

Miele

烤箱

食谱书



尊敬的美食鉴赏家们：

欢迎大家共品美食，同时还可惬意谈笑风生，相信这将成为您终生难忘的瞬间。通过此种方式，让我们彼此共度美好时光，尤其当一切完美汇聚于此，会令我们更加融洽无间。当然，这也应是日常生活的一部分，而不仅仅是那些特殊时刻。

全新烤箱专为全面实现此目的而打造。此款出色的多功能烤箱不仅可让您快速制作最爱的健康美食，还可让您如变魔术般做出不逊于顶级餐厅的美味佳肴。

我们希望本手册能够激发您创作美食的灵感，并真正助您一臂之力。日复一日，年复一年，我们美诺 Miele 实验厨房荟萃各种专业知识，满足了广大食客的好奇之心，无论家常便饭，还是惊喜大餐，皆能让您如愿以偿。我们将各类食材汇编成便捷的小贴士及可信赖的菜谱供您参考。如需查看更多菜谱、寻找创作美食的灵感及妙趣横生的主题，请访问我们的 Miele@mobile 应用程序。

若您有任何疑问或请求，欢迎向我们来函洽询。请于本手册末页查找我们的详细联系方式。

祝您在我们的厨房和餐桌旁度过回味无穷的快乐时光。

此致，美诺 Miele 实验厨房团队

内容

前言	3
关于本书	8
功能概览	9
一般注意事项	11
美诺 Miele 配件	15
蛋糕	17
准备建议	18
苹果海绵蛋糕	20
苹果派	21
奶油杏仁挞	22
比利时海绵蛋糕	23
带杏仁配料的梨子蛋糕	24
海绵蛋糕底胚	25
分层的海绵蛋糕馅料	26
瑞士卷海绵蛋糕	27
瑞士卷馅料	28
黄油蛋糕	29
水果蛋糕 (Ø 15 厘米)	30
水果蛋糕 (Ø 20 厘米)	31
水果蛋糕 (Ø 25 厘米)	32
烘焙芝士蛋糕	33
大理石蛋糕	34
水果挞 (千层酥皮)	35
水果挞 (油酥松饼)	36
萨赫蛋糕	37
马德拉蛋糕	38
巧克力果仁蛋糕	39
果干甜面包	40
带水果的脆皮蛋糕	41
烘焙食品	42
饼干	43
蓝莓松饼	44
林茨饼干	45
杏仁马卡龙	46
甜酥饼干	48
香草饼干	49
核桃松饼	50
小泡芙	51
小泡芙馅料	52
面包	53
准备建议	54
法式长棍面包	56
瑞士农夫面包	57

斯佩尔特面包	58
扁面包	59
辫子吐司	60
瑞士辫子吐司	61
果仁面包	62
混合黑麦面包	63
多籽面包	64
虎皮面包	65
白吐司面包（使用吐司模具）	66
白吐司面包（自由形状）	67
黑麦杂粮面包	68
生姜吐司面包	69
小餐包	70
杂粮餐包	70
白餐包	71
黑麦餐包	72
披萨和馅饼	73
火焰薄饼	74
披萨（酵母面团）	76
披萨（夸克面团）	78
洛林乳蛋饼	80
咸味馅饼（千层酥皮）	81
咸味馅饼（油酥松饼）	82
肉类	83
准备建议	84
八宝鸭	85
八宝鹅	86
鹅肉（不带填料）	88
鸡肉	89
鸡大腿	90
夹馅火鸡	91
火鸡腿	92
烤小牛排	93
小牛排（低温烹饪）	94
小牛肘	95
烤小牛脊	96
小牛脊（低温烹饪）	97
红焖小牛肉	98
烩牛膝	99
烤羊排配蔬菜	100
羊腿	101
烤羊脊	102
羊脊（低温烹饪）	103

内容

威灵顿牛排.....	104
牛肉土豆泥.....	106
烤牛排.....	107
牛排（低温烹饪）.....	108
红焖牛肉.....	109
烤西冷牛排.....	110
烤西冷牛排（低温烹饪）.....	111
约克夏布丁.....	112
肉馅糕.....	113
烤猪腿.....	114
猪腿（低温烹饪）.....	115
烤猪肉.....	116
烤火腿.....	117
五花肉.....	118
烤猪排.....	119
猪里脊肉（低温烹饪）.....	120
圣诞火腿.....	121
野兔后腿.....	122
兔肉.....	123
鹿脊.....	124
雄獐脊肉.....	125
鱼	126
准备建议.....	127
海鲷鱼.....	128
鳟鱼.....	129
鲤鱼.....	130
三文鱼排.....	131
鲑鳟鱼.....	132
鳕鱼排.....	133
暗斑梭鲈鱼排配蔬菜.....	134
烘培食物和焗烤菜肴	135
焗烤菊苣.....	136
瑞典焗烤土豆.....	137
焗烤土豆.....	138
焗烤土豆和奶酪.....	139
奶酪舒芙蕾.....	140
意式宽面.....	141
莫萨卡(Moussaka).....	142
焗意大利面.....	144
肉馅土豆馅饼.....	145
甜点	146
维也纳苹果卷.....	147
蛋白酥皮.....	148

柠檬酥皮派.....	149
巧克力海绵布丁	150

关于本书

在开始之前，请花点时间阅读我们整理的关于如何使用本烹饪手册的提示。

每个自动程序都有相应的食谱，可帮助您快速掌握 Miele 烤箱的使用方法。

许多自动程序还允许您选择最适合自己的最终效果，例如，您想要的面包和糕点的酥脆程度，或者您想要的肉质熟度。

关于自动程序

- 并非每个型号均提供自动程序。但是，即使您的烤箱不具备相关的自动程序，您仍然可以烹饪所有列出的菜谱。仅需参阅手动设置。菜谱的方法中会指出任何不同之处。
- 当菜谱涉及自动程序的使用时，您将找到路径以选择在菜谱的设置部分中所列的程序。
- 自动程序指定的程序持续时间为我们的实验厨房确定的平均时间。但许多程序的实际持续时间取决于您希望将食物烤制到何种程度。在启动自动程序之前，您必须选择该烹饪程度。

关于食材

- 除非另有说明，否则肉类的重量均指切好的生肉重量。
- 所述的水果和蔬菜重量通常指在去皮/去壳和去核/去芯前的重量。
- 烹饪前，应始终将水果和蔬菜清洗/洗净，或必要时去壳/去皮。请注意，在菜谱的方法中将不再重复介绍此说明。

有关各个烤箱型号的特殊要点

不同型号的烤箱均随附本烹饪手册。若在食材数量或设置上相互有所不同，将在菜谱中指定所选设置，顺序如下：

- 带有 5 层搁架的烤箱
- 方括号中为 [带有 3 层搁架的烤箱]
- 圆括号中为 (90 厘米烤箱)

如果所有烤箱的设置都相同，则显示为不带括号。

如果您的烤箱无法提供 **特殊应用 | 发酵面团**，请选择 **自动程序 | 蛋糕 | 酵母面团**。或者，请在 30 °C 下选择 **常规加热** 功能，并在面团上放块湿布。

如果您的烤箱不具备 **加湿烹调 + 常规加热、加湿自动烘烤、加湿风扇加强 或 加湿增强烘焙** 功能，请选择 **加湿烹调** 功能。如果使用 **加湿烹调 + 常规加热** 功能，请将温度设置为比手动设置中规定的低 20 °C 的温度。

如果您的烤箱不具备 **特殊应用 | 低温烹饪** 功能，请使用 **常规加热** 功能。以 120 °C 预热烤箱内腔 15 分钟。在将食物放入烤箱中时降低温度至大约 100 °C。

对于在搁架层轨道上方安装有 FlexiClip 灵动滑轨的烤箱，烤架和托盘的高度将略高于标准搁架层上的高度：如果可能，请将 FlexiClip 灵动滑轨安装在比菜谱中规定的低一层的位置，并将烤架或托盘放置在 FlexiClip 灵动滑轨上。

如果烤箱中的 FlexiClip 灵动滑轨安装在搁架层的侧轨之间，请使用菜谱中规定的搁架层。

关于设置

- 时间和温度：菜谱说明了时间和温度的范围。作为基本原则，请遵守设置的下限。如果您认为有必要，或者如果测试表明食物尚未烤熟，那么您可以选择稍稍增加烹饪时间。
- 搁架层：用于插入托盘和烤架的搁架层从最低到最高进行编号。

加湿烹调

适用于使用加湿功能烘焙和烘烤。请使用此功能烘焙面包和糕点，或烤鱼及烤肉。

使用 加湿烹调，面包烤熟时会带有特别均匀的面包屑（面包内里）和酥脆的面包皮（表面松脆但不易碎）。酵母面团可以充分发酵。缓慢烹制肉和鱼，以保持鲜嫩多汁。

请在下列组合选项中进行选择：

加湿风扇加强

加湿烹调 + 常规加热

加湿自动烘烤

加湿增强烘焙

风扇加强

适用于烘焙和烘烤。您可以同时在多个搁架层上烹饪。因为风扇直接将热量分布在食物上，所以允许您使用比“常规加热”功能更低的温度。

常规加热

用于烘焙和烘烤传统菜式，烹制蛋奶酥，以及低温烹饪。如果使用旧食谱或烹调手册，请将一体机温度设置为比建议温度低 10 °C。这不会改变烹饪时间。

增强烘焙

适用于烘焙需要达到底部焦脆、表皮鲜美效果的食物。此功能不适于烘焙较薄的食物，或进行烘烤，因为食物/汁液的颜色会变得过深。

自动烘烤

适用于烘烤。首先，烤箱内腔会自动加热至较高的煎烤温度。达到此温度后，烤箱温度会自动下降到预先选定的烹饪温度。这样可以使食物表面发生褐变，而且无需调整功能便可完成烹饪。

功能概览

底部加热

在烹饪即将结束时使用此功能，以便让食物底部发生褐变。

顶部烘焙

在烹饪即将结束时使用此功能，以便让待烹饪食物顶部发生褐变。

全面烧烤

用于大量烧烤薄肉块，并使大型烘焙菜肴发生褐变。整个顶部加热/烧烤元件会烧得通红，以提供所需的热量。

节能烧烤

用于少量烧烤薄肉块（如牛排），并使小型烘焙菜肴发生褐变。只有加热元件的内部会打开并烧得通红，以提供所需的热量。

风扇烧烤

用于烧烤较薄的肉块（如鸡肉）。因为风扇直接将热量分布在食物上，所以允许您使用比烧烤功能更低的温度。

节能热风

适用于少量食物，如冷冻披萨、烤面包卷、饼干，以及肉类菜肴和烤肉。与使用标准烤箱功能烹饪相比，您最多可以节省 30 % 的能源，前提是在烹饪过程中需要保持机门关闭。

用户程序

您可以创建、保存并指定多达 20 个用户程序。在制作您最喜欢的食谱时，将多达 10 个烹饪阶段组合在一起，以获得出色的效果。或仅保存您最常用的设置，让生活更简单。对于每个阶段，您可以选择烤箱功能、烹饪温度和持续时间，或核心温度等设置。

TasteControl功能

TasteControl 功能用于在食物烤熟后迅速冷却烤箱内腔和食物。这样可以防止食物烧焦或过度烹饪。当结合使用 TasteControl 与保温功能时，您可以在时间和口味上获得出色效果。

自动安全关机

此款烤箱配有智能电子装置，可为用户带来极致便捷的使用体验。在烹饪持续时间结束时，烤箱会自动关闭。

延迟启动

输入具体的烹饪持续时间或“结束”或“开始”时间，进行提前设置。然后，这些设置将自动关闭一体机，或让其在适当的时间开启和关闭。

烹饪持续时间

您可以提前设置所需的烹饪持续时间。该持续时间结束时，烤箱加热将自动关闭。如果您也选择了“预热”功能，只有达到所选温度，并将食物放入烤箱后，才会开始烹饪计时。

预热

只有在少数情况下才需要预热烤箱。大多数菜肴可以直接放入烤箱。然后会利用加热阶段产生的热量。更多详情可以参考食谱。在烹饪以下菜肴时应使用预热功能：

- 烹饪时间短（约 30 分钟或更短）的蛋糕、糕点和饼干
- 黑面包面团
- 牛腰肉/牛里脊肉

Booster

为尽快让烤箱内腔温度升至所需温度，您的烤箱具有 Booster 功能。如果在启用 Booster 功能的情况下将温度设置为

高于 100 °C，则顶部加热/烧烤元件和环形加热元件将与风扇一起打开。这样会使烤箱加热得更快。

Crisp function

对于需要额外咀嚼的菜肴，请使用 Crisp function。通过降低一体机内的湿度，可以制作出脆度合适的薯条、披萨和乳蛋饼。如果您要烹制家禽，可以使用此功能让表皮变得又香又脆，同时保持内里鲜嫩多汁。可以与任何一体机功能同时使用 Crisp function，并在需要时随时启用。

食物烘烤探针

食物烘烤探针能够进行精确的温度控制烹饪，一些自动程序和特殊应用将特别提示您使用食物烘烤探针。

食物烘烤探针的金属尖端会插入食物中，并在烹饪过程中测量食物的核心温度。食物的核心温度可以反映出烹饪的进度。设定较低或较高的（最高 99 °C）核心温度，具体取决于您希望烤至半熟或全熟。

