🍷 🕒	7 小時 (+24 小時*)	25	麻糬	— — —	1 小時 (+30 分鐘*)
11	丹麥麵包	— — —	3 小時	26	烘烤	— — —	5 分鐘 - 50 分鐘
12	麵包麵糰	🍷 — —	1 小時	27	發酵	— — —	5 分鐘 - 2 小時
13	天然酵母麵包麵糰	🍷 — —	4 小時 (+24 小時*)	28	手動麵包麵糰	— — —	30 分鐘 - 3 小時 15 分鐘
14	生種天然酵母	— — —	24 小時	29	雪糕 ^{1,3}	— — —	25 分鐘
15	薄餅麵糰	— — —	45 分鐘				

*1 製作天然酵母需要花費 24 小時。
*2 請事先將糯米洗淨，用篩子瀝乾水分 30 分鐘。
*3 需搭配 SD-9F01 雪糕桶使用。

製作基本麵包

食譜 1 基本麵包 表皮鬆軟，味道可口 所需時間：約 4 小時



高筋麵粉	250 g
牛油	10 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1 tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ¹	190 g (mL)
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)

*1 室溫超過 25℃ 時，使用 5℃ 的水並減少 10 g (mL)
●完成時間預約範圍：4 小時 ~ 13 小時後
●配料投入時間：約 1 小時 5 分鐘 ~ 1 小時 35 分鐘後

🍷 代表可自動或手動添加葡萄乾、堅果等配料
🍷 代表可設定麵包烤色：標準、濃、淡
🕒 代表可設定麵包完成時間
●所有食譜材料前面標示的小圖標及其含義如下所述：
🍷 需放入到麵包容器的材料
🍷 需添加到酵母容器的材料
🍷 可直接添加到葡萄乾、堅果容器的配料
🍷 需手動添加材料或配料，或進行手工作業

準備

- 將本產品放置在穩固、乾燥、清潔且平坦耐熱的工作檯上。
- 打開上蓋，逆時針旋轉取出麵包容器，將麵包用葉片放入軸心孔內。
(見下圖 1 2)
●輕輕碰一下麵包用葉片，前端會有 3 cm 左右移動。
●注意安裝軸周邊不要沾有麵粉。

- 按照食譜所列順序，依次將帶有麵包容器圖標的材料放入到麵包容器中。
(見下圖 3)
沿著順時針方向放回麵包容器，然後蓋上上蓋。
●使麵包容器內中間的材料高於周邊並燒在周邊加水。
●麵包容器的把手中途會卡住 (為了方便取出麵包容器)，無需降落到最下面。

- 打開蓋容器蓋，添加即溶酵母到酵母容器內後，蓋上蓋容器蓋，插上電源插頭。
(見下圖 4)
●為了防止即溶酵母受潮或因靜電無法掉落到麵糰中，放入前請確保蓋容器蓋及酵母容器乾燥。
如果沾有水分請用紙巾吸乾而非擦拭 (會產生靜電)。
即溶酵母無法掉落會造成麵包發酵不良。
→ 請使用乾燥的即溶酵母。
●放入後請勿打開上蓋，否則即溶酵母會灑落出來。

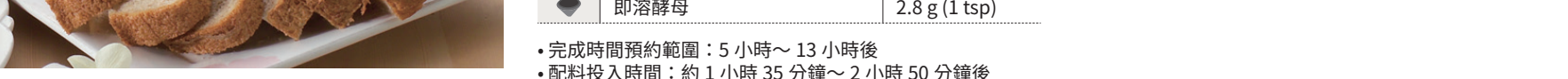
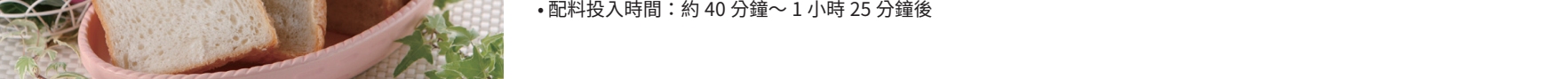
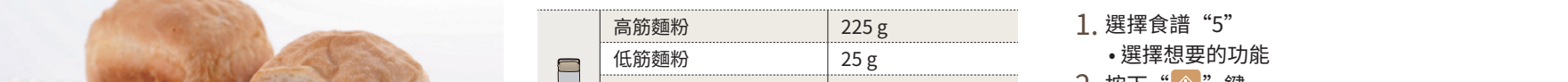
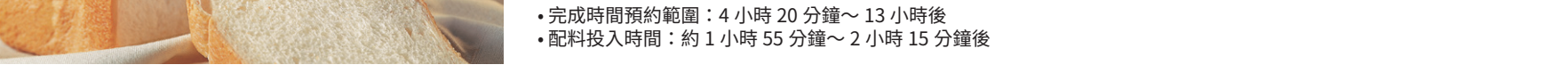
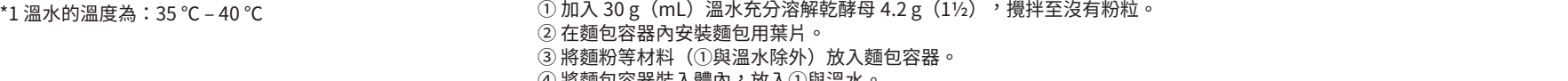
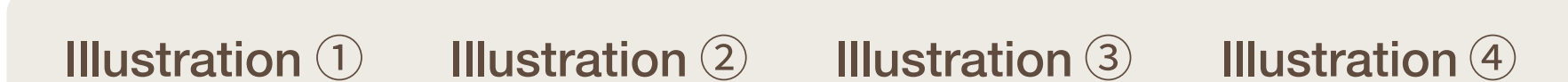
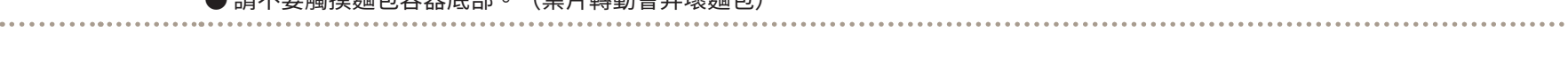
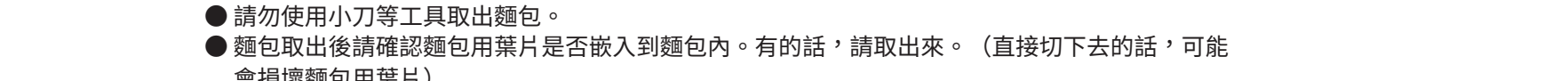
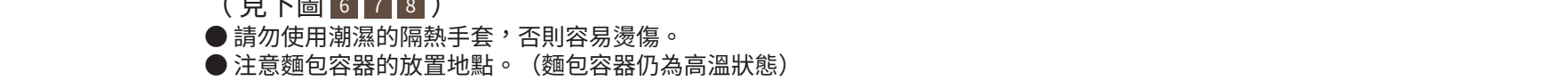
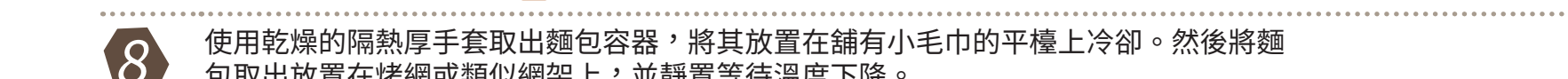
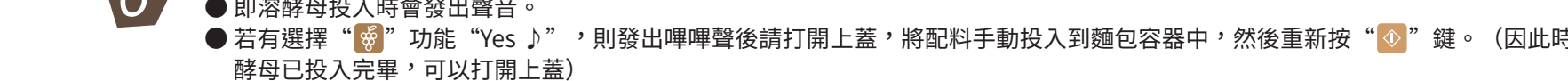
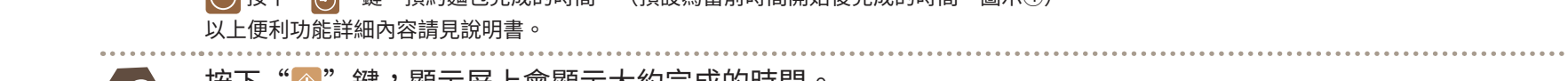
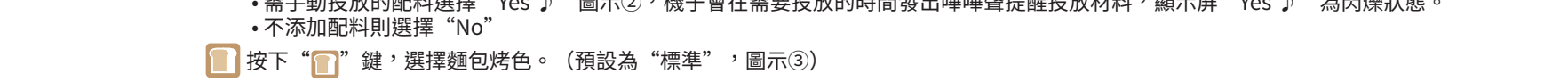
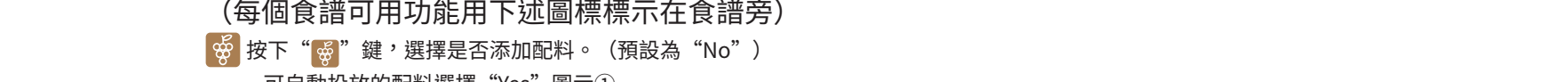
做法

- 按下食譜 A/V 按鍵可切換食譜。
(見下圖 5)
選擇食譜“1”後，選擇設定以下便利功能。
(每個食譜可用功能按下圖圖標標示在食譜旁)
🍷 按下“🍷”鍵，選擇是否添加配料。(預設為“無”)
●可自動投放的配料選擇“圖示 1”圖示 1，機器會在需要投放的時間發出嗶嗶聲提醒投放材料，顯示屏“YES”為閃爍狀態。
●需手動投放的配料選擇“圖示 2”圖示 2，為了方便取出麵包容器，不添加配料則選擇“無”
🍷 按下“🍷”鍵，選擇麵包烤色。(預設為“標準”，圖示 3)
🍷 按下“🕒”鍵，預約麵包完成的時間。(預設為當前時間開始後完成的時間，圖示 4)
以上便利功能詳細內容請見說明書。

- 按下“🕒”鍵，顯示屏上會顯示大約完成的時間。
●即溶酵母投入時會發出聲音。
●若有選擇“🍷”功能“YES”，則發出嗶嗶聲後請打開上蓋，將配料手動投入到麵包容器中，然後重新按“🍷”鍵。(因此時酵母已投入完畢，可以打開上蓋)

取出

- 食譜程序結束後，會發出嗶嗶的聲音。
食譜程序結束後，會發出嗶嗶的聲音。
確認烘烤完成後請按下“🍷”鍵並拔掉電源插頭。
- 使用乾燥的隔熱厚手套取出麵包容器，將其放置在鋪有小毛巾的平檯上冷卻。然後將麵包取出放置在烤網或類似網架上，並靜置等待溫度下降。
(見下圖 6 7 8)
●請勿使用潮濕的隔熱手套，否則容易變傷。
●注意麵包容器的放置地點。(麵包容器仍為高溫狀態)
●麵包容器如不及時取出，麵包會收縮而下塌。
●請勿使用小刀等工具取出麵包。
●請勿取出後請確認麵包用葉片是否嵌入到麵包內。有的話，請取出來。(直接切下去的話，可能會損壞麵包用葉片)
●請不要觸摸麵包容器底部。(葉片轉動會弄壞麵包)



食譜 7 菠蘿麵包

所需時間：約 2 小時 15 分鐘



溫馨提示

- 請務必遵守材料份量規定，若份量過多，會導致麵糰從麵包容器中溢出，烤焦冒煙或散發出焦味。
- 在步驟 3 揉按了“**🔗**”鍵時，在 10 分鐘內按下“**🔗**”，即可恢復。(僅限 1 次，按其他鍵失效)
- 在步驟 3 經過 15 分鐘後，即使還未揉作完，也會發出蜂鳴聲，並重新開始。
- 在進行步驟 3 時 (15 分鐘內) 添加自己喜歡的配料，則可以製作出多種風味的麵包。
- 取出麵包時，請勿用力過猛，以免破壞麵包形狀。

曲奇麵糰 (菠蘿麵包麵皮)

低筋麵粉	110 g
泡打粉	5 g
牛油	60 g
砂糖	30 g (2½ tbsp)
雞蛋 (打勻)	25 g
香草精	少量
砂糖	2~3 tsp

做法

- 製作麵糰
- 將低筋麵粉與泡打粉混在一起。
 - 用木匙等工具將攪拌回室溫而軟化的牛油攪拌成泥狀。
 - 分次放入少量砂糖 (分 2~3 次)，一直攪拌到牛油泛白且光滑。
 - 分 3~4 次一點點加入蛋液後充分攪拌，然後添加香草精。
 - 蛋液預備好。
 - 將 A 的材料放入，攪拌至均勻成糰。
 - 麵糰成形後，將麵糰揉成光滑的圓球，包上保鮮紙放入雪櫃冷藏 20 分鐘以上。
- 擀麵
- 用擀麵棒擀成直徑 14~15 cm 的圓形。
 - 用保鮮紙將麵糰包在中間，便於擀平。
 - 將剩餘的 ½ 小匙蛋液塗在麵糰的表面。

鬆脆可口帶有香酥菠蘿皮

菠蘿麵包皮 (見下圖)

高筋麵粉	150 g
牛油	15 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1 tbsp)
食鹽	2.5 g (½ tsp)
冷水 (5℃)	100 g (mL)
即溶酵母	2.1 g (¼ tsp)