应用：食物烘烤探针的金属尖端必须完全插入到食物中心。对于小块肉，您可以用一块土豆或肉碎（边料和筋）来覆盖突出的温度计部分。否则，所显示的核心温度可能不正确。

特殊应用

这款烤箱可提供多种特殊应用，具体取决于所具备的功能。下面介绍其中一些特殊应用。

发酵面团

用于轻松可靠地发酵面团。您可以选择发酵时间为 15、30 或 45 分钟。在潮湿的暖烤箱内腔中静置面团，无覆盖物，直至其体积翻倍。

一般注意事项

低温烹调

用于烹制特别鲜嫩的肉类。低温和超长烹饪持续时间可以制作出效果出色且极为鲜嫩的肉类。

犹太节日程序

犹太节日程序为支持宗教习俗而设计。选择犹太节日程序，然后选择烤箱功能和温度。该程序仅会在机门打开和关闭后启动。

烹饪基础知识

术语	说明
裂纹	描述烘焙食品外皮达到预期破裂效果的术语。
剔骨	剔除骨头的鱼或肉。
碎裂	碎裂是指在外皮上形成的小的极细裂纹。
洗净备用的食物	已切好/准备妥当，但尚未烹饪的食物。例如，包括已除去脂肪和筋的肉类；已除去内脏和鱼鳃并刮鳞的鱼；或已洗净并剥皮/去壳的水果和蔬菜。
面团	处理过的已成形生面团块。
面团接缝	描述在成形过程中形成的面包内接合点的术语。
脆皮	描述外皮片状纹理的术语。
整形滚圆	面包和餐包的成形技术。您可以在“面包和餐包”章节中了解精确描述。

一般注意事项

数量和重量

tsp = 小勺 (teaspoon)

tbsp = 大勺 (tablespoon)

g = 克

kg = 千克

ml = 毫升

Pinch = 少许

1 小勺约为:

- 3 g 泡打粉
- 5 g 盐/糖/香草糖
- 5 g 面粉
- 5 ml 液体

1 大勺约为:

- 10 g 面粉/玉米淀粉/面包屑
- 10 g 黄油
- 15 g 糖
- 10 ml 液体
- 10 g 芥末酱

配件

采用我们的多种配件，可以帮助您获得尽可能好的效果。每个组件均针对美诺 Miele 烤箱专门设计，尺寸和功能方面全部出色匹配。所有产品均经过严格的测试，以确保其符合严格的美诺 Miele 标准。您可从美诺 Miele 网上商店或直接从德 Miele 或零售店购买这些产品，非常便捷。

PerfectClean 清洁表面技术

轻松清洁，前所未有！由于独特的 PerfectClean 洁表面技术已应用于烤箱内腔，可以轻松去除新沉积的污渍。

美诺 Miele 烤盘也采用此特殊技术，这意味着一般不需要烘焙用纸。面包、餐包和饼干会像变魔术一样滑落，而不是粘在底部、侧面和边缘。

其表面非常坚固，您甚至可以直接在托盘/底座上切披萨和蛋糕等食物，而不会造成损坏。完成后，会在瞬间擦干净所有物品。

烤盘

较平的烤盘非常适合所有在烤制或烹饪过程中只产生少量液体的菜肴。例如，它可以用于制作饼干、面包、薯条和烤蔬菜。

通用烤盘

使用较深的通用烤盘来制作较厚的夹心蛋糕、榨肉汁或慢烤肉。

美味烤盘

多孔美味烤盘是专为加湿烹调功能而开发的。它特别适合于制作新鲜的酵母面团和夸克干酪及油面团做成的烘焙食品、面包和餐包。微小的穿孔有助于烘焙食品底面褐变。

美味烤盘也适合于烘干水果和蔬菜或使其脱水。

圆形烤盘

圆形烤盘是烹饪任何圆形食物的理想之选，例如比萨饼、乳蛋饼和水果蛋糕。

PerfectClean 技术通常无需在盘子上刷油或铺上烘焙用纸。为了帮助您充分利用加湿烹调功能，我们还提供了多孔圆形烤盘。

烧烤防溅盘

烧烤防溅盘置于通用烤盘上，可防止食物在烹饪过程中浸泡在溢出的汁液中。这样可以保持表皮的酥脆，防止汁液结块。收集的汁液非常适合做汤料。

烧烤防溅盘的脊形和槽形设计也可防止一体机内腔中的油脂飞溅和过度脏污。

美诺 Miele 美味烤盘

Miele 美味烤盘的设计旨在缩小炉灶上方烹饪与烤箱内部烹饪之间的差距。当您在炉灶上使用完它之后，可以很轻易地将美味烤盘插入烤箱内腔的侧滑轨中。由于使用了 FlexiClip 灵动滑轨，浇肉汁或搅拌操作变得特别方便，因为您可以直接将美味烤盘从烤箱中拉出，而不是将其提出。

美味烤盘带有不粘涂层，适合烹饪炖菜、肉、汤、酱汁、烘焙食品，甚至甜点。还可提供合适的盖子。

FlexiClip 灵动滑轨

FlexiClip 灵动滑轨能够安全方便地拉出单个托盘或烤架。可以很容易地将其放置在一体机的不同层，也可以方便地移动到另一层。可提供带 PerfectClean 完美清洁表面或带 PyroFit 高温热解的 FlexiClip 灵动滑轨。

清洁护理产品

定期清洁和保养可让烤箱保持良好的工作状态及最大限度地延长使用寿命，从而能够充分发挥烤箱的功能。美诺 Miele 护理产品的设计与 Miele 烤箱完全匹配。

美诺 Miele 配件

您可从美诺 Miele 网上商店或直接从德 Miele 或零售店购买这些产品，非常便捷。

Miele 烤箱清洁剂

Miele 烤箱清洁剂的突出特点是，可以为强力地去除油脂，而且使用起来非常方便。由于其凝胶状的黏稠度，它也会粘在烤箱壁上。其特殊配方使得清洗起来十分简单，接触时间短，且无需加热。

除垢片

Miele 针对水管和各种容器开发了专用除垢片。不仅可以高效去除污垢，且除垢方式特别温和，对材料无任何损害。

Miele 微纤维布套组

这套清洁布可以轻松清除指痕和轻微污垢。该套组包含一块普通抹布、一块擦拭玻璃制品的抹布以及一块亮光抹布。这种耐磨布由精纺超细纤维制成，具有极佳的清洁性能。

真正美味

一张布置精美的桌子和令人兴奋的讨论是您享受晨间咖啡或舒适下午茶所需的一些要素。当然，还需要美味蛋糕和糕点。如果您想用美味的自制食物来犒劳客人（和自己！），唯一的问题就是在众多的选项中做出选择。您想要果味的？还是奶香的？或者您是否想要一点松脆感？也许最好的做法是每样都提供一点。毕竟，甜食是最理想的食品，会让每个人都回来拿更多。

蛋糕

准备建议

使用一些简单的技巧烘焙时可以获得出色效果。美诺 Miele 实验厨房希望与您分享一些专门知识。

面粉类型

不同类型的面粉中含有不同量的全麦。

其中还含有不同量的矿物质。一般来说，面粉颜色越深，其所含的矿物质营养就越多。最常见的面粉类型分为以下几类：

普通面粉

普通面粉是一种精细的白色面粉，同样适合烹饪和烘焙。其主要含有淀粉和面筋。

高筋白面粉或高筋黑面粉

这些面粉主要用于制作面包，其配方中需要酵母。

全麦面粉

这种面粉几乎全部由小麦胚芽组成。其颜色介于白面粉和全谷物面粉之间。对于颜色较浅的面包面团，您可以用高筋白面粉代替一半这种面粉，不会出现任何问题。

混合谷物

这是一种黑面粉，几乎全部由小麦胚芽组成。这种面粉是制作面包的出色之选。

全谷物面粉

这种面粉由全谷物制成，含有全部营养。这种面粉可以精细或粗糙地碾磨，特别适合制作面包。

膨松剂

膨松剂用于使面团或蛋糕的混合物发酵，并在揉捏或混合后帮助它保持较轻的重量及通风。

酵母

酵母是一种有助于面团发酵的膨松剂。鲜酵母和干酵母同样适合烘焙。为了进

行发酵，酵母有机体需要热量（温度从 35 °C 到最高 40 °C）、时间和面粉、糖及液体形式的营养。

发酵粉

发酵粉是最常见的化学膨松剂。这种主要由碳酸钠制成的无味白色粉末用途广泛，可用于各种面团。

小苏打

小苏打是一种白色粉末，有轻微的碱性口味。它是发酵粉的一种成分，还能加快豆类的烹饪过程。

面团和混合物

海绵蛋糕混合物

海绵蛋糕混合物是一种较轻的精致面团。这种质地是通过打蛋黄和全蛋，然后切拌与打硬的蛋白霜混合来实现的。

制作该混合物的提示：

最好使用常温鸡蛋。

把蛋白混合物尽量打匀。

烘焙提示：

切勿让蛋糕颜色过深。否则，蛋糕的顶部会变硬，更容易裂开。

烘焙后提示：

如果您用水浸湿烘焙纸的底部，可以更容易地从烘焙用纸上取下蛋糕。

如果分层蛋糕的底层采用海绵蛋糕，则您应该在前一天进行烘烤，因为这样可以更轻易、准确地切割。

要将蛋糕水平分割，最好每隔一定时间用锋利的刀在蛋糕外部周围进行切割。在切口中间插入一根线，并在前部交叉两端。把线的两端分开，将蛋糕平均分成 2 个基底。

千层酥皮

千层酥皮由多层组成，这些层会在烘焙过程中打开并形成薄片。

提示：

切勿揉捏任何剩余的面团，因为这样会阻止千层酥皮形成薄片。最好是把面团叠放在一起，然后再把它们擀开。

在第一个烹饪阶段加入水分可以提高酥皮的成片性，并在酥皮表面产生绝佳的光泽。

泡芙面团

制作这种糕点需要采用独特的方法。用深煮锅“煮熟”面团，然后进行烘烤。

提示：

在烘焙的前 10 分钟内，必须关闭机门。泡芙面团在此时间段内十分敏感，打开机门会阻止糕点变轻变蓬松。

食用前填料小泡芙或闪电泡芙。这样可以保持酥脆可口。

油酥松饼

油酥松饼在具有保湿功能的烤箱中烤出来的效果特别好，因为蒸汽会让面团的质地特别好。

提示：

只需揉一小会儿面团，因为长时间的揉捏会使糕点失去所需的疏松黏稠度。

为了缩短揉捏时间，尽可能使用软脂肪。

揉捏后的冷却时间可以提高烘焙成品的所需疏松黏稠度。

擀面团时，请使用尽可能少的面粉。这样可以保持面团弹性。

剩余面团可以再揉捏在一起。如果面团过硬，加些水即可。

可以提前准备油酥松饼。如果正确包装，它可以在冰箱中保鲜 2-3 天。

面糊

面糊是一种主要由脂肪、糖和鸡蛋制成的奶油状到粘稠状的面团。这些配料可确保蛋糕既美味又松软。

提示：

将糖和黄油搅成糊状，然后迅速与其他配料混合在一起。

所有使用的配料都应在室温下使用。

如果面糊过稠，您可以加入一些液体，例如牛奶。

在水果、坚果和巧克力片上撒些面粉，然后在烘焙之前将它们混合在面糊里。这样可以使这些配料在烘焙过程中均匀地分布在蛋糕内。

制作完面糊后立即烘焙。

为了检验蛋糕是否做好，只需在蛋糕中插入一根木签。当取出木签时，没有任何湿润的蛋糕屑粘在上面，即表示蛋糕已烤熟。

如果您用水浸湿烘焙纸的底部，可以更容易地从烘焙用纸上取下蛋糕。

夸克面团

夸克面团是酵母面团的快速替代品，新鲜出炉时，会获得十分相似的最终效果。

提示：

只需揉捏一小会儿原料。否则，面团会变得过粘。

制作完面团后立即烘焙。

蛋糕

苹果海绵蛋糕

总用时：95 分钟

12 人份

准备配料

500 克酸/发酵苹果

准备面糊

150 克软化黄油

150 克绵白糖

8 克香草糖

3 枚中等大小的鸡蛋

2 大勺柠檬汁

150 克普通白面粉

½ 小勺泡打粉

准备烤盘

1 小勺黄油

准备撒粉

1 大勺糖霜

配件

烤架

圆形蛋糕模具，Ø 26 厘米

细漏茶匙

方法

将苹果去皮，并四等分。切开每四分之一苹果的外侧（与果核相对的一侧），使切口间隔约 1 厘米。与柠檬汁混匀并放在一侧。

在蛋糕模具上刷油。

将黄油、糖和香草糖搅成糊状约 2 分钟。每次搅入一枚鸡蛋（每个 ½ 分钟）。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

将面粉与泡打粉过筛，并与其他配料混合。

将混合物倒入蛋糕模具中，均匀地铺开。将苹果果核朝下轻轻按入混合物中。

将蛋糕模具放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

将蛋糕放在模具中冷却 10 分钟。然后取出模具，让其在烤架上冷却。撒上糖霜。

设置

自动程序

蛋糕 | 苹果海绵蛋糕

程序持续时间：63 [65] (65) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：170–180 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭 (开启) [关闭]

烹调时间：45–55 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

也可以尝试使用杏酱代替糖霜撒在蛋糕上。若要准备浇汁，温和加热一些杏酱并搅拌至光滑的糊状。

苹果派

总用时：140 分钟

12 人份

准备生面团

200 克软化黄油

100 克绵白糖

16 克香草糖

1 枚中等大小的鸡蛋

350 克普通白面粉

1 小勺泡打粉

1 撮盐

准备配料

1.25 千克苹果

50 克葡萄干

1 汤匙苹果白兰地

1 汤匙柠檬汁

½ 茶匙肉桂粉

50 克绵白糖

准备烤盘

1 小勺黄油

准制备浇汁

100 克糖霜

2 大勺温水

配件

圆形蛋糕模具，Ø 26 厘米

保鲜膜

烤架

方法

若要准备面团，请将黄油、糖、香草糖和鸡蛋搅成糊状。将面粉、泡打粉和盐过筛，并揉在一起。将面团冷藏一小时。

将苹果去皮并切成楔形片。将其与葡萄干、苹果白兰地、柠檬汁和肉桂混合在一起。

在蛋糕模具上刷油。

将面团分成 3 份。将第一份铺在蛋糕模具的底部。准备填料蛋糕模具。将第二份卷成长卷，然后将其沿着烤盘的四周按压，使其高约 4 厘米。用叉子多次刺扎底胚。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

将第三份面团放在 2 层塑料保鲜膜之间，并将其卷成蛋糕模具的大小。

将糖与苹果混合，然后将其铺在糕点底胚上。将面皮盖放在上面，然后捏紧边缘进行密封。

将蛋糕模具放入烤箱中，然后烘烤。

让烤盘冷却 10 分钟。然后取出模具，让其在烤架上冷却。

将糖霜与水混合拌匀，然后涂刷在蛋糕上。

设置

自动程序

蛋糕 | 苹果派

程序持续时间：77 [70] (78) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：185–195 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

蛋糕

奶油杏仁挞

总用时：80 分钟

12 人份

准备生面团

250 克普通白面粉

1 小勺泡打粉

125 克黄油

125 克绵白糖

1 枚中等大小的鸡蛋

准备配料

480 克杏罐头（固形物重量）

准备配料

250 毫升高脂浓奶油

2 枚中等大小的鸡蛋

2 大勺玉米淀粉

16 克香草糖

½ 个柠檬，仅用柠檬汁

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

圆形蛋糕模具，Ø 26 厘米

烤架

方法

将面粉、泡打粉、黄油、糖和鸡蛋混合在一起，揉成光滑的面团。在蛋糕模具上刷油。在蛋糕模具底上将混合物均匀铺开。

将杏子放在混合物之上，弯曲的一面朝上。

将所有原料一起混合制成配料。将配料浇到杏上。

放在烤箱内的烤架上，烘烤至色泽金黄。

设置

程序选择：增强烘焙

温度：160–170 °C

预热：关闭

Crisp function：开启

烹调时间：50–60 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

比利时海绵蛋糕

总用时：80 分钟

12 人份

食材

4 枚中等大小的鸡蛋

250 克黄油

250 克绵白糖

1 小勺盐

250 克普通白面粉

3 小勺泡打粉

100 克巧克力糖球

1 小勺肉桂粉

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

圆形蛋糕模具，Ø 26 厘米

烤架

方法

将蛋清和蛋黄分离。将黄油、糖、盐和蛋黄搅成糊状。

将蛋清搅打至粘稠状。小心地将一半的蛋清混合物与糖和蛋黄混合物拌在一起。将面粉和泡打粉一起过筛，然后将其加入主混合物中。拌入剩余的蛋清混合物。

拌入巧克力糖球和肉桂。

在蛋糕模具上刷油，并装填混合物。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

手动设置：

如第二烹饪阶段所示调整设置。

将蛋糕模具放入烤箱中，烘烤至金黄色。

设置

自动程序

蛋糕 | 杯子蛋糕

程序持续时间：65 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：常规加热

温度：190 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

搁架层：第 2 [1] (2) 层

第二烹饪阶段

温度：150–180 °C

烹调时间：60–65 分钟

提示

若要获得更加浓烈的口感，请用蜂蜜代替 50 克糖。您可以通过添加干果、坚果碎或香草提取物来增强混合物的味道。

蛋糕

带杏仁配料的梨子蛋糕

总用时：95 分钟

20 人份

制备底胚

470 克普通白面粉

125 克绵白糖

20 克香草糖

250 克黄油

1 枚中等大小的鸡蛋

准备配料

3 烤盘梨（每个 460 克）

准备配料

550 毫升法式酸奶油

2 大勺玉米淀粉

4 枚中等大小的鸡蛋

65 克绵白糖

2 小勺肉桂

40 克杏仁片

配件

通用盘

方法

将面粉、糖、香草糖、黄油和鸡蛋混合在一起，揉成光滑的面糊。将混合物铺在通用盘上。

将梨切成 1 厘米厚的片，然后均匀地铺在混合物上。

将法式酸奶油、玉米淀粉、鸡蛋、糖、香草糖和肉桂混合。

将配料浇到梨上。撒上杏仁片。

将通用盘放入烤箱中，烘烤至淡黄色。

设置

程序选择：增强烘焙

温度：150–160 °C

预热：关闭

Crisp function：开启

烹调时间：60–70 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

海绵蛋糕底胚

总用时：75 分钟

16 人份

准备面糊

4 枚中等大小的鸡蛋

4 大勺热水

175 克绵白糖

200 克普通白面粉

1 小勺泡打粉

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

烤架

细漏茶匙

圆形蛋糕模具，Ø 26 厘米

烘焙用纸

方法

将蛋清和蛋黄分离。将蛋清用水搅打至粘稠状。缓慢添加糖，每次添加后不断搅打。然后拌入搅打后的蛋黄。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

将面粉与泡打粉混合，筛入鸡蛋混合物，然后用大号搅拌器搅拌均匀。

在蛋糕模具底部刷油，并铺上烘焙用羊皮纸。将混合物倒入模具，然后均匀铺开。

将蛋糕放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

烘烤后，让模具冷却 10 分钟。然后取出模具，让其在烤架上冷却。将蛋糕水平切开，使其分为三层。

铺上准备好的馅料。

设置

自动程序

蛋糕 | 蛋糕胚

程序持续时间：46 [47] (47) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：160–170 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

若要制作巧克力海绵蛋糕，请在面粉混合物中加入 2–3 小勺可可粉。

蛋糕

分层的海绵蛋糕馅料

总用时：30 分钟

准备夸克干酪和奶油馅料

500 克夸克干酪，固形物中脂肪含量 20 %
100 克绵白糖
100 毫升牛奶，脂肪含量 3.5 %
8 克香草糖
1 个柠檬，仅用柠檬汁
6 片白明胶
500 毫升高脂浓奶油

准备撒粉

1 大勺糖霜

制备卡布奇诺馅料

100 克黑巧克力
500 毫升高脂浓奶油
6 片白明胶
80 毫升浓缩咖啡
80 毫升咖啡利口酒
16 克香草糖
1 大勺可可粉

准制备浇汁

3 大勺搅打奶油

准备撒粉

1 大勺可可粉

配件

蛋糕拼盘
细漏茶匙

准备夸克干酪和奶油馅料的方法

若要准备夸克干酪和奶油馅料，请将夸克干酪、糖、牛奶、香草糖和柠檬汁搅拌在一起。将食用明胶在冷水中浸泡后，挤出水分，在微波炉或炉灶上以小火将其熔化。

将少量夸克干酪混合物拌入明胶中。

将该混合物拌入剩余夸克干酪混合物中，然后冷藏。将奶油搅打至粘稠状，拌入夸克干酪混合物中。

将第一层海绵蛋糕放在蛋糕拼盘上，并用夸克干酪混合物覆盖。将第二层海绵蛋糕放在上面，同样用夸克干酪混合物覆盖。然后在上面放置第三层海绵蛋糕。

将蛋糕彻底冷却。食用前撒上糖霜。

准备卡布奇诺馅料的方法

若要准备卡布奇诺馅料，请先熔化巧克力。将奶油搅打至粘稠状。将食用明胶在冷水中浸泡后，挤出水分，在微波炉或炉灶上以小火将其熔化。然后静置，稍微冷却。

将一半的浓缩咖啡和咖啡利口酒搅入明胶中。然后将该混合物拌入搅打奶油中。

将咖啡和奶油混合物各分一半。将香草糖搅拌入其中一半，将巧克力和可可粉拌入另一半。

将第一层海绵蛋糕放在蛋糕拼盘上，在上面淋上一些咖啡利口酒和浓缩咖啡，然后涂上深色奶油混合物。将第二层海绵蛋糕放在第一层的上面，在上方淋上剩余的液体，然后涂上浅色奶油混合物。将第三层放在上面，涂上奶油，然后撒上可可粉。

提示

若想获得不同的果味，请在夸克干酪和奶油馅料中加入一些磨碎柠檬皮和 300 克罐装杏子或柑橘瓣（蜜饯）。

瑞士卷海绵蛋糕

总用时：55 分钟

16 人份

准备面糊

190 (290) 克绵白糖

8 (12) 克香草糖

1 撮 (2 撮) 盐

125 (190) 克普通白面粉

70 (110) 克玉米淀粉

1 (1½) 小勺泡打粉

4 (6) 枚中等大小的鸡蛋

4 (6) 大勺热水

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

细漏茶匙

烤盘或通用盘

烘焙用纸

厨房巾

方法

将糖、香草糖和盐混合在一个碗中。在另一个碗中，将面粉、玉米淀粉和泡打粉过筛。

启动自动程序或将烤箱预热。

将蛋清和蛋黄分离。将蛋清用热水搅打至粘稠状。缓慢添加糖混合物，每次添加后不断搅打。缓慢搅打蛋黄。

在鸡蛋和糖混合物上方将面粉混合物过筛。用大号搅拌器搅拌均匀。

在烤盘或通用盘上刷油，并铺上烘焙用纸。在羊皮纸上将混合物均匀铺开。

将瑞士卷海绵蛋糕放在烤箱中进行烘烤。

如果想用海绵蛋糕制作瑞士卷，请在完成烘烤后立即将其倒在潮湿的厨房纸巾上，取下烘焙用纸并卷起。让其冷却。

铺上准备好的馅料。

设置

自动程序

蛋糕 | 瑞士蛋糕卷

程序持续时间：25 [24] (26) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：180–190 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：15–25 分钟

搁架层：第 1 层

蛋糕

瑞士卷馅料

总用时：30 分钟

准备鸡蛋黄白兰地酒和奶油馅料

3 (5) 片白明胶
150 (230) 毫升鸡蛋黄白兰地酒
500 (750) 毫升高脂浓奶油

准备蔓越莓和奶油馅料

500 (750) 毫升高脂浓奶油
16 (24) 克香草糖
200 (300) 克罐装蔓越莓

准备芒果和奶油馅料

2 (3) 个成熟的芒果（每个 300 克）
½ (1) 个未上蜡橙子的磨碎外皮
120 (180) 克糖
2 (3) 个橙子的果汁（每个 120 毫升）
1 (1½) 个酸橙的果汁
7 (11) 片白明胶
500 (750) 毫升高脂浓奶油

准备撒粉

1 大勺糖霜

配件

蛋糕拼盘
细漏茶匙

准备鸡蛋黄白兰地酒和奶油馅料的方法

将食用明胶在冷水中浸泡后，挤出水分，在微波炉或炉灶上以小火将其融化。然后静置，稍微冷却。

将少量鸡蛋黄白兰地酒筛入明胶中。将其加入剩余的鸡蛋黄白兰地酒中，搅拌均匀。将混合物放入冰箱中，使其变得浓稠。

将奶油搅打至粘稠状。待鸡蛋黄白兰地酒混合物充分凝固后（当您检查时，搅拌的痕迹依旧清洗可见），小心地将其拌入搅打奶油中。将奶油混合物放入冰箱中冷藏大约 30 分钟，使其变得浓稠。

然后将奶油混合物铺在瑞士卷海绵蛋糕上。纵向卷起海绵蛋糕，将其冷却至准备上餐。

食用前撒上糖霜。

准备蔓越莓和奶油馅料的方法

将奶油和香草糖搅打至粘稠状。

将蔓越莓铺在瑞士卷海绵蛋糕上。在顶部铺上奶油。纵向卷起海绵蛋糕，将其冷却至准备上餐。

食用前撒上糖霜。

准备芒果和奶油馅料的方法

将芒果加橙皮、糖、橙汁和酸橙汁做成果泥。

将食用明胶在冷水中浸泡后，挤出水分，在微波炉或炉灶上以小火将其融化。然后静置，稍微冷却。

将少量芒果果泥筛入明胶中。将其加入剩余的芒果果泥中，搅拌均匀。将混合物放入冰箱中，使其变得浓稠。

将奶油搅打至粘稠状。待芒果混合物充分凝固后（当您检查时，搅拌的痕迹依旧清洗可见），小心地将其拌入搅打奶油中。将奶油混合物放入冰箱中冷藏大约 30 分钟，使其变得浓稠。