- 配料投入時間：約 35~40 分鐘後

準備

- 請事先做好曲奇麵糰，並放入雪櫃冷藏。

做法

- 選擇食譜“7”
- 選擇想要的功能
- 按下“**🔗**”鍵
 - 55 分鐘後
 - 剩餘 10 分鐘時把曲奇麵糰擀薄 (由奇奇麵做法 7~⑧)
- 發出嗶嗶聲後打開上蓋

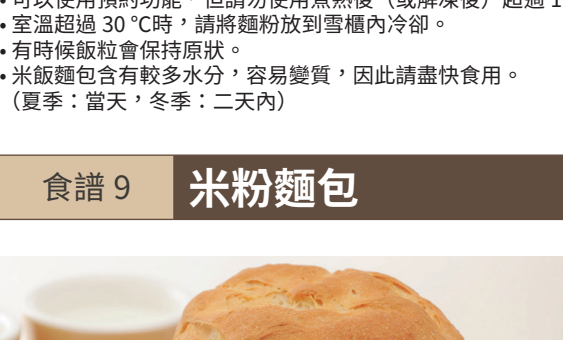
15 分鐘內

 - 放入曲奇麵糰
 - 將麵包麵糰液置在麵包容器中央
 - 將塗有雞蛋液的曲奇麵糰的一面朝下，放在麵包麵糰上面
 - 輕輕按麵糰邊緣 (不要太用力按下)
 - 從上面撒上粗砂糖
 - 不要按“**🔗**”鍵
- 關閉上蓋，按下“**🔗**”鍵
- 再次開始
- 發出嗶嗶聲後按下“**🔗**”鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後取出麵包

製作菠蘿麵包的訣竅！

- 也可以在曲奇麵糰的表面做出烙印圖案。用竹籤等工具輕輕刻出深度不超過 1 mm 的圖案。(刻得太深的话，則曲奇麵糰會裂開滑落下來)
- 要做出好的曲奇麵糰，硬度最好控制在柔軟並且能夠彎曲的程度。

食譜 8 米飯麵包



溫馨提示

- 1 室溫超過 25℃時，使用 5℃的水並減少 10 g (mL)。
- 還可用糙米或雜糧飯代替白米使用。
- 由於米飯量的不同，高度及口感也會有所不同。
- 加入的米飯的量越多，麵包越有彈性。(米飯以外的食材請遵照上面所示)
- 可以使用預約功能，但請勿使用煮飯後 (或解凍後) 超過 1 天的米飯。
- 室溫超過 30℃時，請將麵粉放到雪櫃內冷卻。
- 有時米粒飯粒會保持原狀。
- 米飯麵包含有較多水分，容易變質，因此請盡快食用。(夏季：當天，冬季：第二天)

富有水分且綿軟

高筋麵粉	230 g
冷米飯 (白米)	100-150 g
牛油	10 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❶	160 g (mL)
即溶酵母	2.1 g (¼ tsp)

- 完成時間預約範圍：4 小時~13 小時後
- 配料投入時間：約 1 小時 5 分鐘~1 小時 35 分鐘後

做法

- 選擇食譜“8”
- 選擇想要的功能
- 按下“**🔗**”鍵
- 發出嗶嗶聲後按下“**🔗**”鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後取出麵包

食譜 9 米粉麵包



溫馨提示

- 1 室溫超過 25℃時，請使用約 5℃的冷水。
- 室溫超過 25℃時，使用預約功能做出的麵包品質不好。
- 室溫超過 30℃時，請將粘米粉等材料放到雪櫃內冷藏。

綿軟富有水分且有嚼勁

粘米粉	50 g
高筋麵粉	200 g
牛油	20 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1 tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❶	190 g (mL)
即溶酵母	4.2 g (1½ tsp)

- 完成時間預約範圍：2 小時 30 分鐘~13 小時後
- 配料投入時間：約 45 分鐘~1 小時後

做法

- 選擇食譜“9”
- 選擇想要的功能
- 按下“**🔗**”鍵
- 發出嗶嗶聲後按下“**🔗**”鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後取出麵包

食譜 10 天然酵母麵包



溫馨提示

- 1 做好的生種天然酵母請攪拌後再稱量。
- 室溫超過 25℃時，請使用約 5℃的冷水。
- 室溫超過 30℃時，請將粘米粉等材料放到雪櫃內冷藏。

使用天然酵母並具有獨特風味

生種天然酵母 ^❶	25 g (2 tbsp)
高筋麵粉	300 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❷	190 g (mL)

- 完成時間預約範圍：7 小時~10 小時後
- 配料投入時間：約 3 小時 30 分鐘~3 小時 35 分鐘後

準備

- 需先用麵包機製作生種天然酵母。(需要 24 小時)

食譜 11 丹麥麵包



溫馨提示

- 室溫超過 30℃時做出的麵包品質較差。
- 需要添加葡萄乾等配料時，請與後放牛油一起手動投入。
- 在步驟 3 揉按了“**🔗**”鍵時，在 10 分鐘內按下“**🔗**”即可恢復。(僅限 1 次有效，按其他鍵則失效)
- 在步驟 3 經過 10 分鐘後即使沒有放入牛油，也會發出蜂鳴聲，並自動重新啟動。(之後即使再放入牛油也不會攪拌，請勿放入)
- 取出麵包時，請勿用力過猛，以免破壞麵包形狀。

牛油奶香！具有貴族風！

高筋麵粉	230 g
低筋麵粉	50 g
牛油	15 g
砂糖	24 g (2 tbsp)
奶粉	6 g (1 tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
雞蛋 (打勻)	25 g
冷水 (5℃)	170 g (mL)
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)
冷凍牛油 (後放)	110 g
(推薦使用無鹽牛油)	

準備

- 在前一天準備好後放牛油！
- ①將牛油 (後放用) 切成 1 cm 的小塊。
- ②將牛油塊用保鮮紙包起來或放入密封容器中，避免牛油粘在一起。
- 室溫超過 25℃時，要冷凍不少於一晚 (10 小時) 的時間。

各種口味的麵包

食譜 1 食譜 4 橄欖麵包

高筋麵粉	250 g
牛油	10 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
乾香草	少量
水 ^❶	180 g (mL)
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)
青橄欖	20 g

葵花籽蜂蜜麵包

高筋麵粉	250 g
牛油	15 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
蜂蜜	21 g (1 tbsp)
水 ^❶	180 g (mL)
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)
葵花籽	20 g

食譜 5 意大利風味麵包

含紅椒、橄欖	
高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
食鹽	5 g (1 tsp)
橄欖油	24 g (2 tbsp)
冷水 (5℃) ^❶	170 g (mL)
即溶酵母	1.4 g (½ tsp)

- 根據個人喜好，也可使用“**🔗**”功能放入切成 5 mm 小塊的紅辣椒 (或蕃茄乾) 20 g 及橄欖 20 g (或乾蘿勒粉 1 小匙)

法式鄉村麵包

高筋麵粉	200 g
全麥粉	50 g
食鹽	5 g (1 tsp)
冷水 (5℃) ^❶	190 g (mL)
即溶酵母	1.4 g (½ tsp)

食譜 3 果汁麵包

高筋麵粉	250 g
牛油	25 g
砂糖	8 g (2 tbsp)
奶粉	12 g (2 tsp)
食鹽	3.8 g (¾ tsp)
雞蛋 (打勻)	50 g
100% 蕃茄果汁 (放入雪櫃冷藏) ^❶	120 g (mL)
即溶酵母	4.2 g (1½ tsp)
什錦蔬菜 (水煮熟後瀝乾水分，冷卻至室溫)	70 g

食譜 8 紅豆飯麵包

高筋麵粉	230 g
紅豆飯 (放涼)	100 g
起酥油	10 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
黑芝麻	5 g
水 ^❶	160 g (mL)
即溶酵母	2.1 g (¼ tsp)

海帶麵包

高筋麵粉	230 g
冷米飯 (白米)	100 g
起酥油	10 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❶	160 g (mL)
即溶酵母	2.1 g (¼ tsp)
海帶	10 g

咖喱飯麵包

高筋麵粉	210 g
冷米飯 (白米)	100 g
牛油	20 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
咖喱粉	5 g
精製芝士 (切成小塊)	30 g
黑胡椒粉	3 g (½ tsp)
水 ^❶	110 g (mL)
即溶酵母	2.1 g (¼ tsp)
馬鈴薯 (切成小塊，水煮熟後不煮爛)	20 g
紅蘿蔔 (切成小塊，水煮熟後不煮爛)	20 g
煙肉	20 g

溫馨提示

- *1 室溫超過 25℃時，使用 5℃的水並減少 10 g (mL)。
- *2 室溫超過 25℃時，水量減少 10 g (mL)。
- *3 材料在添加“冷凍牛油”時加入。(P.TC16)
- *4 室溫超過 25℃時，請使用約 5℃的冷水。

食譜 11 地瓜芝麻丹麥麵包

高筋麵粉	230 g
低筋麵粉	50 g
牛油	15 g
砂糖	24 g (2 tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
雞蛋 (打勻)	25 g
冷水 (5℃)	170 g (mL)
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)
冷凍牛油	110 g
薯蕷 ^❶ (切成 1 cm 的小塊)	50 g
黑芝麻 ^❷	10 g (1 tbsp)

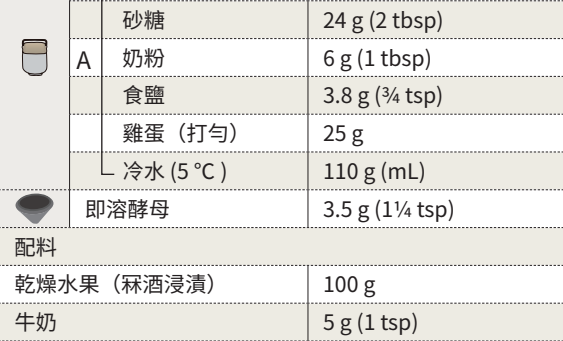
食譜 9 小魚乾海帶米粉麵包

高筋麵粉	200 g
粘米粉	50 g
牛油	20 g
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❶	200 g (mL)
即溶酵母	4.2 g (1½ tsp)
小魚乾 (乾炒)	20 g
乾海帶 (發水後烘乾)	4 g (乾海帶重)

橙香米粉麵包

高筋麵粉	200 g
粘米粉	50 g
鮮橙果醬	20 g
牛油	20 g
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❶	170 g (mL)
即溶酵母	4.2 g (1½ tsp)

食譜 7 肉桂卷



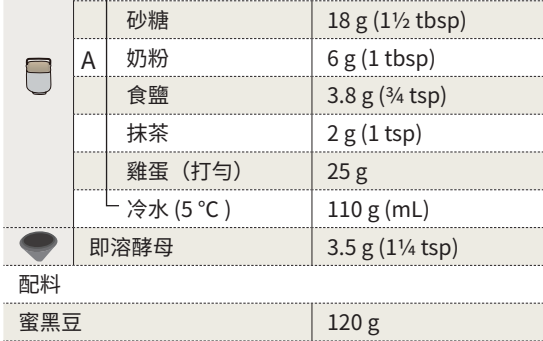
高筋麵粉	200 g
牛油	15 g
砂糖	24 g (2 tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	3.8 g (¾ tsp)
雞蛋 (打勻)	25 g
冷水 (5℃)	110 g (mL)
即溶酵母	3.5 g (1¼ tsp)

配料	
乾烤水果 (蘇酒浸漬)	100 g
牛奶	5 g (1 tsp)
肉桂糖	
糖霜材料	
砂糖	25 g
水	2.5 g (½ tsp)

做法

- 選擇食譜“7”，製作麵包麵糰
 - 將 A 放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
 - 在靜母容器內放入即溶酵母，選擇食譜“10”，並按下“**🔗**”鍵。
- 取出麵糰
 - 發出嗶嗶聲後打開上蓋，從麵包容器中取出麵糰，折下葉片。
 - 不要按“**🔗**”鍵。
- 擀麵
 - 擀成 (寬) 15 cm × (長) 25 cm 的麵餅。
- 成形
 - 從靠近身體的一方開始，將 ¾ 的麵餅塗上牛奶，撒 upper 靠近身體的一方這邊開始將麵餅捲起來。
 - 將捲好的麵餅切成 4 等份，將切面朝上並分別放入到麵包器中。
- 烘烤 (再次按下“**🔗**”鍵)
- 做糖霜
 - 將 B 放入金屬碗裏，用 60℃的熱水隔水加熱同時攪拌製作成糖霜。
- 最後加工
 - 烘烤結束後，從麵包容器中取出來，將糖霜塗上去。