然后将奶油混合物铺在瑞士卷海绵蛋糕上。纵向卷起海绵蛋糕，将其冷却至准备上餐。

食用前撒上糖霜。

黄油蛋糕

总用时：95 分钟

20 (30) 人份

准备面糊

42 (63) 克新鲜酵母

200 (300) 毫升温热的牛奶，脂肪含量
3.5 %

500 (750) 克高筋白面粉

50 (80) 克糖

½ (¾) 茶匙盐

50 (80) 克软化黄油

1 (2) 枚中等大小的鸡蛋

准备配料

100 (150) 克软化黄油

100 (150) 克杏仁片

120 (180) 克糖

16 (24) 克香草糖

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入牛奶中使其溶解。将剩余的配料混合，揉约 3–4 分钟，直至形成光滑的面团。

将面团揉成小球，放入碗中，置于烤箱内腔中。用湿布将其覆盖。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

轻揉面团，然后将其在烤盘或通用托盘上展开。按照第二发酵阶段所示的设置覆盖面团并让其发酵。

若要制备浇头，请将黄油、香草糖和一半的糖混合在一起。用手指在面团上戳出小洞。将黄油和糖的混合物倒入洞中。在面团上铺开剩余的糖和杏仁片。

采用自动程序：

启动自动程序并将蛋糕放入烤箱中。

手动设置：

静置于室温下再发酵 10 分钟。然后将蛋糕放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

设置

发酵面团

第一和第二发酵阶段

程序选择：常规加热

温度：30 °C

发酵时间：每个阶段 20 分钟

烘焙

自动程序

蛋糕 | 黄油蛋糕

程序持续时间：32 [34] (30) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：175–185 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：20–30 分钟

搁架层：第 2 层

蛋糕

水果蛋糕 (Ø 15 厘米)

总用时: 225 分钟 + 12 小时准备水果
8 人份

准备蛋糕

50 克糖渍樱桃 (固形物重量)
50 克杏干
25 克水果蜜饯
110 克无子葡萄干
110 克葡萄干
85 克小葡萄干
3 大勺白兰地
110 克软化黄油
110 克红糖
2 枚较大的鸡蛋
1 大勺糖浆
110 克普通白面粉
¼ 小勺混合香料 (肉桂、肉豆蔻、五香粉)
¼ 小勺肉桂
⅛ 小勺现磨肉豆蔻
25 克切碎的杏仁
½ 个未上蜡柠檬的外皮
½ 个未上蜡橙子的外皮

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

蛋糕烤盘, Ø 15 厘米
烘焙用纸
防油纸
厨房用线
烤架

准备水果

将糖渍樱桃、杏子和蜜饯切碎, 放入一个大碗中, 加入小葡萄干、葡萄干和无子葡萄干。加入白兰地, 搅拌并静置大约 12 小时。

方法

将黄油和糖搅成糊状。逐一搅入鸡蛋。加入糖浆。

将面粉与香料混合。将面粉混合物、杏仁、橙子皮和柠檬皮併入白兰地浸泡过的水果中。

在蛋糕烤盘上轻轻刷油, 并铺上烘焙用纸。

将混合物倒入模具, 然后均匀铺开。用双层防油纸盖住蛋糕烤盘。用厨房用线将防油纸固定在蛋糕烤盘的边缘。

自动程序:

放在烤箱中的烤架上然后进行烘烤。

手动设置:

放在烤箱中的烤架上, 然后按照第一和第二烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

将蛋糕放在烤盘中冷却。

设置

自动程序

蛋糕 | 英式水果蛋糕 | 15厘米活动 模具
程序持续时间: 195 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 常规加热

温度: 140 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 45 分钟

搁架层: 第 1 层

第二烹饪阶段

温度: 120 °C

烹调时间: 150 分钟

提示

水果蛋糕用防油纸和铝箔纸包好后, 可存放 3 个月。为了达到最好的效果, 每隔一段时间要添加白兰地或雪利酒。

水果蛋糕 (Ø 20 厘米)

总用时: 270 分钟 + 12 小时准备水果
12 人份

食材

100 克糖渍樱桃 (固形物重量)
100 克杏干
50 克水果蜜饯
230 克无子葡萄干
230 克葡萄干
170 克小葡萄干
6 大勺白兰地
250 克软化黄油
250 克红糖
4 枚中等大小的鸡蛋
2 大勺糖浆
250 克普通白面粉
½ 小勺混合香料 (肉桂、肉豆蔻、五香粉)
½ 小勺肉桂
¼ 小勺现磨肉豆蔻
50 克切碎的杏仁
1 个未上蜡柠檬的外皮
1 个未上蜡橙子的外皮

配件

蛋糕烤盘, Ø 20 厘米
烘焙用纸
防油纸
厨房用线
烤架

准备水果

将糖渍樱桃、杏子和蜜饯切碎, 放入一个大碗中, 加入小葡萄干、葡萄干和无子葡萄干。加入白兰地, 搅拌并静置大约 12 小时。

方法

将黄油和糖搅成糊状。逐一搅入鸡蛋。加入糖浆。

将面粉与香料混合。将面粉混合物、杏仁、橙子皮和柠檬皮伴入白兰地浸泡过的水果中。

在蛋糕烤盘上轻轻刷油, 并铺上烘焙用纸。

将混合物倒入模具, 然后均匀铺开。用双层防油纸盖住蛋糕烤盘。用厨房用线将防油纸固定在蛋糕烤盘的边缘。

自动程序:
放在烤箱中的烤架上然后进行烘烤。

手动设置:
放在烤箱中的烤架上, 然后按照第一和第二烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

将蛋糕放在烤盘中冷却。

设置

自动程序

蛋糕 | 英式水果蛋糕 | 20厘米活动 模具
程序持续时间: 240 分钟

手动

第一烹饪阶段
程序选择: 常规加热
温度: 140 °C
Booster: 关闭
预热: 关闭
Crisp function: 关闭
烹调时间: 60 分钟
搁架层: 第 1 层

第二烹饪阶段
温度: 120 °C
烹调时间: 180 分钟

提示

水果蛋糕用防油纸和铝箔纸包好后, 可存放 3 个月。为了达到最好的效果, 每隔一段时间要添加白兰地或雪利酒。

蛋糕

水果蛋糕 (Ø 25 厘米)

总用时: 315 分钟 + 12 小时准备水果
16 人份

食材

175 克糖渍樱桃 (固形物重量)
175 克杏干
75 克水果蜜饯
360 克无子葡萄干
360 克葡萄干
280 克小葡萄干
10 大勺白兰地
400 克软化黄油
400 克红糖
7 枚中等大小的鸡蛋
3 大勺糖浆
400 克普通白面粉
½ 小勺混合香料 (肉桂、肉豆蔻、五香粉)
⅔ 小勺肉桂
½ 小勺现磨肉豆蔻
75 克切碎的杏仁
1½ 个未上蜡柠檬的外皮
1½ 个未上蜡橙子的外皮

配件

蛋糕烤盘, Ø 25 厘米
烘焙用纸
防油纸
厨房用线
烤架

准备水果

将糖渍樱桃、杏子和蜜饯切碎, 放入一个大碗中, 加入小葡萄干、葡萄干和无子葡萄干。加入白兰地, 搅拌并静置大约 12 小时。

方法

将黄油和糖搅成糊状。逐一搅入鸡蛋。加入糖浆。

将面粉与香料混合。将面粉混合物、杏仁、橙子皮和柠檬皮伴入白兰地浸泡过的水果中。

在蛋糕烤盘上轻轻刷油, 并铺上烘焙用纸。

将混合物倒入模具, 然后均匀铺开。用双层防油纸盖住蛋糕烤盘。用厨房用线将防油纸固定在蛋糕烤盘的边缘。

自动程序:
放在烤箱中的烤架上然后进行烘烤。

手动设置:
放在烤箱中的烤架上, 然后按照第一和第二烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

将蛋糕放在烤盘中冷却。

设置

自动程序

蛋糕 | 英式水果蛋糕 | 25厘米活动 模具
程序持续时间: 285 分钟

手动

第一烹饪阶段
程序选择: 常规加热
温度: 140 °C
Booster: 关闭
预热: 关闭
Crisp function: 关闭
烹调时间: 75 分钟
搁架层: 第 1 层

第二烹饪阶段
温度: 120 °C
烹调时间: 210 分钟

提示

水果蛋糕用防油纸和铝箔纸包好后, 可存放 3 个月。为了达到最好的效果, 每隔一段时间要添加白兰地或雪利酒。

烘焙芝士蛋糕

总用时：170 分钟

20 人份

制备底胚

340 (530) 克普通白面粉

4 (6) 茶匙发酵粉

180 (280) 克糖

2 (3) 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋黄

180 (280) 克黄油

准备配料

4 (6) 枚中等大小的鸡蛋

2 (3) 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋清

460 (700) 克糖

18 (28) 克香草糖

85 克 (119 克) 奶冻粉 (香草)

2 (4) 小勺柠檬提取物或黄油和香草香料

2.3 (3.5) 千克低脂肪夸克干酪

配件

通用盘

方法

要制作底胚，请用面团配料做一个油酥松饼。冷却约 60 分钟。

将混合物铺在通用盘上。镶边，直至通用托盘的顶部边缘。用叉子多次刺扎底胚。

将所有原料一起混合制成配料。在底胚上将混合物均匀铺开。

将蛋糕放入烤箱中进行烘烤。

烹饪结束后，关闭烤箱，将蛋糕放在烤箱内腔中静置 5 分钟。

设置

程序选择：增强烘焙

温度：150–160 °C

预热：关闭

Crisp function：开启

烹调时间：70–80 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

蛋糕

大理石蛋糕

总用时：80 分钟

18 人份

准备面糊

250 克软化黄油

200 克绵白糖

8 克香草糖

4 枚中等大小的鸡蛋

200 毫升酸奶油

400 克普通白面粉

16 克发酵粉

1 撮盐

3 汤匙可可粉

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

环形烤盘，Ø 26 厘米

烤架

方法

将黄油、糖和香草糖搅成糊状。逐一加入鸡蛋，每次搅拌 $\frac{1}{2}$ 分钟。加入酸奶油。将面粉、发酵粉和盐混合。然后搅入其他配料。

在环形烤盘上刷油，倒入一半的混合物。

将可可粉拌入另一半混合物中。在浅色混合物上方倒入深色混合物。将叉子盘旋穿过混合物，以产生大理石花纹效果。

将环形烤盘放在烤箱中的烤架上，然后进行烘烤。

将蛋糕放在模具中冷却 10 分钟。然后取出模具，让其在烤架上冷却。

设置

自动程序

蛋糕 | 大理石蛋糕

程序持续时间：55 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：150–160 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：50–60 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

水果挞（千层酥皮）

总用时：60 分钟

8 人份

准备糕点

230 克千层酥皮

准备配料

30 克榛子粉

500 克切成小块的水果（如杏、李子、梨、苹果、樱桃）

准备配料

2 枚中等大小的鸡蛋

200 毫升高脂浓奶油

50 克绵白糖

1 小勺香草糖

配件

圆形烤盘，Ø 27 厘米

烤架

方法

将糕点面团铺在烘焙烤盘上，然后撒上榛子粉。

将水果块铺在面团上。

放入烤架。启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

若要制备浇头，请将鸡蛋、奶油、糖和香草糖混合在一起，然后浇在水果上。

手动设置：

如第二烹饪阶段所示调整设置。

将水果挞放入烤箱中，烘烤至金黄色。

设置

自动程序

蛋糕 | 瑞士苹果蛋糕 | 酥皮面团

程序持续时间：36 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：230 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启

搁架层：第 1 层

第二烹饪阶段

程序选择：常规加热

温度：220–230 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：36–42 分钟

蛋糕

水果挞（油酥松饼）

总用时：120 分钟

8 人份

准备糕点

200 克普通白面粉

65 毫升水

80 克黄油

¼ 小勺盐

准备配料

30 克榛子粉

500 克切成小块的水果（如杏、李子、梨、苹果、樱桃）

准备配料

2 枚中等大小的鸡蛋

200 毫升高脂浓奶油

50 克绵白糖

1 小勺香草糖

配件

圆形烤盘，Ø 27 厘米

烤架

方法

将黄油切成小块，与面粉、盐和水混合，然后快速揉成光滑的面团。冷藏 30 分钟。

将糕点面团铺在烘焙烤盘上，然后撒上榛子粉。

将水果块均匀地铺在面团上。

放入烤架。启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

若要制备浇头，请将鸡蛋、奶油、糖和香草糖混合在一起，然后浇在水果上。

手动设置：

如第二烹饪阶段所示调整设置。

将水果挞放入烤箱中进行烘烤。

设置

自动程序

蛋糕 | 瑞士苹果蛋糕 | 酥皮面团

程序持续时间：43 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：230 °C

Booster: 开启

预热：开启

Crisp function: 开启

搁架层：第 1 层

第二烹饪阶段

程序选择：常规加热

温度：220–240 °C

Booster: 开启

预热：开启

Crisp function: 开启

烹调时间：36–45 分钟

萨赫蛋糕

总用时：70 分钟

12 人份

准备面糊

130 克黑巧克力

140 克黄油

110 克糖霜

8 克香草糖

6 枚中等大小的鸡蛋

1 撮盐

110 克绵白糖

140 克普通白面粉

1 小勺泡打粉

准制备浇汁

200 克杏酱

准制备浇汁

200 克绵白糖

125 毫升水

150 克黑巧克力

配件

细漏茶匙

烤架

蛋糕烤盘，Ø 24 厘米

烘焙用纸

方法

融化巧克力。

将黄油和糖霜搅成糊状。

将蛋清和蛋黄分离。搅打蛋黄。搅打巧克力。

将面粉过筛，并与发酵粉混合在一起。将蛋清用盐和糖搅打至粘稠状。或者在面糊中加入面粉混合物和蛋清。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