抹茶黑豆麵包卷



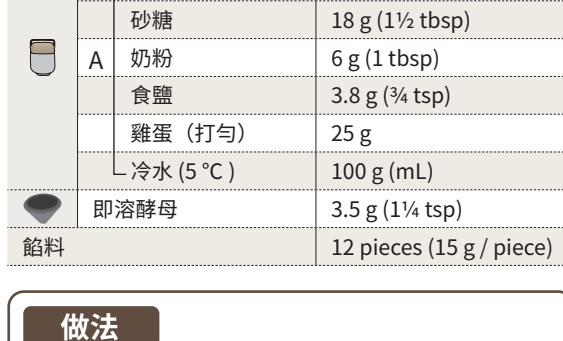
高筋麵粉	200 g
牛油	15 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	3.8 g (¾ tsp)
抹茶	2 g (1 tsp)
雞蛋 (打勻)	25 g
冷水 (5℃)	110 g (mL)
即溶酵母	3.5 g (1¼ tsp)

配料	
蜜黑豆	120 g

做法

2. 同左
3. 擀麵
 - 將麵糰擀成細長的麵餅，寬度略小於麵包容器寬度。
4. 放上配料，成形
 - ③ 將已被充分瀝乾的黑豆均勻地撒上去。
 - ⑥ 從靠近身體的一方開始將麵餅捲起來。
 - ⑦ 放入麵包容器內。
5. 烘烤 (再次按下“**🔗**”鍵)
 - 還可用可粉代替抹茶。
 - 如果在麵糰裏再加入朱古力片、杏仁片，就成了孩子們非常喜歡的杏仁朱古力麵包卷。

餡料麵包



高筋麵粉	200 g
牛油	35 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	3.8 g (¾ tsp)
雞蛋 (打勻)	25 g
冷水 (5℃)	100 g (mL)
即溶酵母	3.5 g (1¼ tsp)

餡料	
	12 pieces (15 g / piece)

做法

- 選擇食譜“14”
- 按下“**🔗**”鍵
 - 完成之前請不要中途取出。
- 發出嗶嗶聲後按下“**🔗**”鍵，立即取出麵糰
 - 就這樣放置，讓麵糰進一步發酵。
 - 改變麵糰材料的比例，可能會造成發酵速度變慢。

溫馨提示

- 麵糰太黏，難以擀平……在手上或擀麵棒上沾些高筋麵粉，則會變得比較容易。
- 用食譜“10”製作各種口味的麵包時
 - 麵包麵糰和配料 / 餡料的總重量最多不能超過 600 g。
 - 配料 / 餡料太多則會出現麵包不膨脹或烘烤不足等情況。
 - 避免使用水分多的材料！(磨漿帶有水分的材料)！
 - 就這樣放置，讓麵糰進一步發酵。
 - 改變麵糰材料的比例，可能會造成發酵速度變慢。

食譜 12 麵包麵糰

溫馨提示

- *1 室溫超過 25℃時，請使用約 5℃的冷水。
- *2 室溫超過 25℃時，可以製作緩凍麵包、牛角麵包等各種麵包。

高筋麵粉	280 g
牛油	50 g
砂糖	24 g (2 tbsp)
奶粉	12 g (2 tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
雞蛋 (打勻)	25 g
水 ^❶	160 g (mL)
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)

- 配料投入時間：約 20~35 分鐘後

做法

- 選擇食譜“12”
- 選擇想要的功能
- 按下“**🔗**”鍵
- 發出嗶嗶聲後按下“**🔗**”鍵，立即取出麵糰

食譜 13 天然酵母麵包麵糰

溫馨提示

- *1 室溫超過 25℃時，請使用約 5℃的冷水。
- *2 室溫超過 25℃時，請使用約 5℃的冷水。
- 製作麵糰後，可以製作各種天然酵母麵包。
- 麵包發酵粘時，(生種天然酵母的麵糰比即溶酵母做的麵糰更容易粘手)
- ➡將取出的麵糰放入金屬碗內，覆上保鮮紙，放入雪櫃冷藏 30~60 分鐘
- ➡將上面粉麵糰 (將高筋麵粉撒在揉麵粉、擀麵棒、麵糰上)
- 培養好的話，會發出酒糟般的酒味，有酸澀的味道。(室溫超過 30℃，有時會培養不好)
- 食譜選擇錯誤，則天然酵母培養容器可能會溶化。

生種天然酵母 ^❶	25 g (2 tbsp)
高筋麵粉	300 g
牛油	10 g
砂糖	18 g (1½ tbsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❷	170 g (mL)

- 配料投入時間：約 3 小時 30 分鐘~3 小時 35 分鐘後

準備

- ①在天然酵母培養容器內添加水。
- ②放入“星野”天然酵母 (元種) 後充分攪拌。
- ③蓋上天然酵母培養容器的蓋子。
- ④將天然酵母培養容器放入麵包容器內。(不安裝隔片)
- ⑤將麵包容器安裝至本體內。

食譜 15 薄餅麵糰



溫馨提示

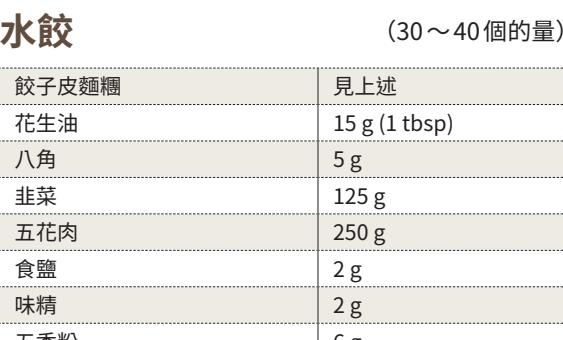
- *1 室溫超過 25℃時，請使用約 5℃的冷水。
- 製作薄餅麵糰後，可以製作薄餅。

高筋麵粉	280 g
牛油	15 g
砂糖	8 g (2 tsp)
奶粉	6 g (1½ tsp)
食鹽	5 g (1 tsp)
水 ^❶	190 g (mL)
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)

做法

- 選擇食譜“15”
- 按下“**🔗**”鍵
- 發出嗶嗶聲後按下“**🔗**”鍵，立即取出麵糰
 - 就這樣放置，讓麵糰進一步發酵。
 - 改變麵糰材料的比例，可能會造成發酵速度變慢。

食譜 16 餃子皮麵糰



水餃

餃子皮麵糰	見上述
花生油	15 g (1 tbsp)
八角	15 g
韭菜	125 g

溫馨提示

1 溫水約 35~40℃

2 手粉可使用生粉或高筋麵粉等代替。

3 意粉專用小麥粉。在一般烘焙材料店可輕鬆購入。

■還可調配成色彩鮮豔的意粉！

- 將蔬菜等材料汆燙過，再用食物處理機攪成糊狀放入麵包容器內。
- 減少添加材料對應的水份 10~30 g (mL)。(基本量 120 g (mL))
- 黑芝麻粉 大 1 匙
……水量 120 g (mL)
- 蕃茄泥 47 g (大 3)
- ……水量 90 g (mL)
- 菠菜粉 50 g
……水量 90 g (mL)

■保存麵糰時

- 冷藏室 (保存時間 2~3 天)
- 撒上手粉後用保鮮紙包起來。
- 急凍室 (保存時間約 1 個月)
- 切成麵的寬度 (下述) 後用保鮮紙包起來。

•與市場出售的意粉相比，外觀、麵條柔軟度、口感都不同

烏冬

意粉

烏冬麵糰

(3~4 人份)

(不能用於製作蕎麥麵和拉麵麵糰)

A	高筋麵粉	150 g
	低筋麵粉	150 g
B	食鹽	10 g (2 tsp)
	溫水 *	160 g (mL)
	手粉 *	適量

意粉麵糰

(3~4 人份)

A	高筋麵粉	150 g
	杜蘭小麥粉 *	150 g
	食鹽	5 g (1 tsp)
B	雞蛋 (打勻)	50 g
	水	120 g (mL)
	橄欖油	4 g (1 tsp)
	手粉 *	適量

做法

擀麵

① 用菜刀或刮刀切成 2~4 等份。

② 撒上手粉後，用擀麵棒從中心向周邊擀成厚約 3 mm 的麵餅。

③ 將麵糰疊疊起來，從一端開始切成寬約 3 mm 的麵條。(不好切時，在麵糰上撒上手粉)

煮麵

④ 將大鍋盛滿水、燒開，拍掉麵糰上沾的手粉放進鍋裏煮。(煮麵的時間基準為 8~13 分鐘)

⑤ 用冷水沖掉黏液，瀝乾水分。

溫馨提示

1 手粉可使用生粉或高筋麵粉等代替。

■搭配以下食材可以製作出美味可口的日式拉麵！

- 叉燒 2~3 片
- 海苔 1 片
- 甜玉米粒、適量
- 蔥花、適量
- 拉麵湯底 1 碗

•拉麵湯底建議使用醬油豚骨湯。

•叉燒可以通過網路購買。

■保存麵糰時

- 冷藏室 (保存時間 2~3 天)
- 撒上手粉後用保鮮紙包起來。
- 急凍室 (保存時間約 1 個月)
- 切成麵的寬度 (做法所述) 後用保鮮紙包起來。

A	高筋麵粉	150 g
	低筋麵粉	150 g
	梳打粉	3 g
B	食鹽	3 g
	水	130 g (mL)
	雞蛋	50 g
	手粉 *	適量

準備

① 在麵包容器內安裝製作麵糰、麻糬用葉片。

② 在金屬碗等容器中攪拌 A。

③ 在另一個容器中攪拌 B。

④ 在麵包容器內依次放入 A ➡ B。

做法

1. 選擇食譜 “18”

2. 按下 “**OK**” 鍵

➡ 15 分鐘後

3. 發出嗶嗶聲後按下 “**OK**” 鍵，立即取出麵糰。

4. 將光滑的一面朝上，揉成糰，用保鮮紙等包起來放置

•放入雪櫃冷藏約 1 小時。

各種口味的麵包

使用麵包麵糰

● 揉麵板

● 秤 (1 g 以下為單位)

● 刮板

● 擀麵棒

● 小毛巾 (浸濕後擰乾)

● 牛油紙

● 噴霧器

● 毛刷

● 焗爐

製作時可能使用的工具

● 廚房剪刀

● 麵包模具

● 保鮮紙

● 溫度計

等

■製作麵包麵糰時使用的工具，顧客應自行購買。

牛油卷 (12 個的量)

麵包麵糰	1 次的量
蛋液 (打勻)	25 g

做法

1. 成形

① 用刮板將麵糰分割成約 45 g 的大小 (12 等份)，捲成圓球狀，蓋上小毛巾後放置約 15 分鐘。

② 捲成橢圓形，再疊上小毛巾放置 10~15 分鐘，靜置。

③ 用手輕輕按壓，再用擀麵棒擀薄。

④ 抓住麵糰一端，向靠近身體的方向拉伸，同時緊緊的捲起來。(如果沒有捲緊的話，發酵時容易橫向伸展)

2. 發酵

⑤ 把收口朝下放置，並噴濕水。

⑥ 在 30~35℃ 溫度條件下，使麵糰發酵 40~60 分鐘 (膨脹到大約 2 倍大小為止) 塗上蛋液。

3. 烘烤

⑦ 在預熱到 170~200℃ 的焗爐內烘烤大約 15 分鐘。剩下的麵糰放在雪櫃內避免過度發酵。

豆沙麵包

做法

① (在牛油卷步驟①後) 將麵糰擀成直徑 10 cm 的麵餅。

② 用①製作好的麵餅，將豆沙包起來，揉成糰，將中間壓得比周邊薄。

③ 排放好②，噴濕水，在 30~35℃ 溫度條件下，使麵糰發酵 20~30 分鐘 (膨脹到大約 2 倍大小為止)。

④ 塗上蛋液 (打勻)，撒上海苔粉，在預熱到 170~190℃ 的焗爐內烘烤大約 15 分鐘。

硬麵包圈 (8 個的量)

A	高筋麵粉	280 g
	砂糖	24 g (2 tbsp)
	食鹽	5 g (1 tsp)
	菜油	8 g (2 tsp)
	水	180 g (mL)
	即溶酵母	2.8 g (1 tsp)

做法

1. 製作麵包麵糰

① 按順序將 A ➡ 菜油 ➡ 水放入裝有葉片的麵包容器中，把即溶酵母放入酵母容器。

② 按照「製作麵包麵糰」(P. TC21) 的步驟製作麵糰。

2. 成形

③ 把取出的麵糰分成約 60 g (8 等份)，揉成糰，蓋上小毛巾後放置 10 分鐘。

④ 用手指按入麵糰中央，並轉動使中間的洞變大，形成甜甜圈狀。

3. 發酵

⑤ 放在撒了麵粉的牛油紙上，在 30~35℃ 溫度條件下，使麵糰發酵約 40 分鐘 (膨脹到大約 2 倍大小為止)。

4. 水漬

⑥ 用開水將兩面各煮 30 秒，瀝乾水分。

5. 烘烤

⑦ 放在鋪有牛油紙的烤盤上，在預熱到 170~190℃ 的焗爐內烘烤大約 15~20 分鐘。

各種口味的麵包

使用麵包麵糰

• 使用即溶酵母

高筋麵粉	225 g	
低筋麵粉	55 g	
牛油	15 g	
砂糖	24 g (2 tbsp)	
1 奶粉	6 g (1 tbsp)	
	食鹽	5 g (1 tsp)
	雞蛋 (打勻)	25 g
	水	140 g (mL)
	即溶酵母	2.8 g (1 tsp)
	牛油 (切成 1 cm 的小塊)	140 g
	雞蛋 (打勻)	25 g