在蛋糕烤盘上铺上烘焙用羊皮纸，然后倒入面糊。将其放入烤箱进行烘烤。

将蛋糕底胚静置冷却。同时，将杏酱烧热，用漏勺过滤。

将蛋糕底胚切成片，在切好的表面和侧面刷上筛过的杏酱。

若要准备浇汁，将糖和水混合在一起，上火煮沸，加入巧克力，使其熔化。

将巧克力浇汁均匀地铺在萨赫蛋糕上。

设置

自动程序

蛋糕 | 奥地利 萨赫蛋糕

程序持续时间：55 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：170 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：将蛋糕放入烤箱后，开启 10 分钟

烹调时间：55 分钟

搁架层：第 2 [1] (2) 层

蛋糕

马德拉蛋糕

总用时：100 分钟

18 人份

准备面糊

250 克软化黄油

250 克绵白糖

8 克香草糖

4 枚中等大小的鸡蛋

2 大勺朗姆酒

200 克普通白面粉

100 克玉米淀粉

2 小勺发酵粉

1 撮盐

准备烤盘

1 小勺黄油

1 大勺面包屑

配件

烤架

吐司模具，30 厘米长

方法

在烤盘上刷油，并撒上面包屑。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

用糖和香草糖将黄油搅打成糊状。先后搅入鸡蛋和朗姆酒。

将面粉、玉米淀粉、发酵粉和盐混合。然后拌入其他配料。

将混合物装入面包烤盘，然后将其纵向放在烤箱中的烤架上。烘焙。

将蛋糕放在模具中冷却 10 分钟。然后取出模具，让其在烤架上冷却。

设置

自动程序

蛋糕 | 海绵蛋糕

程序持续时间：78 [83] (78) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：155–165 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：60–70 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

巧克力果仁蛋糕

总用时: 75 分钟 + 12 小时冷藏时间
16 人份

食材

200 克黄油
250 克黑巧克力
250 克榛子粉
160 克绵白糖
3 大勺浓缩咖啡
1 小勺波旁香草精
6 枚中等大小的鸡蛋

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

蛋糕烤盘, Ø 26 厘米, 或 24 个小模具
(每个 100 毫升)
烘焙用纸
烤架

方法

融化黄油和巧克力。加入榛子粉、糖、浓缩咖啡和波旁香草精。让其冷却。

将蛋清和蛋黄分离。将蛋黄拌入黄油和巧克力混合物中。将蛋清搅打至粘糊状, 然后拌入混合物中。

启动自动程序或将烤箱预热。

在蛋糕烤盘上刷油, 并铺上烘焙用羊皮纸, 或者在小模具上刷油。将混合物倒入蛋糕烤盘或小模具中。

将其放在烤箱中的烤架上, 然后进行烘烤。

食用前冷藏 12 小时。

设置

自动程序

蛋糕 | 巧克力榛果 蛋糕 | 1 个蛋糕 / 几小块

程序持续时间 1 个蛋糕: 55 分钟

程序持续时间 几小块: 40 [28] (40) 分钟

手动

一个大的

程序选择: 风扇加强
温度: 150 °C
Booster: 开启
预热: 开启
Crisp function: 关闭
烹调时间: 55 分钟
搁架层: 第 2 [1] (1) 层

几个小的

程序选择: 风扇加强
温度: 150 °C
Booster: 开启
预热: 开启
Crisp function: 关闭
烹调时间: 40 [28] (40) 分钟
搁架层: 第 2 [1] (2) 层

提示

搭配新鲜浆果食用。
若为 12 个小模具, 则将数量减半。烹饪持续时间相同。

蛋糕

果干甜面包

总用时：160 分钟

准备一条可切 15 片的吐司面包

准备生面团

42 克新鲜酵母

8 克香草糖

70 毫升温热的牛奶，脂肪含量 3.5 %

200 克葡萄干

50 克切碎的杏仁

50 克糖渍柠檬皮

50 克糖渍橙皮

2-3 大勺朗姆酒

275 克软化黄油

500 克高筋白面粉

1 撮盐

100 克绵白糖

½ 小勺柠檬皮

1 枚中等大小的鸡蛋

准制备浇汁

75 克黄油

准备撒粉

50 克绵白糖

准备撒粉

35 克糖霜

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母和香草糖溶于牛奶中，盖上盖并静置 15 分钟。

将葡萄干、杏仁、柠檬皮和橙皮混合在朗姆酒中，放在一边。

将酵母乳、黄油、面粉、盐、糖、柠檬皮和鸡蛋揉在一起，揉成光滑的面团。加入柠檬皮、橙皮、葡萄干、杏仁和朗姆酒，稍微揉捏。

将面团放在烤箱内腔中的碗里，用湿布盖住。按照所示的设置将面团发酵。

在撒了少许面粉的表面上，将面团做成一个 30 厘米长的果干甜面包形状。将其放在烤盘或通用托盘上，然后放入烤箱内腔进行烘烤。

将黄油熔化制成浇汁，然后趁热刷在果干甜面包上。撒在糖上。

静置冷却，然后撒上大量糖霜。

设置

发酵面团

程序选择：常规加热

温度：30 °C

发酵时间：60 分钟

烘焙

自动程序

蛋糕 | 史多伦

程序持续时间：60 [55] (60) 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：150-160 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：55-65 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

用铝箔包好果干甜面包，并将其存放在密封的气密塑料袋中。

带水果的脆皮蛋糕

总用时：150 分钟
20 (30) 人份

准备面糊

42 (63) 克新鲜酵母
150 (220) 毫升温热的牛奶，脂肪含量
3.5 %
450 (680) 克高筋白面粉
50 (80) 克糖
90 (140) 克软化黄油
1 (2) 枚中等大小的鸡蛋

准备配料

1.25 (1.9) 千克苹果

准备酥皮水果甜点

240 (360) 克普通白面粉
150 (230) 克糖
16 (24) 克香草糖
1 (2) 茶匙肉桂
150 (230) 克软化黄油

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入牛奶中使其溶解。加入面粉、糖、黄油和鸡蛋，揉成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将苹果去皮、去核并切成楔形片。

轻揉面团，然后将其在烤盘或通用托盘上展开。将苹果均匀地铺在面团上。将面粉、糖、香草糖和肉桂混合。然后加入黄油揉成酥皮混合物。撒在苹果上。

将蛋糕放在烤箱中，按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将蛋糕烘烤至色泽金黄。

设置

发酵面团

第一发酵阶段
特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

第二发酵阶段

程序选择：常规加热
温度：30 °C
发酵时间：30 分钟

烘焙

自动程序

蛋糕 | 水果酥粒蛋糕
程序持续时间：56 [48] (56) 分钟

手动

程序选择：常规加热
温度：170–180 °C
Booster：关闭
预热：关闭
Crisp function：开启 [关闭] (开启)
烹调时间：45–55 分钟
搁架层：第 3 [2] (2) 层

提示

尝试使用 1 千克去核李子或樱桃代替苹果。

烘焙食品

入口即化的食物

从松饼、饼干到泡芙小圆面包，人人都会尝到这些美味小食的乐趣。常言道，“浓缩的都是精华”。

饼干

总用时: 135 分钟

准备 70 人份 (2 个托盘)

食材

250 (380) 克普通白面粉

½ (1) 小勺泡打粉

80 (120) 克绵白糖

8 (12) 克香草糖

1 (1½) 小勺朗姆香精

3 (4) 大勺水

120 (180) 克软化黄油

配件

擀面杖

饼干切坯机

2 个烤盘或通用盘

方法

将面粉、泡打粉、糖和香草糖混合。加入其余配料，快速揉成光滑的面团。冷藏至少 60 分钟。

将面团擀成约 3 毫米的厚度，切割饼干并将其放在烤盘或通用盘上。

将饼干放入烤箱内腔中进行烘烤。

设置

自动程序

烘焙 | 饼干 | 1 个烤盘 / 2 个烤盘

程序持续时间 1 个烤盘: 25 [24] (25) 分钟

程序持续时间 2 个烤盘: 26 分钟

手动

程序选择: 风扇加强

温度: 140–150 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 25–35 分钟

搁架层 1 个烤盘: 第 2 [2] (1) 层

搁架层 2 个烤盘: 第

1 + 3 [1 + 2] (1 + 3) 层

提示

配料的数量适用于 2 个烤盘。如果只有 1 个烤盘，则将数量减半或分两批烘烤饼干。

烘焙食品

蓝莓松饼

总用时: 50 分钟

准备 12 人份

食材

225 克普通白面粉

110 克糖

8 克泡打粉

8 克香草糖

1 撮盐

1 大勺蜂蜜

2 枚中等大小的鸡蛋

100 毫升酪乳

60 克软化黄油

250 克蓝莓

1 大勺普通白面粉

配件

12 个蛋糕纸杯, \varnothing 5 厘米

12 杯松饼烤盘, 杯子为 \varnothing 5 厘米

烤架

方法

将面粉、糖、发酵粉、香草糖和盐混合。加入蜂蜜、鸡蛋、酪乳和黄油, 然后稍微搅拌。

将蓝莓和面粉混合, 然后小心拌入混合物。

将纸杯铺在松饼烤盘上。将混合物均匀地分散在松饼纸杯之间。

将松饼烤盘放在烤箱中的烤架上进行烘烤。

设置

自动程序

烘焙 | 蓝莓麦芬

程序持续时间: 38 [41] (38) 分钟

手动

程序选择: 常规加热

温度: 165–175 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭 [开启] (关闭)

烹调时间: 35–45 分钟

搁架层: 第 2 [1] (1) 层

提示

新鲜蓝莓最适合于本食谱。使用直接从冰箱中拿出的冷冻蓝莓, 无需解冻。

林茨饼干

总用时：70 分钟

准备 30 人份

准备饼干

200 克黄油

300 克普通白面粉

100 克糖霜

8 克香草糖

2 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋黄

100 克杏仁粉

½ 个未上蜡柠檬的磨碎外皮

准备馅料

200 克红醋栗果冻

配件

保鲜膜

烤盘或通用盘

圆形饼干切坯机（2 种尺寸）

方法

将黄油切成小块，加入面粉、糖霜、香草糖、蛋黄、杏仁和柠檬皮，揉成光滑的面团。包上保鲜膜，在冰箱中冷藏 30 分钟。

将面团擀成约 2 毫米的厚度，将其切成小圆形。在一半饼干中间留出一个洞（如果饼干较大，留出 3 个洞）。

将饼干放在烤盘或通用托盘上，然后放入烤箱内腔中，烘烤至淡黄色。

烹饪后让其稍微冷却。缓慢加热红醋栗果冻，趁不带洞的饼干温热时将其铺在上面。将带洞饼干放在上面。撒上糖霜。

设置

自动程序

烘焙 | 奥地利 林茨眼饼干 | 1 个烤盘 / 2 个烤盘

程序持续时间 1 个烤盘：12 分钟

程序持续时间 2 个烤盘：17 分钟

手动

适用于 1 个烤盘

程序选择：风扇加强

温度：160 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：10–15 分钟

搁架层：第 2 层

适用于 2 个烤盘

程序选择：风扇加强

温度：160 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：13–19 分钟

搁架层：第 2 + 4 [1 + 3] (1 + 3) 层

提示

配料的数量适用于 2 个烤盘。如果只有 1 个烤盘，则将数量减半或分两批烘烤饼干。

烘焙食品

杏仁马卡龙

总用时：35 分钟

准备 30 人份

食材

100 克苦杏仁，热烫

200 克甜杏仁，热烫

600 克绵白糖

1 撮盐

4 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋清

配件

2 个烤盘或通用盘

烘焙用纸

带普通喷嘴的裱花袋

方法

在食品加工机中分两批搅拌杏仁，同时添加约三分之一的糖。

将剩余的糖、少许盐和足够的蛋清混合成糊状。

在通用盘或烤盘上铺上烘焙用纸。使用裱花袋，在托盘上裱入少量混合物小球。

启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

润湿勺子的背面，用其将马卡龙铺开。

自动程序：

将杏仁马卡龙放入烤箱内腔中，烘烤至色泽金黄。

手动设置：

将杏仁马卡龙放入烤箱中，然后按照第二和第三烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

待马卡龙冷却后，将其从烘焙用纸上取下。

设置

自动程序

烘焙 | 杏仁味马卡龙 | 1个烤盘 / 2个烤盘

程序持续时间：15 分钟

手动

适用于 1 个烤盘

第一烹饪阶段

程序选择：常规加热

温度：200 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

第二烹饪阶段

温度：180 °C

烹调时间：11 分钟

搁架层：第 2 [3] (2) 层

第三烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：180 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：2–4 分钟