1 按照 “食譜 12” 的步驟製作麵糰。

牛角麵包 (12 個的量)

做法

1. 加入牛油

① 把 ※1 或 ※2 做好的麵糰放在碗中，用保鮮紙封住，放入雪櫃冷藏 30~60 分鐘。(室溫較高時，延長冷藏時間)

② 在牛油上塗抹麵粉，放在保鮮紙上，擀成 20×20 cm 的正方形，放入雪櫃冷藏 15~30 分鐘。

③ 用擀麵棒敲打延展麵糰，擀成 30×30 cm 的正方形。

④ 用麵餅包裹②做好的牛油，再包上保鮮紙，放入雪櫃冷藏 10~20 分鐘。

⑤ 用擀麵棒敲打延展，讓麵糰稍微變薄，並擀平。

⑥ 把麵餅折三折，包上保鮮紙，放入雪櫃冷藏 10~20 分鐘。

⑦ 重複⑤和⑥兩次，冷藏 30~60 分鐘。

2. 成形

⑧ 把麵糰 2 等分，分別擀成 18×40 cm 的長方形，平均分成 6 個等腰三角形。

⑨ 抓住麵糰的一端捲起來。

⑩ 把收口朝下放置。

3. 發酵

⑪ 噴濕水後用保鮮紙封住，在室溫環境下發酵 40~60 分鐘 (膨脹到大約 2 倍大小為止) 後，塗上蛋液。

4. 烘烤

⑫ 在預熱到 200~220℃ 的焗爐內烘烤大約 10 分鐘。剩下的麵糰放在雪櫃內避免過度發酵。

酸奶麵包 (10 個的量)

A	高筋麵粉	250 g
	全麥粉	30 g
	牛油	15 g
	砂糖	15 g (1½ tbsp)
	食鹽	5 g (1 tsp)
	原味煉乳	150 g
	牛奶	70 g (約 70 mL)
	即溶酵母	2.8 g (1 tsp)
	雞蛋 (打勻)	25 g

做法

1. 製作麵包麵糰

① 在麵包容器內依次添加 A ➡ 優格牛奶 ➡ 牛奶，在酵母容器內放入乾酵母。

② 按照「製作麵包麵糰」的步驟製作麵糰。

2. 成形

③ 將取出的麵糰分成每個約 50 g (10 等份)，揉成糰，蓋上小毛巾後放置 10 分鐘。

④ 將麵糰圓好劃出小口，灑上水。

3. 發酵

⑤ 在 30~35℃ 的溫度條件下使麵糰發酵約 40~60 分鐘 (膨脹後的大小約為原來的 2 倍)。

4. 烘烤

⑥ 塗上蛋液，放入預熱至 180~200℃ 的烤箱內烘烤約 15 分鐘。

食譜 19

布朗尼

所需時間：約 1 小時 20 分鐘

溫馨提示

■根據黑朱古力品種的不同，做出的布朗尼口感有差異。推薦使用可可含量 60% 以上的黑朱古力。

■在步驟 3 經過 3 分鐘後

無論是否有刮除麵粉，蜂鳴器會再次響起，並自動開始「揉麵」。

■在步驟 3、5 中誤按了 “**OK**” 鍵時

10 分鐘內按下 “**OK**” 鍵，即可恢復。(僅限 1 次，按其他鍵失效)

■在步驟 5 經過 3 分鐘後

無論是否整理完畢，蜂鳴器會再次響起，並自動開始「烘烤」。

■取出布朗尼後待其放涼 30 分鐘再食用更佳。

牛油 (切成 1 cm 的小塊)	50 g	
雞蛋 (打勻)	50 g	
黑朱古力 (融化)	50 g	
	砂糖	50 g
A	低筋麵粉	60 g
	可可粉	7.5 g
	泡打粉	2 g
	核桃 (切成 5 mm 小塊)	30 g

準備

① 將牛油和核桃切好。

② 將黑朱古力放入微波爐 600 W 中加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

③ 將 A 材料過篩。

做法

1. 加入牛油

① 把 ※1 或 ※2 做好的麵糰放在碗中，用保鮮紙封住，放入雪櫃冷藏 30~60 分鐘。(室溫較高時，延長冷藏時間)

② 在牛油上塗抹麵粉，放在保鮮紙上，擀成 20×20 cm 的正方形，放入雪櫃冷藏 15~30 分鐘。

③ 用擀麵棒敲打延展麵糰，擀成 30×30 cm 的正方形。

④ 用麵餅包裹②做好的牛油，再包上保鮮紙，放入雪櫃冷藏 10~20 分鐘。

⑤ 用擀麵棒敲打延展，讓麵糰稍微變薄，並擀平。

⑥ 把麵餅折三折，包上保鮮紙，放入雪櫃冷藏 10~20 分鐘。

⑦ 重複⑤和⑥兩次，冷藏 30~60 分鐘。

2. 成形

⑧ 把麵糰 2 等分，分別擀成 18×40 cm 的長方形，平均分成 6 個等腰三角形。

⑨ 抓住麵糰的一端捲起來。

⑩ 把收口朝下放置。

3. 發酵

⑪ 噴濕水後用保鮮紙封住，在室溫環境下發酵 40~60 分鐘 (膨脹到大約 2 倍大小為止) 後，塗上蛋液。

4. 烘烤

⑫ 在預熱到 200~220℃ 的焗爐內烘烤大約 10 分鐘。剩下的麵糰放在雪櫃內避免過度發酵。

甜甜圈

做法

① 把 ※1 或 ※2 做好的麵糰分成每個約 35 g，揉成糰，蓋上小毛巾後放置 10~20 分鐘。

② 擀成圓薄的圓形，用甜甜圈模子壓在麵糰上。

③ 在 30~35℃ 溫度條件下，使麵糰發酵 20~30 分鐘 (膨脹到大約 2 倍大小為止)。

④ 用約 170℃ 的油炸，最後撒上了肉桂粉精製白糖。

食譜 20

蛋糕

所需時間：約 1 小時 30 分鐘

溫馨提示

■可以添加自己喜歡的材料或配料！

【圖體形狀的配料可在刮除麵粉時均勻地放進去：可可粉 (15 g)、朱古力豆 (50 g)、紅茶 (雀巢伯爵茶) (4 g)、核桃仁 (40 g)】

■在步驟 3 誤按了 “**OK**” 鍵時

10 分鐘內按下 “**OK**” 鍵，即可恢復。(僅限 1 次，按其他鍵失效)

■在步驟 3 經過 15 分鐘後，會發出蜂鳴，並自動開始「揉麵」功能。

(如果不刮除掉麵粉，烤好的蛋糕表面會殘留麵粉)

■烘烤不足時，進行“追加烘烤”。(下述)

■取出蛋糕用力過猛時會破壞其形狀。

■做出的蛋糕鬆軟度會變差。

(但與市場銷售的海綿蛋糕並不完全相同)

無鹽牛油	110 g	
砂糖	100 g	
牛奶	15 g (1 tbsp)	
雞蛋 (打勻)	100 g	
A	低筋麵粉	180 g
	泡打粉	7 g

準備

① 將牛油切 1 cm 小塊，恢復至常溫。

② 將 A 放在一起過篩。

做法

1. 選擇食譜 “20”

➡ 選擇想要的功能

2. 按下 “**OK**” 鍵

➡ 12 分鐘後

3. 發出嗶嗶聲後，打開上蓋進行刮除麵粉

•使用橡皮刮刀等清除周圍的麵粉。

•(使用金屬鏟容易刮傷氣素塗層)

•不要按 “**OK**” 鍵。

4. 關閉上蓋，按下 “**OK**” 鍵再次開始

➡ 1 分鐘後

5. 發出嗶嗶聲後打開上蓋

整理麵糰的表面

•用橡皮刮刀等整理周圍的麵粉，刮平表面。

•(使用金屬鏟容易刮傷氣素塗層)

•不要按 “**OK**” 鍵。

6. 關閉上蓋，按下 “**OK**” 鍵再次開始

7. 發出嗶嗶聲後按下 “**OK**” 鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後取出蛋糕

大理石紋芝士布朗尼

準備

1. 將芝士麵糰 B 準備好。

① 將奶油芝士隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的芝士麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。

牛油 (切成 1 cm 的小塊)	35 g	
雞蛋 (打勻)	50 g	
黑朱古力 (融化)	50 g	
	砂糖	35 g
A	低筋麵粉	45 g
	可可粉	5 g
	泡打粉	2 g
	核桃 (切成 5 mm 小塊)	15 g
	奶油芝士	100 g
B	砂糖	25 g
	雞蛋 (打勻)	25 g
	低筋麵粉	4 g
	朱古力醬	少量

做法

1.4. 同布朗尼做法。

5. 發出嗶嗶聲後打開上蓋

整理蛋糕體的表面製作大理石芝士花紋。

•使用勺子將芝士麵糰輕輕倒入麵包容器。隨後用橡皮刮刀將麵糰均勻度塗抹在蛋糕體。

② 在芝士布朗尼麵糰上滴入少許朱古力醬，用竹籤隨意劃出喜歡的紋路。

•不要按 “**OK**” 鍵。

6-7. 同布朗尼做法。

檸檬杏仁布朗尼

牛油 (切成 1 cm 的小塊)	50 g	
雞蛋 (打勻)	50 g	
黑朱古力 (融化)	50 g	
	砂糖	50 g
A	低筋麵粉	60 g
	可可粉	7.5 g
	泡打粉	3 g
	檸檬力嬌酒	7 g
	檸檬皮末	10 g
	杏仁片	10 g

做法

1. 將牛油和核桃切好。

① 將牛油隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的杏仁麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。

特濃朱古力布朗尼

牛油 (切成 1 cm 的小塊)	60 g	
雞蛋 (打勻)	70 g	
黑朱古力 (融化)	50 g	
	砂糖	60 g
	低筋麵粉	30 g
A	可可粉	7.5 g
	泡打粉	3 g
	核桃 (切成 5 mm 的小塊)	30 g

做法

1. 將牛油和核桃切好。

① 將牛油隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的杏仁麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。

食譜 21

英式鬆餅

所需時間：約 54 分鐘

溫馨提示

■根據鬆餅包用葉片是否黏在鬆餅底部，如果是的話，請在切麵包之前取出。

■烘烤不足時，進行“追加烘烤”。(下述)

■取出英式鬆餅時用力過猛會破壞其形狀。

■可選用喜歡的材料及配料烘焙！

(一開始放入麵包容器的配料總重量不要超過 120 g)

■在步驟 3、5 誤按了 “**OK**” 鍵時

10 分鐘內按下 “**OK**” 鍵，即可恢復。(僅限 1 次，按其他鍵失效)

■在步驟 3 經過 3 分鐘後

蜂鳴器會響起，並自動開始「揉麵」。

■在步驟 5 經過 3 分鐘後

蜂鳴器響起，並自動開始「烘烤」。

(因為外型不易成形，烘烤出爐後英式鬆餅的表面凹凸不平)

•英式鬆餅與用即溶酵母製成的體色不同。

•蓋子蓋面因油壓變薄，使用完後請務必擦拭。

雞蛋 1 個與牛奶的混合物	80 g
原味乳脂 (低脂)	50 g (約 50 mL)
高筋麵粉	120 g (1 tsp)
泡打粉	5 g
牛油 (切成 1 cm 小塊) *	35 g
砂糖	24 g (2 tbsp)
食鹽	2.5 g (½ tsp)

準備

① 在麵包容器內安裝鬆餅包用片，依序放入雞蛋與牛奶的混合物，攪拌。

② 將材料放入麵包容器內。

③ 將麵包容器裝入烤內。

做法

1. 選擇食譜 “21”

➡ 選擇想要的功能

2. 按下 “**OK**” 鍵

➡ 2 分鐘後

3. 發出嗶嗶聲後，打開上蓋進行刮除麵粉

•使用橡皮刮刀等清除周圍的麵粉。

•(使用金屬鏟容易刮傷氣素塗層)

•不要按 “**OK**” 鍵。

4. 關閉上蓋，按下 “**OK**” 鍵再次開始

➡ 1 分鐘後

5. 發出嗶嗶聲後打開上蓋

整理麵糰的表面

•用橡皮刮刀等整理麵糰，整成山的形狀。

•(使用金屬鏟容易刮傷氣素塗層)

•不要按 “**OK**” 鍵。

6. 關閉上蓋再次開始

7. 發出嗶嗶聲後按下 “**OK**” 鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後取出英式鬆餅

檸檬蛋糕

無鹽牛油 (切成 1 cm 小塊)	110 g	
砂糖	100 g	
牛奶	15 g (1 tbsp)	
雞蛋 (打勻)	100 g	
檸檬 (或白蘭地)	1 tbsp	
A	低筋麵粉	180 g
	泡打粉	7 g

做法

1. 將牛油和核桃切好。

① 將牛油隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的杏仁麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。

抹茶紅豆蛋糕

無鹽牛油 (切成 1 cm 小塊)	80 g	
雞蛋 (打勻)	100 g	
砂糖	100 g	
抹茶	15 g (2½ tsp)	
A	低筋麵粉	180 g
	泡打粉	7 g
	紅豆沙 (煮熟並瀝乾 (切成 5 mm 的小塊) ※*)	50 g