适用于 2 个烤盘

第一烹饪阶段

程序选择：常规加热

温度：200 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

第二烹饪阶段

程序选择: 风扇加强

温度: 170 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 11 分钟

搁架层: 第 1 + 3 [2 + 4] (1 + 3) 层

第三烹饪阶段

温度: 180 °C

烹调时间: 2-6 分钟

提示

- 您可以用甜杏仁和 ½ 小勺苦杏仁香精来代替苦杏仁。
- 配料的数量适用于 2 个烤盘。如果只有 1 个烤盘，则将数量减半或分两批烘烤饼干。

烘焙食品

甜酥饼干

总用时: 50 分钟

准备 50 (75) 人份 (2 个托盘)

食材

160 (240) 克软化黄油

50 (80) 克红糖

50 (80) 克糖霜

8 (12) 克香草糖

1 (2) 撮盐

200 (300) 克普通白面粉

1 (2) 枚中等大小的鸡蛋, 仅用蛋清

配件

裱花袋

星形喷嘴, 9 毫米

2 个烤盘或通用盘

方法

将黄油搅打至粘稠。加入糖、糖霜、香草糖和盐, 搅打至柔软。然后先后拌入蛋清和面粉。

将面团放入裱花袋中, 然后在烤盘或通用托盘上裱成大约 5–6 厘米的长条。

将甜酥饼干放入烤箱内腔中, 烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

烘焙 | 小甜饼 | 1个烤盘 / 2个烤盘

程序持续时间 1个烤盘: 22 [21] (31) 分钟

程序持续时间 2个烤盘: 33 分钟

手动

1个烤盘

程序选择: 风扇加强

温度: 150–160 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 20–30 分钟

搁架层: 第 2 [2] (1) 层

2个烤盘

程序选择: 风扇加强

温度: 140–150 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 30–40 分钟

搁架层: 第 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3) 层

提示

配料的数量适用于 2 个烤盘。如果只有 1 个烤盘, 则将数量减半或分两批烘烤饼干。

香草饼干

总用时: 110 分钟

准制备 90 (130) 人份 (2 个烤盘)

准备生面团

280 (420) 克普通白面粉

210 (320) 克软化黄油

70 (110) 克绵白糖

100 (150) 克杏仁粉

准备撒粉

70 (110) 克香草糖

配件

2 个烤盘或通用盘

方法

将面粉、黄油、糖和杏仁揉成光滑的面团。将面团冷藏约 30 分钟

将面团分成若干重约 7 克的小块。铺开面团块，将其揉成圆锥形或月牙形，然后放在烤盘或通用托盘上。

将香草饼干放入烤箱中，烘烤至淡黄色。

趁热撒上一些香草糖。

设置

自动程序

烘焙 | 香草饼干 | 1个烤盘/2个烤盘

程序持续时间 1个烤盘: 31 分钟

程序持续时间 2个烤盘: 35 [36] (40) 分钟

手动

1个烤盘

程序选择: 风扇加强

温度: 140–150 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 25–35 分钟

搁架层: 第 2 [2] (1) 层

2个烤盘

程序选择: 风扇加强

温度: 135–145 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 30–40 分钟

搁架层: 第 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3) 层

提示

配料的数量适用于 2 个烤盘。如果只有 1 个烤盘，则将数量减半或分两批烘烤饼干。

烘焙食品

核桃松饼

总用时：95 分钟

准备 12 人份

食材

80 克葡萄干

40 毫升朗姆酒

120 克软化黄油

120 克糖

8 克香草糖

2 枚中等大小的鸡蛋

140 克普通白面粉

1 小勺泡打粉

120 克粗略切碎的核桃

配件

12 杯松饼烤盘，杯子为 \varnothing 5 厘米

纸杯， \varnothing 5 厘米

烤架

方法

在葡萄干上方淋上朗姆酒，放置约 30 分钟待其浸透。

将黄油搅打至粘稠。逐一混入糖、香草糖和鸡蛋。将面粉和发酵粉一起过筛，并混合在一起。搅入核桃。最后，加入朗姆酒和葡萄干。

将纸杯铺在松饼烤盘上。用 2 个汤匙将混合物均匀地分散在松饼杯子之间。

将松饼烤盘放在烤箱中的烤架上进行烘烤。

设置

自动程序

烘焙 | 桃仁麦芬

程序持续时间：38 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：150–160 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

小泡芙

总用时：80 分钟

准备 12 (18) 人份

食材

250 (375) 毫升水

50 (75) 克黄油

1 (2) 撮盐

170 (225) 克普通白面粉

4 (6) 枚中等大小的鸡蛋

1 (1½) 小勺泡打粉

配件

裱花袋

星形喷嘴，11 毫米

烤盘或通用盘

方法

将水、黄油和盐放入深煮锅中，煮沸。

从炉灶上取下锅。将所有面粉一次性倒入沸腾的液体中，快速搅拌，直至混合物形成球状。将锅再次加热并搅拌混合物，直至锅底形成白色薄膜。

将混合物放在碗中。逐一加入鸡蛋中搅打，直至混合物形成光滑的峰状。然后与泡打粉混合。

将混合物倒入裱花袋中。将玫瑰形饰物裱到烤盘或通用托盘上。烘烤至色泽金黄。

烘焙后，将小泡芙水平切为两半，然后静置冷却。去掉湿润面团的所有层次。

设置

自动程序

烘焙 | 泡芙

程序持续时间：48 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：160–170 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 15 分钟后 开启

蒸汽释放次数/类型: 1 道蒸汽/自动

烹调时间: 45–55 分钟

搁架层: 第 2 [1] (1) 层

烘焙食品

小泡芙馅料

总用时：20 分钟

准备 12 (18) 个小泡芙

制备柑橘奶油馅料

400 (600) 毫升高脂浓奶油

16 (24) 克香草糖

16 (24) 克搅打奶油增稠剂

350 (530) 克柑橘罐头（固形物重量）

准备莫利洛黑樱桃奶油馅料

350 (530) 克罐装莫利洛黑樱桃（固形物重量）

100 (150) 毫升莫利洛黑樱桃汁（罐装）

40 (60) 克糖

1 (1½) 大勺玉米淀粉

1 (2) 大勺水

500 (750) 毫升高脂浓奶油

30 (40) 克糖霜

8 (12) 克香草糖

16 (24) 克搅打奶油增稠剂

准备咖啡奶油馅料

750 毫升 (1.125 升) 高脂浓奶油

100 (150) 克绵白糖

2 (3) 小勺速溶咖啡

16 (24) 克搅打奶油增稠剂

准备撒粉

1 大勺糖霜

配件

裱花袋

星形喷嘴，12 毫米

准备柑橘奶油馅料的方法

将奶油、香草糖和奶油增稠剂搅打至粘稠状。将水果沥干，放在小泡芙的下半部分上。将奶油倒入裱花袋中，然后将奶油裱在水果上。

将上半部分放在馅料上，撒上糖霜以供食用。

准备莫利洛黑樱桃奶油馅料的方法

将樱桃沥干，留下果汁。

将樱桃汁和糖一起煮沸。

将玉米淀粉与水混合，拌入热汁中搅拌均匀。将其煮沸，加入樱桃，然后冷藏。

搅打奶油约 ½ 分钟。将糖霜过筛，然后与香草糖和奶油增稠剂混合在一起。将糖混合物加入奶油中，搅打至粘稠状。

在小泡芙的下半部分中加入樱桃混合物。将奶油倒入裱花袋中，然后将奶油裱在樱桃上。

将上半部分放在馅料上，撒上糖霜以供食用。

准备咖啡奶油馅料的方法

将奶油、糖、速溶咖啡和奶油增稠剂搅打至粘稠状，然后将混合物倒入裱花袋中。

将咖啡奶油裱在小泡芙的下半部分上。

将上半部分放在馅料上，撒上糖霜以供食用。

由酥脆面包皮包裹的软面包屑

刚出炉的面包还很热，是最好做的餐点之一。无论是搭配黄油和果酱作为周末的早餐，还是作为辛苦工作一天后的丰盛小吃，面包深受大家的喜爱。

面包

准备建议

为了让面包达到出色的效果，我们编辑了一些制作面团的重要技巧。

烤好面包的关键是适当的揉面时间：

- 硬面团比软面团需要的揉捏时间短。
- 黑麦面团比小麦面团需要的揉捏时间更短。

面包和餐包面团用酵母或酸面团发酵。为了给酵母内的微生物提供出色的运作条件，并使面团尽可能地发酵，需要温暖、潮湿的环境。因此，我们建议使用一种特殊的自动程序来让酵母面团发酵。

在烘焙过程中加入水分有 2 个积极的作用：

- 烘焙过程中会在面团上十分缓慢地形成一层皮。这意味着面包发酵时间会延长。
- 面包表面上淀粉的胶凝作用产生了一层光亮、松脆的面包皮。

制作面包酵母面团

1. 根据食谱制作和发酵酵母面团。您还可以在 Miele@mobile 应用程序中找到有关面包和餐包整形的有用视频。
2. 面团的粘性决定了在准备过程中是否需要在工作台面上撒上面粉：如果触摸时面团粘在手指上，则应始终在工作台面上轻轻撒上面粉。
3. 往外侧轻轻拉开面团，折回中间用力向下压。重复此操作至少六次。应将面团接缝一面朝下。
4. 应将面团静置松弛至少 1 分钟，然后整形成面包或餐包。

制作自由形状的吐司面包和法式长棍面包

自由形状的吐司面包是不在模具中烘焙的面包。

1. 将面团接缝一面朝上放置，用手的一侧沿着面团的中间压下去。
2. 将一边折到中间并用力按压。对另一面重复此操作。然后翻转面团，将其整形成您想要的形状。
3. 有 2 种方式可以做出裂纹效果：
 - 如果您想要持续裂纹效果，需要将面团块的面团接缝一面朝下放置，然后在光滑的顶部划线。
 - 如果您想要粗裂纹效果，需要将面团光滑的一面朝下放置，使面团接缝朝上。

如果出现以下情况，该怎么做 ...

... 面团过硬：

当面粉中的含水量波动时，加入一些液体，这意味着要获得光滑的面团，可能需要更多或更少的液体。

... 面团过湿：

延长揉捏时间，但不要超过 10 分钟。

如果延长揉捏时间仍不足，可加入一些面粉逐渐快速揉捏。

... 面包“塌掉”：

一种选项是减少发酵时间。如果发酵时间过长，就会产生过多气体需要面团保留。面团过度发酵，没了形状。

可能的情况下，请使用冷液体配料，因为面团在揉捏过程中会升温。如果面团温度过高，发酵过程就会加快。

前 10 分钟以较高温度烘焙面包。

... 面包上有致密的湿斑点（水纹）：

前 10 分钟以较低温度烘焙面包。

烘焙环境过于潮湿，这意味着面团无法排出水分。

延长发酵阶段，以预结合面团结构中的更多水分。

... 面包在本不该裂开的时候裂开：

该环境应在发酵阶段和第一个烹饪阶段中始终保持潮湿。水分在面团表面发生凝结，从而形成一层柔软的表皮。

面团块划线不够深或不够频繁。

... 面包表面无光泽：

在发酵阶段和第一个烹饪阶段中需要有充足的水分。水分会使淀粉在面团表面凝结成胶状。

... 面包不够酥脆：

在第一个烘焙阶段提供更多的水分，以确保面包不会变干。

烘焙时间较长会释放出更多的水分，从而形成较厚的面包皮。

前 10 分钟以较高温度烘焙面包。

面包

法式长棍面包

总用时：120 分钟

准备两条 10 片的面包

食材

21 克新鲜酵母

270 毫升冷水

500 克高筋白面粉

2 小勺盐

½ 小勺糖

1 大勺软化黄油

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐、糖和黄油，揉约 6–7 分钟，形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将面团一分为二。将每一半揉成长 35 厘米的法式长棍面包。将法式长棍面包放入烤盘或通用盘中，在面团上沿对角线划几次，深度为 1 厘米。

自动程序：

启动自动程序并将法式长棍面包放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后进行烘烤。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵15分钟

烘焙

自动程序

面包 | 法式长棍面包

程序持续时间：69 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：190–200 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

瑞士农夫面包

总用时：160 分钟

准备一条可切 15 片的吐司面包

食材

25 克新鲜酵母

300 毫升温热的牛奶

350 克高筋白面粉

150 克黑麦粉

1 小勺盐

准备撒粉

1 大勺普通白面粉

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入牛奶中使其溶解。加入面粉和盐，并揉成柔软光滑的面团。

将面团揉成球，放入碗中，用湿布覆盖。静置于室温下发酵 60 分钟。

将面团揉成圆形，放在通用托盘上。撒上面粉。将面团顶部从纵向和横向各划下大约 1 厘米深度的划痕。

静置于室温下发酵 30 分钟。

启动自动程序或将烤箱预热。

将其放入烤箱进行烘烤。

设置

自动程序

面包 | 瑞士农夫面包

程序持续时间：48 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：180–210°C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽喷射/手动，6 分钟后第一次，再 6 分钟后第二次