做法

1. 將牛油和核桃切好。

① 將牛油隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的杏仁麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。

法式鹹麵包

做法

1. 選擇食譜 “21”

➡ 選擇想要的功能

2. 按下 “**OK**” 鍵

➡ 2 分鐘後

3. 發出嗶嗶聲後，打開上蓋進行刮除麵粉

•使用橡皮刮刀等清除周圍的麵粉。

•(使用金屬鏟容易刮傷氣素塗層)

•不要按 “**OK**” 鍵。

4. 關閉上蓋，按下 “**OK**” 鍵再次開始

➡ 1 分鐘後

5. 發出嗶嗶聲後打開上蓋

整理麵糰的表面

•用橡皮刮刀等整理麵糰，整成山的形狀。

•(使用金屬鏟容易刮傷氣素塗層)

•不要按 “**OK**” 鍵。

6. 關閉上蓋再次開始

7. 發出嗶嗶聲後按下 “**OK**” 鍵，取出麵包容器，冷卻 2 分鐘左右後取出英式鬆餅

蕃茄與枝豆英式鬆餅

雞蛋 1 個與蕃茄汁的混合物	100 g
辣醬	24 g (2 tbsp)
低筋麵粉	120 g
高筋麵粉	60 g
泡打粉	5 g
牛油 (切成 1 cm 小塊) *	35 g
砂糖	18 g (1½ tsp)
食鹽	2.5 g (½ tsp)
黑胡椒 (粗粒)	少量
葱所喜歡的乾香草 (羅勒)	½ tsp
蕃茄乾 (乾燥)	10 g
●乾硬後分成 4 等份)	
枝豆 (剝開的豆粒)	50 g
土豆 (切成 1 cm 的小塊)	50 g

做法

1. 將牛油和核桃切好。

① 將牛油隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的杏仁麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。

檸檬蛋糕

做法

1. 將牛油和核桃切好。

① 將牛油隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的杏仁麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。

特濃朱古力布朗尼

牛油 (切成 1 cm 的小塊)	60 g	
雞蛋 (打勻)	70 g	
黑朱古力 (融化)	50 g	
	砂糖	60 g
	低筋麵粉	30 g
A	可可粉	7.5 g
	泡打粉	3 g
	核桃 (切成 5 mm 的小塊)	30 g

做法

1. 將牛油和核桃切好。

① 將牛油隔熱水隔拌至完全軟化。

② 倒入砂糖攪拌至均勻有顆粒的糊狀。

③ 倒入打勻的蛋液及低筋麵粉攪拌均勻。

④ 製作好的杏仁麵糰可放入雪櫃保存。

2. 將牛油和核桃切好。

3. 將黑朱古力放入微波爐中以 600 W 加熱 1 分鐘融化 (或隔水融化)。

4. 將 A 材料過篩。



溫馨提示

- 淡忌廉使用乳脂肪含量在 41% 以上時，淡忌廉含量內的 10 mL 改為牛奶。
- 【例】黑朱古力
淡忌廉：60 g (mL) ，
牛奶：10 g (約 10 mL) 。
- 請務必遵守材料份量規定。
- 否則可能造成油水分離或太軟。
- 切好的朱古力，上面可以撒上可可粉及糖粉等。
- 使用金屬等刮鏟及夾具等時，可能會有損傷麵包片表面的塗層。

朱古力 (牛奶)

[約 13 cm × 13 cm × 1 cm (L × W × H)]		
牛奶朱古力 (市面銷售的朱古力板)	165 - 174 g (2 塊)	
淡忌廉 (乳脂肪含量 35%)	50 g (mL)	
蜂蜜	10 g	

朱古力 (白)

白朱古力 (市面銷售的朱古力板)	160 - 180 g (4 塊)	
淡忌廉 (乳脂肪含量 35%)	50 g (mL)	
蜂蜜	10 g	

朱古力 (黑)

黑朱古力 (市面銷售的朱古力板)	165 - 174 g (4 塊)	
淡忌廉 (乳脂肪含量 35%)	70 g (mL)	
蜂蜜	10 g	

準備

- ① 在麵包容器內安裝麵包用菓片。
- ② 在麵包容器內放入兩層的朱古力片。
- ③ 加入淡忌廉、蜂蜜，再將麵包容器放入本體內。

做法

1. 選擇食譜 “22”
2. 按下 “**⏸**” 鍵
3. 發出嗶嗶聲後，按下 “**⏸**” 鍵，取出麵包容器，用橡皮刮刀刮除黏在麵包菓片上的朱古力，再手動折下麵包菓片。
• 還有部分未溶化時，選擇 “追加攪拌”。(下述)
4. 使用橡皮刮刀
將朱古力放在鋪有保鮮紙及牛油紙的平底容器中
5. 在罐內
冷藏 2 小時以上直至凝固
6. 切成適當大小

攪拌不足時 “追加攪拌”

攪拌結束後，最多可進行 2 次追加攪拌。

- “追加攪拌” 要在攪拌結束後的 5 分鐘內進行。
- 本體內溫度一旦變低就無法追加攪拌。
- “追加攪拌” 前用橡皮刮刀鏟下麵包容器周圍黏附的朱古力，再充分攪拌。

做法

- ① 選擇食譜 “22”
- ② 設定攪拌時間
• 可設定為 1 ~ 5 分鐘。
- ③ 按下 “**⏸**” 鍵
• 取消追加攪拌時，
➡ 長按 “**⏸**” 鍵

■ 還可通過以下方法進行 “追加攪拌”。

- 在 “做法 3” (右) 上，未按下 “**⏸**” 鍵時
- ① 按下 “分鐘” 鍵，設定攪拌時間
- ② 按下 “**⏸**” 鍵，開始

草莓朱古力

白朱古力 (板)	160 g (4 塊)	
牛油	20 g	
蜂蜜	10 g	
草莓 (搗碎 / 泥狀)	40 g	

粟米脆片朱古力

黑朱古力 (板)	116 g (2 塊)	
淡忌廉 (乳脂肪含量 35%)	40 g (mL)	
A	10 g	
粟米脆片	100 g	

- ① 使用 A 製作朱古力。
- ② 將 ① 與粟米脆片混合在一起。
- ③ 將 ② 與朱古力分別放到牛油紙上。大小可按個人喜好，放在塑膠，使其凝固。



慕斯朱古力

(約玻璃杯五杯的量)

黑朱古力 (板)	116 g (2 pieces)	
A	60 g (mL)	
淡忌廉 (乳脂肪含量 35%)	10 g	
蜂蜜	180 g (mL)	
淡忌廉	10 g	
您喜歡的水果 (裝飾用)	適量	

- ① 使用 A 製作朱古力。
- ② 將淡忌廉打至發泡。
- ③ 在 ② 中加入溫熱的 ① 攪拌。
- ④ 盛到玻璃杯中，冷卻，根據個人喜好裝飾水果。
- 根據個人喜好，也可將切碎的朱古力與堅果 (10 ~ 20 g) 混合攪拌。



藍莓果醬

砂糖	140 g	
冷凍藍莓	400 g	
檸檬汁	38 g (約 38 mL)	

- 烹飪設定時間...150 分鐘
- (使用新鮮藍莓時 110 分鐘)

水蜜桃果醬

砂糖	140 g	
水蜜桃 (果皮去籽)	淨重 400 g	
檸檬汁	38 g (約 38 mL)	

- 烹飪設定時間...120 分鐘

蘋果果醬

砂糖	140 g	
蘋果 (果皮切成 8 塊，去芯，切成 1 cm 寬)	淨重 400 g	
檸檬汁	38 g (約 38 mL)	

- 烹飪設定時間...100 分鐘

橘子果醬

橘子 (洗淨後，將果腳與果皮分開，將果腳連白膜後，取出果肉並分成 2 ~ 3 等份。而果皮去籽白色部分後再切碎)	400 g	
砂糖	140 g	

- ① 在鍋中放入皮，以及高過皮的水，水煮 15 分鐘。
- ② 將煮過的水濾出，再加水繼續煮。
- ③ 重複 3 次，蒸乾水分。
- ④ 在麵包容器內依次放入果皮、砂糖、果肉。
- 安裝麵包容器
- 烹飪設定時間...120 分鐘

加熱不足時 “追加加熱”

- 加熱結束後，最多可進行 2 次追加加熱。
- “追加加熱” 要在加熱結束後的 5 分鐘內進行。
 - 本體內溫度一旦變低就無法追加加熱。

做法

- ① 選擇食譜 “23”
 - ② 設定烹飪時間
• 可在 10 分鐘 ~ 30 分鐘之間以 1 分鐘為單位進行設定。
 - ③ 按下 “**⏸**” 鍵
• 取消追加加熱時，
➡ 長按 “**⏸**” 鍵
- 還可通過以下方法進行 “追加加熱”。
- 在 “做法 3” (右) 上，沒有按下 “**⏸**” 鍵時
 - ① 按下 “分鐘” 鍵，設定烹飪時間
 - ② 按下 “**⏸**” 鍵，開始

食譜 24 糖漬水果

所需時間：約 60-120 分鐘



溫馨提示

- *1 有的品種容易煮爛。
- 請務必遵守上述份量規定。
- 水果的擺放方法 (準備 2)
- 用烹飪紙當蓋子 (準備 3)



- 食用時
應在完成後再放置半天左右再食用。(為了讓糖漿滲入水果內)
- 加熱不足 (顏色偏白，用竹籤插入時較硬) 時，進行 “追加加熱”。
- 取出容器後，將水果上下翻轉，與糖漿一起慢慢冷卻。冷卻時，糖漿會慢慢滲入水果。

糖漬蘋果

水	250 g (mL)	
砂糖	60 g	
檸檬汁	10 g (2 tsp)	
蘋果 4 等份 (去皮去芯)	約 200 g (中等大小 1 個)	

- 烹飪設定時間...100 分鐘

準備

- ① 在麵包容器 (無麵包用菓片) 中加入水、砂糖、檸檬汁，用橡皮刮刀充分攪拌。(直到砂糖完全融化)
- ② 將水果一個一個放進去。不要疊放。
- ③ 將牛油紙切成麵包容器大小，且中心開一個 1 cm 左右的孔，當作蓋子。
- ④ 再安裝至本體內。

做法

1. 選擇食譜 “24”
2. 設定烹飪時間 (糖漬蘋果為 90 分鐘)
• 根據水果的種類改變設定時間。
3. 按下 “**⏸**” 鍵
4. 發出嗶嗶聲後按下 “**⏸**” 鍵，取出麵包容器，冷卻。(約 10 分鐘)
5. 慢慢移入容器
• 請注意不要放置在會傾倒的地方。
- 用橡皮刮刀使之慢慢流入容器
- 使用金屬等刮鏟及夾具等時，可能會有損傷。

糖漬蕃茄

水	300 g (mL)	
砂糖	60 g	
生薑 (切薄片)	10 g	
小蕃茄 (水蕃茄剝皮，將蒂頭除去)	3 顆 (每顆約 100 g)	

- 烹飪設定時間...60 分鐘

糖漬洋梨

水	250 g (mL)	
砂糖	60 g	
檸檬汁	10 g (2 tsp)	
洋梨 (去皮，切成 4 塊去芯)	約 180 g (中等大小 1 個)	

- 烹飪設定時間...60 分鐘

糖漬枇杷

水	250 g (mL)	
砂糖	60 g	
檸檬汁	10 g (2 tsp)	
枇杷 (去皮，切成 2 塊去芯)	3 顆 (每顆約 50 g)	

- 烹飪設定時間...60 分鐘

糖漬蜜棗

水	100 g (mL)	
紅酒	125 g (約 125 mL)	
砂糖	40 g	
檸檬汁	10 g (2 tsp)	
肉桂	適量	
乾蜜棗	250 g	

- 烹飪設定時間...60 分鐘

加熱不足時 “追加加熱”

- 加熱結束後，最多可進行 2 次追加加熱。
- “追加加熱” 要在加熱結束後的 5 分鐘內進行。
 - 本體內溫度一旦變低就無法追加加熱。

做法

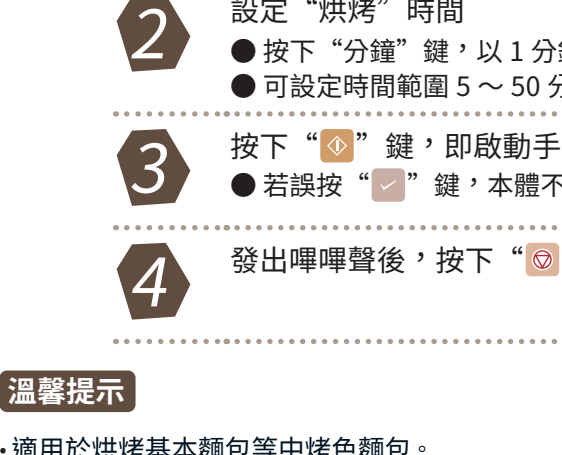
- ① 選擇食譜 “24”
 - ② 設定烹飪時間
• 可在 10 分鐘 ~ 30 分鐘之間以 1 分鐘為單位進行設定。
 - ③ 按下 “**⏸**” 鍵
• 取消追加加熱時，
➡ 長按 “**⏸**” 鍵
- 還可通過以下方法進行 “追加加熱”。
- 在 “做法 4” (右) 上，沒有按下 “**⏸**” 鍵時
 - ① 按下 “分鐘” 鍵，設定烹飪時間
 - ② 按下 “**⏸**” 鍵，開始

食譜 25 麻糬

所需時間：約 1 小時

溫馨提示

- *1 可使用生粉或粟米粉代替。
- 如果想做出自己喜歡的軟硬程度，就要調整水的份量！



- 在步驟 3 換按 “**⏸**” 鍵時，在 10 分鐘內按下 “**⏸**” 鍵即可恢復。(僅限 1 次。按其他鍵失效)
- 步驟 3 經過 3 秒鐘後，發出蜂鳴聲，自動開始下一步。(上蓋蓋著的情況下)
- 麻糬變軟，則難以取出。
- 糯米若泡過水時，請減去相應的糯米吸收的水量。
- ➡ 減少基準
- [12 個] 80 g (mL)
- [18 個] 140 g (mL)

- 麻糬的口感會受到水的用量、糯米的用量及種類、用了新米還是舊米等因素，而有所不同。
- 放置時間過長，麻糬表面會變硬。
- 麻糬的妥善保存方法：
- ① 麻糬冷卻後，拍掉手粉。
- ② “放在室內時”
在溫度和溫度較低的地方，可保存 2 天。
- “放入雪櫃時”
放入馬尼拉塑膠袋內，並封口，可保存 1 個月。
- 在麵包容器中直接取出放置於保鮮紙上包裝保存，做成日式麻糬更簡單。

- 在剛做好的麻糬上放上自己喜歡的材料...



- 中途混合其他材料...
- 黑芝麻麻糬
開始做麻糬後，一點點地放入 2 ~ 3 小匙量的黑芝麻和少量的食鹽。
- 柚香麻糬
開始做麻糬後，一點點地放入搗碎的 ½ 個柚子皮 (黃色部分) 和少量的食鹽。

準備

- ① 洗糯米 (洗到水變清為止)。
- 糯米不用泡水，否則麻糬會變軟。
- ② 用篩子將水瀝乾 30 分鐘。
- ③ 在麵包容器內安裝製作麵條、麻糬用菓片。
- ④ 放入糯米、水。

做法

1. 選擇食譜 “25”
2. 按下 “**⏸**” 鍵
• 50 分鐘後
3. 發出嗶嗶聲後，在 30 分鐘以內
打開上蓋
4. 發出嗶嗶聲後，按下 “**⏸**” 鍵，取出麵包容器，待冷卻 2 分鐘左右再取出麵包。

溫馨提示

- 適用於烘焙基本麵包等中烤色麵包。
- 總的烘焙時間 50 分鐘之內可進行烘焙，若超過 50 分鐘，則無法進行該設定

烘烤不足時 “追加烘烤”

- 烘烤結束後，最多可進行 2 次追加烘烤。每次可選範圍為 1 ~ 20 分鐘。
- “追加烘烤” 要在烘烤結束後 15 分鐘內進行。本體內溫度一旦變低就無法追加烘烤。

做法

- 同上 “做法” 步驟所述。
- 或者
在 “做法” 步驟沒有按下 “**⏸**” 鍵時
- ① 按下 “分鐘” 鍵，設定烘烤時間
- ② 按下 “**⏸**” 鍵，開始

食譜 “12” “26” “27” 的巧妙搭配，不用焗爐也能瞬間變成烘烤達人！

- 做法
- ① 選擇食譜 “12”，做出您喜歡的麵包麵糰。
 - ② 取出麵包麵糰，揉成光滑的球狀後，蓋上擦乾的濕布醒麵 15 分鐘。
 - ③ 將麵糰做成您喜歡的形狀。(辮子麵包等)
• 請注意麵包容器的寬度，若麵糰過長時可對摺。
 - ④ 將麵包菓片取出，放入麵糰選擇食譜 “27”，設定發酵時間。
 - ⑤ 發酵結束後，選擇食譜 “26” 設定烘烤時間。
 - ⑥ 發出嗶嗶聲後按下 “**⏸**” 鍵，取出麵包容器冷卻 2 分鐘左右，取出麵包。

食譜 27 發酵

適用於麵包麵糰的最終發酵

所需時間：約 5 分鐘 -2 小時

做法

1. 選擇食譜 “27”
2. 設定 “發酵” 時間
• 按下 “分鐘” 鍵，以 5 分鐘為單位遞增。
• 可設定時間範圍 5 ~ 120 分鐘，預設時間：45 分鐘。
3. 按下 “**⏸**” 鍵，即啟動自動設定的發酵程序。
• 若誤按 “**⏸**” 鍵，本體不會有任何動作。
4. 發出嗶嗶聲後，按下 “**⏸**” 鍵，立即取出麵糰。

溫馨提示

- 適用於麵包麵糰的最終發酵。
- “發酵” 功能，請依據揉好的麵包狀態進行確認與調整。

關於手動食譜

可自行設定麵麵包各個程序的工作時間，就能做出您想要的麵包。

可使用份量：麵粉 200 ~ 300 g

食譜 28 手動麵包麵糰

所需時間：約 30 分鐘 -3 小時 15 分鐘



湯種

高筋麵粉	20 g	
水	100 g	

主麵糰

高筋麵粉	150 g	
低筋麵粉	75 g	
砂糖	24 g (2 tbsp)	
奶粉	6 g (1 tsp)	
食鹽	2.5 g (½ tsp)	
A	蛋白 1 個	
	牛奶 (5℃)	220 g
	油類全部	
即溶酵母	2.8 g (1 tsp)	
後放牛油 (切成 1 cm 小塊)	30 g	

A 中蛋白與牛奶倒入麵包容器前充分攪拌均勻。

配料

香蕉	適量	
芝麻	適量	
肉鬆	適量	
火腿	100 g	
蛋黃醬	適量	

湯種

- ① 將高筋麵粉與水攪拌均勻直至沒有粉粒為止。
- ② 放入微波爐，加熱約 20 秒至表面稍微鼓起則暫停。取出後攪拌均勻，再放入微波爐加熱約 20 秒待表面稍微鼓起後，取出攪拌成柔軟的糊狀。
- ③ 將完成的湯種放入雪櫃冷藏 12 ~ 24 小時。

主麵糰

- ① 主麵糰的材料 (除牛油外) 放入麵包容器中。
- ② 設置程序時間： “程序 1” 10 分鐘 → “程序 2” 0 分鐘 → “程序 3” 10 分鐘 → “發酵” 45 ~ 70 分鐘。
- 在 “程序 1” 10 分鐘結束後，放入室溫軟化的牛油。
- ③ 將麵糰向前翻轉，取出麵糰滾圓，蓋上擦乾的濕布醒麵 15 分鐘。
- ④ 烤盤 (28 × 28 cm) 上鋪好牛油紙，將麵糰擀成烤盤大小後放在烤盤上並且輕輕按壓填滿烤盤。
- ⑤ 用叉子在上面劃小孔。放入預熱 35 ~ 38℃ 發酵 40 ~ 60 分鐘至 1.5 倍大小。
- ⑥ 發酵完成後，取出麵糰切成 4 等份後滾圓。
- ⑦ 在烤好的麵包表面噴水，並用保鮮紙覆蓋稍微放涼。
- ⑧ 在麵包還溫熱的時候撕掉保鮮紙，蓋上牛油紙後滾圓。
- ⑨ 將麵糰四邊切除，一端用麵包刀稍微切兩刀但不切斷。
- ⑩ 均勻塗抹上蛋黃液，再撒上面粉後輕輕地捲起來，捲好後定型 30 分鐘後即可享用。
- *1 確認一次發酵的情況：
① 麵糰膨脹到 2 ~ 2.5 倍。
② 用沾粉的手指戳孔，如有留下手指印即可。

- 還沒烤製的麵包可放在容器內避免過度發酵。

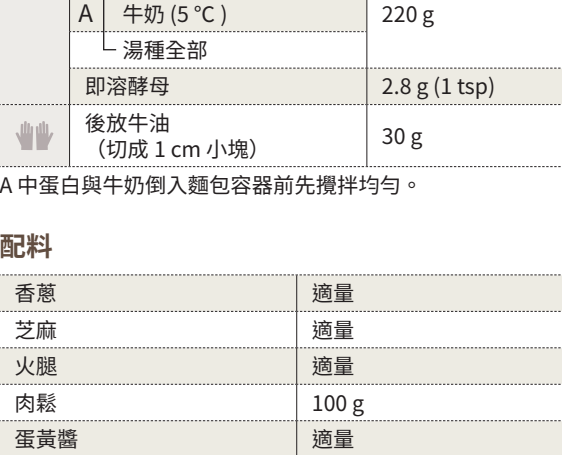
中種麵糰

- ① 將中種麵糰按材料表材料順序放入麵包容器內。
- ② 選擇程序時間： “程序 1” 5 分鐘 → “程序 2” 0 分鐘 → “程序 3” 0 分鐘 → “發酵” 40 分鐘

- 主麵糰
① 將發酵好的中種麵糰剪刀剪成小塊放回麵包容器，此時麵糰稍粘手，請戴上高筋麵粉操作。
(為避免後面放料的麵粉飛濺出容器掉落在加熱器上)
- ② 將主麵糰的全部材料按材料表順序放入裝有中種麵糰小塊的麵包容器。
- ③ 選擇程序時間： “程序 1” 15 分鐘 → “程序 2” 10 分鐘 → “程序 3” 0 分鐘 → “發酵” 35 ~ 70 分鐘
- ④ 發酵完成後，取出麵糰切成 4 等份後滾圓，蓋上擦乾的濕布後醒麵 15 分鐘。
- ⑤ 將麵糰向前翻轉，取出麵糰滾圓，均勻放上煙肉、芝士、洋葱後捲成橄欖球形。
- ⑥ 將麵糰放在烤盤上，表面用滾針戳上高筋麵粉放入烤爐
- 35 ~ 38℃ 發酵 45 ~ 60 分鐘至 1.5 倍大小。
- ⑦ 將麵糰預熱為 210℃，用尖利的刀在麵糰表面劃一條深痕。
- ⑧ 將烤爐預熱為 210℃，預熱預熱完成後溫度調整為 200℃，放入烤盤烘烤 18 分鐘左右至表面金黃。
- *1 確認一次發酵的情況：
① 麵糰膨脹到 2 ~ 2.5 倍。
② 用沾粉的手指戳孔，如有留下手指印即可。

- 還沒烤製的麵包可放在容器內避免過度發酵。

香蔥肉鬆卷



高筋麵粉	20 g	
水	100 g	

中種麵糰	全部	
高筋麵粉	25 g	
低筋麵粉	25 g	
砂糖	24 g (2 tbsp)	
食鹽	2.5 g (½ tsp)	
雞蛋 (打勻)	25 g	
水 (5℃)	10 g	
橄欖油	25 g	

馬蘇里拉芝士	40 g	
串打芝士	40 g	
洋葱	40 g	
煙肉	4 片	

做法

- ① 將中種麵糰按材料表材料順序放入麵包容器內。
- ② 選擇程序時間： “程序 1” 5 分鐘 → “程序 2” 0 分鐘 → “程序 3” 0 分鐘 → “發酵” 40 分鐘

- 主麵糰
① 將發酵好的中種麵糰剪刀剪成小塊放回麵包容器，此時麵糰稍粘手，請戴上高筋麵粉操作。
(為避免後面放料的麵粉飛濺出容器掉落在加熱器上)
- ② 將主麵糰的全部材料按材料表順序放入裝有中種麵糰小塊的麵包容器。
- ③ 選擇程序時間： “程序 1” 15 分鐘 → “程序 2” 10 分鐘 → “程序 3” 0 分鐘 → “發酵” 35 ~ 70 分鐘
- ④ 發酵完成後，取出麵糰切成 4 等份後滾圓，蓋上擦乾的濕布後醒麵 15 分鐘。
- ⑤ 將麵糰向前翻轉，取出麵糰滾圓，均勻放上煙肉、芝士、洋葱後捲成橄欖球形。
- ⑥ 將麵糰放在烤盤上，表面用滾針戳上高筋麵粉放入烤爐
- 35 ~ 38



牛奶	40 g
鮮奶油	160 g
煉乳	30 g
香草精	2.3 g (½ tsp)