烹调时间：40 分钟

搁架层：第 2 [1] (2) 层

提示

加入切丁火腿或果仁，给面团调味。

面包

斯佩尔特面包

总用时：130 分钟

准备一条可切20片的吐司

食材

120 克胡萝卜

42 克新鲜酵母

210 毫升冷水

300 克斯佩尔特全麦面粉

200 克斯佩尔特白面粉

2 小勺盐

100 克完整杏仁

配件

烤盘或通用盘

方法

将胡萝卜磨碎。

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐和胡萝卜，揉 4-5 分钟，直至形成光滑的面团。

加入杏仁，再揉 2-3 分钟。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

轻揉面团，揉成长约 25 厘米长的条。将面包放在烤盘或通用盘上。沿对角线在面包上划下若干 1/2 厘米深的划痕。

自动程序：

启动自动程序并将面包面团放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后烘烤面包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵15分钟

烘焙

自动程序

面包 | 斯佩耳特小麦 面包

程序持续时间：72 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：180-190 °C

Booster: 开启

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：50-60 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

您可以用核桃或南瓜子代替杏仁。

扁面包

总用时：100 分钟

准备 1 个扁面包，分成 8 人份

准备生面团

42 克新鲜酵母

200 毫升冷水

375 克高筋白面粉

1½ 小勺盐

2 大勺橄榄油

准制备浇汁

水

½ 大勺橄榄油

准备撒粉

½ 大勺黑种草籽

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐和油，揉 6–7 分钟，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将面团擀平为直径约 25 厘米，并将其放在烤盘或通用盘上。

刷上薄薄的一层水。撒上黑种草籽，然后轻轻压入扁面包面团中。刷上橄榄油。

自动程序：

启动自动程序并将面包面团放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后烘烤面包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

第二发酵阶段

室温下

发酵时间：10 分钟

烘焙

自动程序

面包 | 扁平面包

程序持续时间：44 分钟

手动

程序选择：加湿常规加热

温度：200–210°C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：25–35 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

尝试将以下配料揉入面团中：50 克烤洋葱和 2 茶匙普罗旺斯香料或 50 克切碎的黑橄榄、1 汤匙切碎的松子和 1 茶匙迷迭香。

面包

辫子吐司

总用时：140 分钟

准备一条 可切16 片的吐司

准备生面团

42 克新鲜酵母

150 毫升温热的牛奶，脂肪含量 3.5 %

500 克高筋白面粉

70 克糖

100 克黄油

1 枚中等大小的鸡蛋

1 小勺柠檬皮

2 撮盐

准制备浇汁

2 大勺牛奶，脂肪含量 3.5 %

准备撒粉

20 克杏仁片

20 克冰糖

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入牛奶中使其溶解。加入面粉、糖、鸡蛋、柠檬皮和盐，揉约 6-7 分钟，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将面团分成 3 股，每股重 300 克，长 40 厘米。然后将这 3 股面团编成辫状，放在烤盘或通用托盘上。

将编好的面团刷上牛奶，然后撒上杏仁和冰糖。

自动程序：

启动自动程序然后将编好的面团放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后烘烤面包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵15分钟

烘焙

自动程序

面包 | 辫子面包

程序持续时间：55 [50] (55) 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：160-170°C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：30-40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

如果喜欢，可以将 100 克葡萄干揉入面团。

瑞士辫子吐司

总用时：120 分钟

准备一条可切20 片的吐司

食材

675 克高筋白面粉

75 克斯佩尔特白面粉

120 克软化黄油

2 小勺盐

42 克新鲜酵母

400 毫升温热的牛奶

配件

细漏茶匙

烤盘或通用盘

方法

将面粉筛入碗中，加入黄油和盐。在牛奶中溶解酵母，加入面粉混合物。

将所有配料揉在一起，揉成光滑的面团。将面团揉成球，放入碗中，用湿布覆盖。静置于室温下发酵约 60 分钟。

将面团分为 3 股。然后将这 3 股面团编成辫状，放在烤盘或通用托盘上。

启动自动程序或将烤箱预热。

将其放入烤箱进行烘烤。

设置

自动程序

面包 | 辫子面包

程序持续时间：55 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：190 °C

蒸汽释放的类型/次数：2 道蒸汽/手动：
6 分钟后第一次，再 6 分钟后第二次

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 关闭

烹调时间: 55 分钟

搁架层: 第 2 [1] (2) 层

面包

果仁面包

总用时：200 分钟

准备一条可切 25 片的吐司

准备生面团

175 克粗碎粒黑麦粉

500 克全麦面粉

14 克干酵母

2 小勺盐

75 克糖浆

500 毫升温热酪乳

50 克分半核桃

100 克纯榛子粉

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

吐司模具，30 厘米长

烤架

冷却架

方法

将粗黑麦粉、面粉、干酵母和盐混合。加入糖浆和白脱牛奶，揉约 4-5 分钟，直至形成光滑的面团。加入果仁，再揉 2-3 分钟。

将面团放入无盖碗中，置于烤箱中。按照所示的设置将面团发酵。

在吐司模具上刷油。在撒有面粉的台面上轻揉软面团，揉成长约 28 厘米长的卷，放入吐司模具。

将其放在烤箱中的烤架上，然后进行烘烤。

烘烤后，从模具中取出面包，让其在冷却架上冷却，然后存放在密封容器中。在切片前将面包静置一天，其口感最佳。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵45分钟

然后将其置于关闭的烤箱中再发酵 15 分钟。

烘焙

自动程序

面包 | 果仁面包

程序持续时间：105 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：150-160 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/时控：

3 分钟后第一次，10 分钟后第二次

烹调时间：95-105 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

混合黑麦面包

总用时：140 分钟

准备一条可切20片的吐司

准备生面团

21 克新鲜酵母

1 大勺大麦麦芽浸膏

350 毫升冷水

350 克黑麦粉

170 克高筋白面粉

2½ 小勺盐

75 克液体酵母

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

吐司模具，25 厘米长

烤架

方法

将酵母和大麦麦芽浸膏拌入水中使其溶解。加入面粉、盐和酵母，并揉约 3–4 分钟，形成光滑的面团。

将面团放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

在吐司模具上刷油。用橡胶刮刀轻刮面团，然后将其放入吐司模具。用湿橡胶刮刀将顶部刮平。

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。

启动自动程序或将烤箱预热。

然后烘烤面包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵45分钟

第二发酵阶段

程序选择：常规加热

温度：30 °C

发酵时间：15 分钟

烘焙

自动程序

面包 | 黑麦杂粮面包

程序持续时间：69 [67] (69) 分钟

手动

程序选择：加湿常规加热

温度：220 °C，15 分钟后 190 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/时控，

1 分钟后第一次，

7 分钟后第二次

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

您也可以使用蜂蜜或糖浆代替大麦麦芽浸膏。

面包

多籽面包

总用时：140 分钟

准备一条可切 25 片的吐司

准备生面团

42 克新鲜酵母

420 毫升冷水

400 克黑麦粉

200 克高筋白面粉

3 小勺盐

1 小勺蜂蜜

150 克液体酵母

20 克亚麻籽

50 克葵花籽

50 克芝麻

准备撒粉

1 大勺芝麻

1 大勺亚麻籽

1 大勺葵花籽

准制备浇汁

水

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

吐司模具，30 厘米长

烤架

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐、蜂蜜和酵母，揉 3–4 分钟，直至形成柔软的面团。

加入亚麻籽、葵花籽和芝麻再揉 1–2 分钟。

将面团放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

在吐司模具上刷油。用橡胶刮刀轻刮面团，然后将其放入吐司模具。用湿橡胶刮刀将顶部刮平，刷上水，然后撒上混合种子。

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。

启动自动程序或将烤箱预热。

然后烘烤面包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

第二发酵阶段

程序选择: 常规加热

温度: 30 °C

发酵时间: 10–15 分钟

烘焙

自动程序

面包 | 坚果仁面包

程序持续时间: 69 [66] (69) 分钟

手动

程序选择: 加湿常规加热

温度: 220°C, nach 15 Minuten 190 °C

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型: 2 道蒸汽/时间控制,

1 分钟后第一次, 7 分钟后第二次

烹调时间: 55–65 分钟

搁架层: 第 2 [1] (1) 层

虎皮面包

总用时：125 分钟

准备一条可切 15 片的吐司面包

准备面包

15 克新鲜酵母

300 毫升温热的水

500 克高筋白面粉

2 小勺盐

20 克黄油

准备配料

100 克米粉

125 毫升水

1 小勺糖

5 克干酵母

配件

吐司模具，25 厘米长

烤架

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐和黄油，并揉成光滑的面团。

将面团揉成球，静置于带盖碗中，在室温下发酵 30 分钟。

同时，将浇头配料混合，盖上盖，静置于室温下发酵 30 分钟。

然后将面团擀成 30 厘米的正方形。将两边对折。从对折边的一边开始，擀开面团，放入面包烤盘中。盖上静置，再发酵 30 分钟。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

在面包上刷上浇头。

手动设置：

将面包面团放入烤箱中，然后按照第一和第二烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

自动程序：

将面包面团放在烤箱中，然后进行烘烤。

设置

自动程序

面包 | 虎皮面包

程序持续时间：35 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：加湿风扇加强

温度：220 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/手动：
在将食物放入烤箱之后立即启动第一次，

5 分钟后第二次

烹调时间：20 分钟

搁架层：第 2 [1] (2) 层

第二烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：175–200 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：10–15 分钟

面包

白吐司面包（使用吐司模具）

总用时：140 分钟

准备一条可切 25 片的吐司

准备生面团

21 克新鲜酵母

290 毫升冷水

500 克高筋白面粉

2 小勺盐

½ 小勺糖

1 小勺黄油

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

吐司模具，30 厘米长

烤架

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐、糖和黄油，揉约 6–7 分钟，形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

在吐司模具上刷油。轻揉面团，揉成长约 28 厘米长的卷，放入面包烤盘。纵向划下大约 1 厘米的深度。

自动程序：

启动自动程序然后将面包面团放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后进行烘烤。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵15分钟

烘焙

自动程序

面包 | 白面包 | 烘焙模具

程序持续时间：87 分钟

手动

程序选择：加湿常规加热

温度：190–200 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，在将食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

白吐司面包（自由形状）

总用时：140 分钟

准备一条可切20片的吐司

食材

21 克新鲜酵母

260 毫升冷水

500 克高筋白面粉

2 小勺盐

½ 小勺糖

1 小勺黄油

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐、糖和黄油，揉约 6–7 分钟，形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

轻揉面团，揉成长约 25 厘米长的条。将面包放在烤盘或通用盘上。划下若干 1 厘米深的划痕。

自动程序：

启动自动程序并将面包面团放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后烘烤面包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵45分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵15分钟

烘焙

自动程序

面包 | 白面包 | 直接烘烤

程序持续时间：64 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：190–200 °C

Booster: 开启

预热: 关闭

Crisp function: 开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/时控，

1 分钟后第一次，8 分钟后第二次

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

面包

黑麦杂粮面包

总用时：140 分钟

准备一条可切20片的吐司

准备生面团

350 克全麦面粉

150 克黑麦粉

7 克干酵母

2½ 小勺盐

300 毫升冷水

1 小勺蜂蜜

50 毫升油

准备撒粉

1 大勺全麦面粉

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

吐司模具，25 厘米长

烤架

方法

将面粉、干酵母和盐混合。加入水、蜂蜜和油，揉 6–7 分钟，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

在吐司模具上刷油。轻揉面团，揉成长约 23 厘米长的卷，放入吐司模具。将面团从纵向和横向各划下 1 厘米深度的划痕。撒上面粉。

自动程序：

启动自动程序并将面包面团放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。将面包放入烤箱内腔进行烘烤。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵45分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵15分钟

烘焙

自动程序

面包 | 黑麦杂粮面包

程序持续时间：92 分钟

手动

程序选择：加湿常规加热

温度：190–200 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/时控，

1 分钟后第一次，8 分钟后第二次

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

生姜吐司面包

总用时：120 分钟

准备一条可切 15 片的吐司面包

准备面包

25 克新鲜酵母

100 毫升温热的牛奶，脂肪含量 3.5 %

500 克高筋白面粉

1 撮盐

90 克黄油

2 枚中等大小的鸡蛋

3 大勺姜糖浆

40 克腌制的仔姜，切碎

1 小勺肉桂

100 克冰糖

准备烤盘

1 小勺黄油

1 大勺糖

配件

吐司模具，25 厘米长

烤架

方法

将酵母拌入牛奶中使其溶解。加入面粉、盐、黄油、鸡蛋和姜糖浆，揉成光滑的面团。将面团揉成球，静置于碗中，在室温下发酵 60 分钟。

在烤盘上刷油，并撒上糖。

将切碎的姜、肉桂和冰糖揉入面团。将面团揉成长条，放在面包烤盘中，静置再发酵 15 分钟。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

在面包面团上方撒上糖。

自动程序：

将面包面团放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

手动设置：

将面包面团放入烤箱内腔中，然后按照第二和第三烹饪阶段所示的设置烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

面包 | 甜面包

程序持续时间：40 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：加湿风扇加强

温度：200 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

搁架层：第 2 [1] (2) 层

第二烹饪阶段

温度：190 °C

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动：

在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：5 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：160–170 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：35 分钟