準備

- 使用前，將雪糕桶放入冰箱冷凍室（-18℃以下）冷凍 8-16 小時。
- 雪糕桶內壁結霜均勻時效果最佳。

做法

1. 混合材料：將牛奶，鮮奶油，香草精，煉乳混合均勻。
2. 組裝機器
 - 將雪糕桶從冰箱冷凍室取出，把桶座對準雪糕桶的凹槽逆時針旋轉安裝到位。
 - 打開麵包機上蓋，將帶有桶座的雪糕桶安裝在麵包機的底座上，然後順時針旋轉到卡槽內。
 - 將攪拌葉片安裝在雪糕桶內的攪拌軸上。
 - （提示：若攪拌葉片彈出，需手動按回）
 - 把事先混合冷藏好的原料從冰箱取出，然後慢慢倒入雪糕桶中，蓋上麵包機上蓋。（注意：請勿加入溫度 25℃ 以上的原料及放入雪糕原料以外的東西。請先安裝攪拌葉片，再倒入原料。）
3. 啟動機器
 - 選擇食譜 “29”
 - 點選  鍵。（建議 1 分鐘內啟動麵包機，以避免食材速凍，影響攪拌）
 - 當聽到蜂鳴器連續鳴響時，按下  將雪糕桶逆時針旋轉取出，此時即可取出雪糕食用。
4. 完成與儲存
 - 用砂膠鏟（需自備）取出雪糕，可直接食用，也可放入冰箱冷凍層保存。

清潔與維護

1. 每次使用後
 - 拔掉電源，拆卸雪糕桶、攪拌葉片等可沖洗零件。
 - 用冷水、中性洗滌劑清洗，勿用硬物刮內壁。
 - 徹底晾乾後重新組裝。
2. 雪糕桶保養
 - 長期不用時，徹底乾燥後存放，避免生鏽。
 - 切勿將雪糕桶放入洗碗機或高溫環境。
 - 避免將雪糕桶冷凍 48 小時以上。

推薦方法

- 砂糖要使用軟細顆粒狀，易於融化，避免影響口感。
- 選擇使用較成熟的水果，注意要清洗乾淨，去蒂。
- 混合粉類原料時，建議先與牛奶混合均勻再加入鮮奶油。
- 分量不超過容器的一半，防止成型後膨脹溢出。
- 依個人口味，如果想吃硬一點的雪糕，在雪糕桶料理完後可放入
- 冰箱冷凍層再冷凍 1~2 小時。
- 雪糕混合液建議置入冷藏冷卻至 5~10℃ 再使用。

其他口味變種

抹茶雪糕

牛奶	40 g
鮮奶油	180 g
煉乳	10 g
抹茶粉	8 g

草莓雪糕

草莓	160 g
糖	25 g
檸檬汁	10 g
鮮奶油	100 g
煉乳	15 g
牛奶	20 g

草莓醬製作方法

- 將 160 g 草莓切成直徑 5 mm 左右的碎丁，加入 25 g 白砂糖拌勻靜置約 1 小時。
- 將草莓丁連同汁水一起倒入鍋中，加入 10 g 檸檬汁，以中火加熱 5 分鐘。
- 此階段注意要不斷攪拌避免糊底。
- 將製作好的果醬放入冰箱冷藏至 20℃ 以下可取出使用。
- 草莓果醬準備好後，與 100 g 鮮奶油、20 g 牛奶及 15 g 煉乳混勻，其餘步驟不變。

清潔保養

- 盡快洗乾淨風乾！
（不可在沒洗乾淨或沾有水的狀態下將麵包容器放回本體內）
- 用柔軟的海綿清洗！
（不要使用去污粉、金屬刷、海綿布的尼龍面、包在尼龍網裏的海棉塊、不要使用洗碗機清洗）

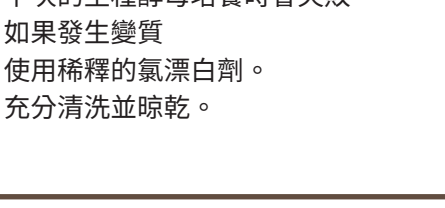
麵包容器・葉片

清除殘餘的麵糰後，用水沖洗

- ① 在麵包容器內加入少量熱水，放置一會。
 - 葉片難以折下時，左右轉動一下
- ② 再拔出來。
- ③ 用水清洗麵包容器和葉片。
 - 安裝軸周圍不要堆積麵團等。麵團等重疊下降會損壞麵包容器的氣素塗層。
- ④ 用竹籤將黏在葉片處並安裝軸上的麵團清晰乾淨。



- 麵糰若黏附在安裝軸上，易造成葉片脫落或殘留於麵包中。



- 若很膠時，請用廚房專用洗滌劑（中性）清洗。

天然酵母培養容器

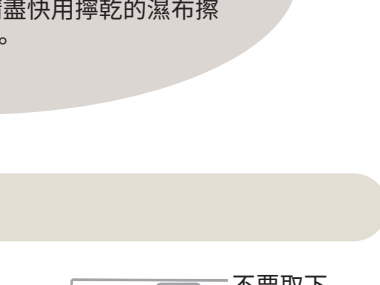
用廚房專用洗滌劑（中性）充分清洗，晾乾

- 生種酵母殘留的話，細菌會繁殖腐爛，下次的生種酵母培養時會失敗。
- 如果發生變質
 - ① 使用稀釋的氯漂白劑。
 - ② 充分清洗並晾乾。

葡萄乾・堅果容器

拆下後，用廚房的專用洗滌劑（中性）清洗

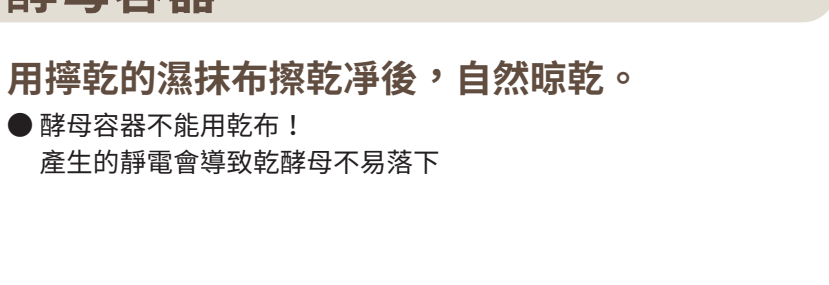
- 向上拉。
- 用手指壓，打開開閉板。
- 不要留下油脂。



上蓋

用擰乾的濕抹布擦拭

- 用濕抹布將黏在酵母容器的即溶酵母擦掉，然後再確認設放即溶酵母的孔已關閉。



麵包過度膨脹而接觸到內蓋，可能導致縫層腐蝕，但不會影響麵包製作，該食剝落的塗層不會對人體造成影響。麵包完成後請盡快用擰乾的濕布擦拭內蓋。

蓋容器蓋

取下，用水沖洗

- 打開上蓋容器蓋至 70 度角後，再將右側向上拉。



酵母容器

用擰乾的濕抹布擦乾淨後，自然晾乾。

- 酵母容器不能用乾布！
產生的靜電會導致乾酵母不易落下

本體

用擰乾的濕抹布擦拭

- 清除掉在本體內散落的即溶酵母以及配料等。

常見問題

Q	可以用專用的麵粉製作嗎？	A	基本麵包 可以製作，但是需要調整水量。如果發生麵包過度膨脹，或麵包上方出現凹陷的情況，請減少 5~10% 的水量。	法式麵包 可以製作，但是麵包的品質與膨脹程度因專用麵粉的種類而異。	烏冬麵糰（中筋麵粉） 麵糰太硬的話可加入 10 g（mL）的水，如麵糰太軟的話可減少 10 g（mL）的水。
Q	可以用其他材料代替牛油和奶粉嗎？	A	可以。 請使用等量的人造牛油、起酥油等固體油脂來代替牛油。（因油脂種類不同，烤色有濃淡差別） 奶粉 6 g（大 L）相當於 70 g（約 70 mL）的牛奶。 • 使用牛奶時，請減少相當於牛奶份量的水分。		
Q	可以按照市面銷售的烹飪書中份量製作嗎？	A	本說明書中的份量是針對本型號麵包機的情況制訂的，若按其他份量進行烘烤的話，可能會烘烤不佳。		
Q	可以製作半斤的麵包嗎？	A	雖然採用一半材料，但由於“揉麵”和“排出空氣”的力度都太難掌握，無法與自動製麵包機的製作程序配合，因此不行。		
Q	可以用自己做的天然酵母（元種）嗎？	A	因為發酵能力不穩定，不容易發酵成功。 → 建議使用 發酵力比較穩定 的“ 星野 ”天然酵母（元種）。		
Q	天然酵母（元種）及生種天然酵母如何保存？	A	天然酵母（元種） 不耐高溫，故密封後放入雪櫃（約 4℃）內保存。 • 請在保存期間（未開封狀態下，依保存方式進行保存的有效期限）使用。 • 請勿放入急凍室內冷凍保存。 （即溶酵母會吸濕結塊，無法從酵母容器中脫落）	生種天然酵母 放入天然酵母培養容器中蓋上蓋子，放進雪櫃內冷藏保存。 • 請在一周內用完。	
Q	如何保存即溶酵母？	A	請放入雪櫃（約 4℃）保存。（開封後必須密封，並盡快用完） • 請在保存期間（未開封狀態下，依保存方式進行保存的有效期限）使用。 • 請勿放入急凍室內冷凍保存。 （即溶酵母會吸濕結塊，無法從酵母容器中脫落）		
Q	可用什麼樣的米飯製作米飯麵包？	A	放涼的米飯溫度標準在 30℃ 以下。 放入雪櫃冷藏的米飯也可使用，但是變硬後難以軟化時，要先加入水軟化後再放入，這樣比較容易攪拌。 冷凍後的冷飯，請在解凍後恢復至常溫後再使用。 保溫在 12 小時以內的米飯，請在冷卻後再使用。		
Q	冷凍過的菠蘿麵包的曲奇麵糰可以用嗎？	A	可以使用。 請事先自然解凍，注意放在麵包麵糰上時不能太硬。		
Q	撒手粉時使用什麼麵粉比較好？	A	麵包成形時，建議使用高筋麵粉。 製作麻糬時，建議使用生粉。（還可以使用廣粟粉及高筋麵粉等。）		
Q	杜蘭小麥粉如何購入？	A	一般烘焙材料店可輕鬆購入。		
Q	在水裏泡了一晚的糯米還能用嗎？	A	雖然可以使用，但做出來的麻糬會太軟，因此一般不建議使用。 請減少糯米吸收的那部份水量【12 個：80 g（mL），18 個：140 g（mL）】。		
Q	基本麵包可以烘烤成方形嗎？	A	用家庭用製麵包機烘烤出來的麵包，在烘烤時麵糰會向上膨脹擴張，形成山形（“鍋底”）狀的麵包。		
Q	如何切好麵包？	A	烘烤結束後馬上切會比較困難，建議待 30 分鐘後再切。 • 把麵包放倒後，前後移動用麵包刀切開麵包。		
Q	麵包是否不好取出？	A	取出麵包容器後，冷卻 2 分鐘仍難以取出時，請再將麵包容器放入本體內，放置 5~10 分鐘後再取出。 • 如果超出時間，麵包會收縮下塌。 • 請勿使用刀叉、筷子等取出麵包。 （會傷害到氣素塗層）		
Q	麵包葉片上是否殘留了麵糰？	A	當麵糰的黏度較低的情況下，會發生麵糰殘留在麵包葉片上的情況。 若介意的話，請在將麵包葉片安裝在本體之前，可以塗一些食譜內較油的材料或者灑一些麵粉。		
Q	麵包與麵糰可以冷凍保存嗎？	A	麵包 切成薄片，每片用保鮮紙包起來放於急凍室。 盡可能將剛烤好的麵包冷凍起來，味道會更好。 • 保持麵包美味的冷凍期間大約為 1 個月。 牛油卷 • 發酵好的麵包擺放在托盤上，覆上保鮮紙放於急凍室，凍好後放入塑膠袋中保存。 烘烤時，在 30~35℃ 下解凍後，塗上蛋液（打勻的雞蛋）烘烤。 • 若急的話，直接在未解凍的狀態下塗上蛋液，烘烤時間延長約 5 分鐘。 薄餅 將擱好的麵糰用保鮮紙包起來冷凍。 烘烤時，直接拿出來放上配料烘烤。		
Q	使用天然酵母與即溶酵母做出來的麵包感覺有些不一樣？	A	• 使用天然酵母做出來的麵包具有以下特徵。 • 高度稍矮，顏色略深。 • 麵包皮散發出炒年糕和甜醬油似的香氣，具有微微的酸味和甜味。 • 麵糰的紋路稍粗糙一些。 • 吃起來有嚼勁。 烘烤時麵包還會散發出類似乳脂的發酵氣味。		
Q	在麵包或薄餅麵糰的製作過程中，即溶酵母沒有進行混合？	A	麵糰攪拌後，即溶酵母會在切割、成形及二次發酵中起到作用，所以沒有問題。		
Q	麵包麵糰食譜做出的麵包麵糰很軟？	A	請將水的用量減少 5~10 g（mL）。 若撒上高筋麵粉的話，會比較容易處理。		
Q	在麵包或薄餅麵糰的製作過程中，不怎麼發酵？	A	發酵的程度可能因材料比例不同而變慢。 若需要超度發酵，製作工序後將麵糰留在本體內約 20~30 分鐘。		
Q	在取麵包時，葉片一起取下來了嗎？	A	麵包烤製成型時，麵包葉片有可能與麵包一起被取出。若是直接切麵包時，會損傷葉片，因此一定要將葉片取出。		
Q	失敗的麵糰還可以再用嗎？例：仍為麵糰狀態，未被烘烤時…等	A	可以用來做甜甜圈或薄餅等食品。 請確認是停止在以下的某種狀態後，再按照下述的做法進行操作。 使用即溶酵母的食譜 • 即溶酵母殘留在酵母容器內時 → 調到食譜 “16”（薄餅麵糰）後重新開始製作麵糰，做成甜甜圈或薄餅。 • 酵母容器內沒有殘留即溶酵母時 → 取出麵糰，做成甜甜圈或薄餅 使用天然酵母的食譜 → 取出麵糰後做成甜甜圈		
Q	口感與市場出售的意粉不同？	A	與乾意粉的製作方法不同，因此在外形、麵糰的柔軟度、彈性上都有所差異。		
Q	怎麼也切不好麵條？	A	請正確稱量，並在麵糰上撒上足夠的手粉。		

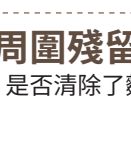
麵包形狀異常！

麵包	膨脹不足
	• 受溫度、濕度、材料、預的時間等條件的影響，麵包的形狀和麵糰都會發生變化。 • 是否放入太多葡萄乾之類的配料？ • 室溫是否太高了呢？（室溫過高，則形狀會變差） → 請將麵糰等材料放入雪櫃內冷藏。
基本麵包、120 分鐘麵包、 全麥麵包	麵粉
不足 14 cm	• 是否用秤稱重了？ • 是否使用了蛋白質含量超過 12~15% 之間的麵粉？ • 是否使用了高筋麵粉？ • 是否使用了過期的麵粉？
軟式麵包、米粉麵包	水
不足 13 cm	• 是否太少？ 快速麵包、法式麵包、全麥麵包、 菠蘿麵包、丹麥麵包… • 使用的是不是都是約 5℃ 的冷水？
米飯麵包、丹麥麵包	砂糖
不足 12 cm	• 是否太少？
天然酵母麵包	即溶酵母
不足 11 cm	• 除天然酵母麵包以外… • 使用的是不需提前發酵的即溶酵母嗎？ • 是否放入酵母容器內？
法式麵包、菠蘿麵包	天然酵母
不足 9 cm	• 除天然酵母麵包以外… • 是否使用“星野”天然酵母來製作？ • 生種天然酵母是混合後再稱重的嗎？
過度膨脹	麵粉
	• 是否太多？ • 是否使用了麵包的專用麵粉？
水	• 是否太多？
即溶酵母	• 是否太多？ → 按照指定份量卻出現過度膨脹時，請嘗試將即溶酵母、生種天然酵母或砂糖減少 ¼ ~ ½ 的量。
天然酵母	• 在海拔超過 1000 m 的地區，有時會出現過度膨脹的現象。 • 麵包過度膨脹而接觸到蓋子內側，可能會導致塗層剝落。 該食剝落的塗層，並不會對人體造成影響。
完全不膨脹（整體偏白，麵糰狀）	即溶酵母
• 是否忘記放入即溶酵母或生種天然酵母了呢？ • 是否使用了保存不好或過期的即溶酵母？ • 是否誤使用了泡打粉？	天然酵母
• 是否忘記安裝麵包葉片？ • 中途是否出現了停電情況？	
每次做出的形狀和膨脹程度都不同	• 手製作出的麵包因以下條件，每次做出的形狀和膨脹程度都會發生改變！
室溫	▶ 夏季等室溫發熱 ▶ 連季節室溫發生變化（如中途關閉空調等）
材料的種類、性質	▶ 使用了蛋白質含量較少的麵粉烘烤時 ▶ 使用了保存不善、過期的即溶酵母時
底部發黏，側面收縮下塌	• 是否將烤好的麵包迅速從麵包容器內取出，放在網架上散熱呢？ • 室溫高時，將水量減少 10 g（mL）會有改善效果。
上部凹陷（外皮烤焦）	上部平坦，呈四角形凹陷
• 麵粉是否太少呢？ • 水是否太多呢？	• 全麥麵包… • 當全麥麵粉的比例過多或麵粉的種類不同時易發生這種情況。
底部凹陷大坑，直立不起	• 留下了麵包用葉片的形狀。 • 取出麵包時，是否碰到了麵包容器的底部？（有時因葉片轉動會弄壞麵包）
周圍有多餘的麵粉	• 麵粉是否太多呢？ • 水是否太少呢？
不能烘烤出自己希望的顏色，上部有部分烤焦	• 減少烘烤色（P、TCG），或者調整砂糖的用量。 • 請少砂糖的用量，則烤色會變淺，增加則烤色會變深。 • 若麵包膨脹過高或麵包上部不平整，請減少即溶酵母和水的量。 • 若麵包上部超出麵包容器太多，有可能造成剝離等現象。
麵包外皮太硬	• 等外皮冷卻到人體肌膚溫度後，放入保鮮袋，麵包外皮會變軟。
配料偏向一邊	由於配料的種類及麵糰的硬度等，可能出現偏向一邊的情況。
成形、發酵後的麵糰有黏性	• 發酵時間太長，會使麵糰鬆弛，就會變得有黏性。雖然不同種類的麵包的發酵時間不同，但一般的辨別方法是用手手指輕按一下膨脹的麵糰側面，如果慢慢彈起來，就說明發酵完成。
做不好牛角	• 牛油如果融化，就難以包裹在麵糰中，將不能形成層次感。請將麵糰放入雪櫃充分冷卻後再包入牛油。 • 特別是在室溫高時，牛油容易融化，需要延長冷卻時間。

米飯麵包	發現有米粒殘留
	• 請在另一個容器內放入米飯和水，將米飯充分軟化後再放入麵包容器內。
丹麥麵包	底部積油，出現牛油斑
	• 是否使用冷凍牛油，並切成 1 cm 的小塊之內放入？ • 冷凍牛油是否否在緣機器審批的 10 分鐘之內放入？ • 是否已將冷凍牛油割開分散放入容器？
	口感不夠鬆軟
	• 將切好的麵包再烘烤一次，會變得比較有鬆脆感。
菠蘿麵包	菠蘿麵包的曲奇麵糰裂開
	• 是否充分攪拌了曲奇麵糰？ • 是否將曲奇麵糰揉到光滑狀態？ • 格子圖案是否刻太深了？
	• 是否將曲奇麵糰放入壓在麵包麵糰上呢？ • 只需將曲奇麵糰放在麵包麵糰上。 （輕輕按壓使之貼緊則形狀會保持得更好。）
	菠蘿麵包的曲奇麵皮軟綿綿的
	• 原因在於牛油在軟化時出現了融化，使麵糰液體含量過多。 • 若牛油融化的話，即使將麵糰冷藏後，還是會鬆軟易碎。
	菠蘿麵包的曲奇麵糰偏向一邊
	• 是否將麵包麵糰重新放到中央位置了呢？
	曲奇麵糰不在上面
	• 曲奇麵糰是否冷卻過度變硬？ • 根據“加工程序到餘 10 分鐘後”的顯示，將曲奇麵糰從雪櫃中取出，用擀麵棒擀薄。曲奇麵糰達到柔軟且可以完全彎曲的程度時較好。
	曲奇麵糰從麵包容器中溢出來
	• 放曲奇麵糰時，是否輕輕按過周圍？ • 如果按壓麵糰太過用力，烘烤時曲奇麵糰的表面會裂開。
米粉麵包	米粉麵包形狀不好看
	• 室溫是否過高？ （室溫過高的情況下，做出的麵包質量較差。） • 是否在室溫超過 25℃ 時進行了預約呢？ • 當室溫溫過高時，麵包會因處於定時功能下的材料溫度的上升而變形。

日本拉麵麵糰， 烏冬 / 意粉麵糰	麵糰中有粒狀物
	• 是否將麵糰用葉片當成麵條、麻糬用葉片安裝上去？ • 麵粉是否太少呢？ • 是否充分攪拌麵粉後才放入麵包容器內？ • 水是否太多呢？ • 做烏冬時，是否使用了溫水？
	麵糰黏在手上，無法成形
	• 麵粉是否太少呢？ • 撒手粉了嗎？ • 水是否太多呢？
	麵糰黏在一起
	• 切成麵條狀後放置的時間是否太長？ • 是否撒了足夠多的手粉？

布朗尼	有朱古力小塊的殘留
	• 是否事先融化朱古力？
	布朗尼底部殘留白色粉末
	• 是否按照配方的順序放入材料？ • 手動清除麵粉時，是否清除徹底？

英式鬆餅	膨脹不足
	• 是否加入了打泡粉？（即使放入即溶酵母也無法膨脹。） • 材料的份量是否正確？
	出現牛油斑（色斑、空洞等）
	• 是否將牛油切成 1 cm 的小塊呢？ • 室溫低於 15℃ 時，是否將牛油切成 5 mm 的小塊呢？
	周圍殘留有麵粉
	• 是否清除了麵粉？ • 是否進行了成形步驟呢？

蛋糕

膨脹不足

- 材料的份量是否正確？
- 是否加入了泡打粉？
- 是否將低筋麵粉與泡打粉篩過後再放入？

上部殘留了牛油

- 是否將牛油切成 1 cm 的小塊呢？
- 牛油是否恢復常溫？
- 是否按順序放入材料？

周圍帶有麵粉

- 是否清除餘粉了？
- 材料的投入次序是否正確？

製作出的蛋糕與預想的不一樣

- 做出來的蛋糕類似於牛油蛋糕，但達不到市場出售的海綿蛋糕的烘烤程度。若將低筋麵粉減至 160 g，蛋糕會變得鬆軟些。

朱古力

淡忌廉和朱古力無法融合

- 乳脂肪含量高（41% 以上）的淡忌廉與可可含量多的朱古力一起使用，可能無法融合。
- 增加 10 g（約小 2）的牛奶，有助於二者融合。

太軟

- 使用牛奶成分多的朱古力則會變軟。減少 10 ～ 20 g（約 10 ～ 20 mL）的淡忌廉。

麵包容器內周圍沾有朱古力

- 在 5 分鐘內使用橡皮刮刀刮除黏在麵包容器上的朱古力，然後再追加攪拌 2 ～ 3 分鐘。

果醬

果醬太稀或不黏稠

由於砂糖量不夠，而且沒有使用添加物，因此製成的果醬較稀。

- 使用了果膠含量較低的水果，例如未成熟的水果或不新鮮的水果。
- 是否放入太多水果？
- 是否減少砂糖與檸檬汁的量？（果醬凝固必須要有適當比例的糖，酸和果膠）

糖漬水果

沒煮好

- 水果是否過於成熟？
- 因水果種類不同，有些品種容易煮爛。

有些部分糖漿的滲透性不好

- 是否被牛油紙蓋住了？
- 從糖漿中取出後，將滲透性不好的部分朝下放置，使之浸在糖漿中，再冷卻。
- 放置半天～ 1 天即可食用。

麻糬

做好的麻糬上沾有米粒

- 糯米是否太多呢？
- 水是否太少呢？
- 是否夾雜了粳米？
- 是否使用了舊米？
- 瀝乾糯米水分時，糯米是否過分乾燥？（比如直接正對冷氣風口等）

“操作錯誤！”的補救措施

忘記放入材料就按了“”

→

生種天然酵母以外的材料可在下列時間內放入。
但是，由於最初在“揉麵”時，材料沒有充分攪拌，可能無法成功做出麵包。

忘放的材料	放入的時間
牛油 砂糖 奶粉 食鹽	• 使用即溶酵母的食譜 即溶酵母被投入之前，左列材料還可放入麵包容器內。 • 薄餅麵糰1 分鐘以內 • 丹麥麵包5 分鐘以內 • 麵包麵糰10 分鐘以內 • 35 分鐘以內35 分鐘以內 • 其他食譜20 分鐘以內 ➡ 盡可能以小的幅度打開上蓋，避免即溶酵母灑落。 • 使用天然酵母的食譜 在 10 分鐘以內放入麵包容器以保證在最初的揉麵中被攪拌。
即溶酵母	投入即溶酵母前，將即溶酵母放入酵母容器內。 • 薄餅麵糰1 分鐘以內 • 丹麥麵包5 分鐘以內 • 麵包麵糰10 分鐘以內 • 35 分鐘以內35 分鐘以內 • 其他食譜20 分鐘以內

選錯了食譜、葡萄乾、烤色等功能就按了“”（開始）！

→

若是剛剛開始，可以重新操作。請長按“”鍵中止操作，選擇正確的食譜 *1，葡萄乾及烤色功能後重新開始。
※1 “米粉麵包”若選錯了食譜，即使重新選擇正確的食譜也無法製作成功。（因為最初的製作工序不同）

安裝了錯誤的葉片並啟動！

→

請長按“”鍵停止操作，重新安裝正確的葉片後再開始。（不更換正確的葉片，則可能會停止轉動。）

拔掉了電源插頭！

→

即使拔掉電源插頭，在 10 分鐘內插回去，仍可以恢復。

- 請勿按下“”鍵。

中途錯按了“”鍵！

→

在 10 分鐘內按下“”即可恢復。

- 只有一次有效。請不要按其他鍵。

■ 失敗的麵糰可以再做成薄餅或甜甜圈