小餐包

杂粮餐包

总用时：140 分钟

准备 8 人份

准备生面团

10 克麦麸

25 克奇亚籽

25 克葵花籽

½ 小勺盐

240 毫升温热的水

150 克斯佩尔特白面粉

150 克全麦面粉

1 撮糖

1 小勺盐

10 克新鲜酵母

½ 小勺醋

1 小勺油

准制备浇汁

水

准备撒粉

1 大勺亚麻籽

1 大勺芝麻

1 大勺罂粟籽

配件

烤盘或通用盘

方法

将麦麸、奇亚籽、葵花籽、盐和水混合，静置浸泡至少 90 分钟。

将面粉、糖和盐混合。将上面的酵母弄碎。加入醋、油、种子和水，揉 9–10 分钟，直至形成柔软的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将亚麻籽、芝麻和罂粟籽混合。

将软面团揉成 8 个小餐包，每个重 75 克。在顶部刷少量水，卷入混合种子，放在烤盘或通用盘上。

自动程序：

启动自动程序然后将餐包放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后烘烤餐包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵45分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

烘焙

自动程序

餐包 | 杂粮餐包

程序持续时间：77 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：170–180 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

白餐包

总用时：140 分钟

准备 8 人份

准备生面团

10 克新鲜酵母

200 毫升冷水

340 克高筋白面粉

1½ 小勺盐

1 小勺糖

1 小勺黄油

配件

烤盘或通用盘

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、盐、糖和黄油，揉约 6–7 分钟，形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将面团揉成 8 个小餐包，每个重 70 克，将其放在烤盘或通用盘上。划下约 ½ 厘米深的十字形划痕。

自动程序：

启动自动程序然后将餐包放入烤箱中。

手动设置：

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。然后烘烤餐包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵45分钟

第二发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵30分钟

烘焙

自动程序

餐包 | 白餐包

程序持续时间：72 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：170–180 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

将面包卷揉成形，涂上水，蘸些罂粟籽或芝麻。或者，撒上粗盐和纯葛缕子籽。

小餐包

黑麦餐包

总用时：140 分钟 + 12-15 小时发酵酵头面团
准备 8 人份

准备生面团

250 克全麦黑麦粉
75 克液体酵母
7 克干酵母
300 毫升冷水
300 克高筋白面粉
2 小勺盐

准备撒粉

2 大勺全麦黑麦粉

配件

烤盘或通用盘

方法

将全麦黑麦粉与酵母、干酵母和水混合成糊状。放入碗中，用布覆盖。静置于室温下发酵 12-15 小时。

加入面粉和盐，揉 6-7 分钟，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于烤箱中。按照第一发酵阶段所示的设置将面团发酵。

将面团分为 8 份，每份重 110 克，然后放在撒上面粉的台面上。

从外侧轻轻拉开每份面团，折回中间用力向下压。重复此操作若干次。

用掌心将每份面团揉成球状。

将面团块放在烤盘或通用盘上，接缝面朝上，然后撒上大量面粉。

按照第二发酵阶段所示的设置将面团发酵。

启动自动程序或将烤箱预热。然后烘烤餐包。

设置

发酵面团

第一发酵阶段

特殊程序 | 发酵面团 | 发酵45分钟

然后将其置于关闭的烤箱中再发酵 15 分钟。

第二发酵阶段

程序选择: 常规加热

温度: 30 °C

发酵时间: 30 分钟

烘焙

自动程序

餐包 | 黑麦面包

程序持续时间: 约 45 [42] (45) 分钟

手动

程序选择: 加湿风扇加强

温度: 190-200 °C

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 开启 15 分钟后

蒸汽释放的次数/类型: 1 道蒸汽/手动，在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间: 25-35 分钟

搁架层: 第 2 [2] (1) 层

世界上最美味的食物!

披萨、挞类和派是适合所有场合的出色选择，可以作为一顿令人满足的家庭晚餐，自助餐的一部分，或者在玩棋盘游戏或看电视时作为零食。无论是口味清淡的糕点和丰盛馅料的结合，还是对传统菜肴的创造性开发，这些美味的食谱都会激起您的食欲，并激励您尝试其他变化。

披萨和馅饼

火焰薄饼

总用时：150 分钟

准备 4 (6) 人份

准备生面团

275 (410) 克普通白面粉

1 (1½) 小勺盐

3½ (5) 大勺橄榄油

120 (180) 毫升冷水

准备配料

120 (180) 克洋葱

100 (150) 克烟熏肉

200 (300) 毫升法式酸奶油

盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

配件

擀面杖

烤盘或通用盘

方法

将面粉、盐、油和水揉成光滑的面团。

将面团揉成球，放入碗中，用布覆盖。

静置于室温下 90 分钟。

若要准备浇头，将洋葱和烟熏肉切末。

加热不粘锅，煎烟熏肉。加入洋葱翻

炒，然后静置冷却。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉为法式酸奶油调味。

将面团放在烤盘或通用盘上展开，用叉子刺若干次。

启动自动程序或将烤箱预热。

将法式酸奶油撒在面团上，然后将烟熏肉和洋葱混合物撒在上面。

将火焰薄饼放入烤箱进行烘烤。

设置

自动程序

比萨 | 阿尔萨斯薄饼

程序持续时间: 34 [30] (43) 分钟

手动

程序选择: 常规加热

温度 220–230 °C

Booster: 关闭

预热: 开启

Crisp function: 开启

烹调时间: 25–35 分钟

搁架层: 第 1 层

提示

您也可以将樱桃番茄和切碎的羊奶酪放在火焰薄饼上。烘焙后，将 1 汤匙稀蜂蜜浇在火焰薄饼上，顶部放上鲜芝麻菜。

披萨和馅饼

披萨（酵母面团）

总用时：90 分钟

4 (6) 人份 (烤盘)，2 人份 (圆形烤盘)

准备生面团 (烤盘)

30 (42) 克新鲜酵母
170 (250) 毫升温热的水
300 (450) 克高筋白面粉
1 (1½) 小勺糖
1 (1½) 小勺盐
½ (1) 小勺百里香干碎末
1 (1½) 小勺牛至干碎末
1 (1½) 大勺油

准备浇头 (烤盘)

2 (3) 个洋葱
1 (1½) 瓣蒜
400 (600) 克罐装番茄，去皮、切碎
2 (3) 大勺番茄酱
1 (1½) 小勺糖
1 (1½) 小勺牛至干碎末
1 (1½) 片月桂叶
1 (1½) 小勺盐
胡椒粉
125 (190) 克马苏里拉奶酪
125 (190) 克磨碎高达干酪

煎炸

1 大勺橄榄油

准备生面团 (圆形烤盘)

10 克新鲜酵母
70 毫升温热的水
130 克普通白面粉
½ 小勺糖
½ 小勺盐
百里香干碎末
½ 小勺牛至干碎末
1 小勺油

准备浇头 (圆形烤盘)

1 个洋葱
½ 瓣蒜
200 克罐装番茄，去皮、切碎
1 大勺番茄酱
½ 小勺糖
½ 小勺牛至干碎末
½ 片月桂叶
½ 小勺盐
胡椒粉
60 克马苏里拉奶酪
60 克磨碎高达干酪

煎炸

1 小勺橄榄油

配件

擀面杖
烤盘或通用盘或圆形烤盘和烤架

方法

将酵母拌入水中使其溶解。加入面粉、糖、盐、百里香、牛至和油，揉 6-7 分钟，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入碗中，用湿布覆盖。静置于室温下发酵 20 分钟。

若要准备浇头，将洋葱和大蒜切末。将油倒入锅中烧热。将洋葱和大蒜文火熬至半透明。加入番茄、番茄酱、糖、牛至、月桂叶和盐。

将酱汁煮沸后再用温火慢炖几分钟。

取出月桂叶，用盐和胡椒粉调味。切开马苏里拉奶酪。

将面团放在烤盘或通用盘上展开。如果使用圆形烤盘，将面团展开，放在托盘中。静置于室温下发酵 10 分钟。

启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

将酱汁浇到面团上。沿边缘留出大约 1 厘米的间隙。在顶部放上马苏里拉奶酪，撒上高达干酪。

手动设置：
如第二烹饪阶段所示调整设置。

将披萨放入烤箱进行烘烤。

设置

自动程序

比萨 | 比萨 | 酵母面团 | 烤盘 /

圆形烤盘

程序持续时间 烤盘：42 [45] (46) 分钟

圆形烤盘程序持续时间：33 [29] (33) 分钟

手动

烤盘

程序选择：常规加热

温度：210–220 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：25–35 分钟

搁架层：第 2 [1] (2) 层

圆形烤盘

程序选择：常规加热

温度：210–220 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：20–30 分钟

搁架层：第 1 层

提示

或者，尝试在披萨上撒上火腿、香肠、蘑菇、洋葱或金枪鱼。

披萨和馅饼

披萨（夸克面团）

总用时：60 分钟

4 (6) 人份（托盘），2 人份（圆形烤盘）

准备生面团 (烤盘)

120 (180) 克夸克干酪，固形物中脂肪含量 20 %

4 (6) 大勺牛奶，脂肪含量 3.5 %

4 (6) 大勺油

2 (3) 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋黄

1 (1½) 小勺盐

1½ (2½) 小勺发酵粉

250 (380) 克普通白面粉

准备浇头 (烤盘)

2 (3) 个洋葱

1 (1½) 瓣蒜

400 (600) 克罐装番茄，去皮、切碎

2 (3) 大勺番茄酱

1 (1½) 小勺糖

1 (1½) 小勺牛至

1 (1½) 片月桂叶

1 (1½) 小勺盐

胡椒粉

125 (190) 克马苏里拉奶酪

125 (190) 克磨碎高达干酪

煎炸

1 (1½) 大勺橄榄油

准备生面团（圆形烤盘）

50 克夸克干酪，固形物中脂肪含量 20 %

2 大勺牛奶，脂肪含量 3.5 %

2 大勺油

½ 小勺盐

1 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋黄

1 小勺泡打粉

110 克普通白面粉

准备浇头（圆形烤盘）

1 个洋葱

½ 瓣蒜

200 克罐装番茄，去皮、切碎

1 大勺番茄酱

½ 小勺糖

½ 小勺牛至

½ 片月桂叶

½ 小勺盐

胡椒粉

60 克马苏里拉奶酪

60 克磨碎高达干酪

煎炸

1 小勺橄榄油

配件

擀面杖

烤盘或通用盘或圆形烤盘和烤架

方法

若要准备浇头，将洋葱和大蒜切末。将油倒入锅中烧热。将洋葱和大蒜文火熬至半透明。加入番茄、番茄酱、糖、牛至、月桂叶和盐。

将酱汁煮沸后再用温火慢炖几分钟。

取出月桂叶。用盐和胡椒粉调味。切开马苏里拉奶酪。

若要准备面团，首先将夸克干酪、牛奶、油、蛋黄和盐混合在一起。将面粉和发酵粉一起过筛。将其中一半混入面团中。然后揉入剩余的部分。

将面团放在烤盘或通用盘上展开。如果使用圆形烤盘，将面团展开，放在托盘中。

启动自动程序或将烤箱预热。

将酱汁浇到面团上。沿边缘留出大约 1 厘米的间隙。在顶部放上马苏里拉奶酪，撒上高达干酪。

将披萨放入烤箱进行烘烤。

设置

自动程序

比萨 | 比萨 | 夸克乳酪面团 | 烤盘 / 圆形

烤盘

程序持续时间 烤盘：38 [33] (40) 分钟

圆形烤盘程序持续时间：33 [27] (32) 分钟

分钟

手动

烤盘

程序选择：常规加热

温度：190–200 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 3 [1] (2) 层

圆形烤盘

程序选择：常规加热

温度：190–200 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：20–30 分钟

搁架层：第 3 [2] (2) 层

提示

或者，尝试在披萨上撒上火腿、香肠、蘑菇、洋葱或金枪鱼。

披萨和馅饼

洛林乳蛋饼

总用时：65 分钟

4 人份

准备生面团

125 克普通白面粉

40 毫升水

50 克黄油

准备配料

25 克烟熏五花肉

75 克瘦熏肉

100 克熟火腿

1 瓣蒜

25 克新鲜欧芹

100 克磨碎高达干酪

100 克磨碎的艾门塔尔奶酪

准备配料

125 毫升奶油

2 枚中等大小的鸡蛋

肉豆蔻粉

配件

擀面杖

圆形烤盘

烤架

方法

将面粉、黄油和水揉成光滑的面团。静置于冰箱中冷藏 30 分钟。

若要准备浇头，将两种烟熏肉和火腿切成丁。将蒜瓣和欧芹切碎。在不粘锅中翻炒烟熏五花肉。加入瘦熏肉和火腿，继续烹饪。搅入大蒜和欧芹，然后冷却。

若要准备馅料，将奶油、鸡蛋和肉豆蔻粉混合。

启动自动程序或将烤箱预热。

展开面团，将其放在圆形烤盘中。拉起边缘。将火腿和烟熏肉混合物撒在面团上，然后将奶酪撒在上面。将馅料倒在上面。

将乳蛋饼放在烤箱中的烤架上，然后进行烘烤。

设置

自动程序

比萨 | 洛林咸派

程序持续时间：36 [32] (46) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：220–230 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：25–35 分钟

搁架层：第 1 层

咸味馅饼（千层酥皮）

总用时：70 分钟

8 人份

准备糕点

230 克千层酥皮

准备蔬菜馅

500 克蔬菜丁（如韭菜、胡萝卜、西兰花、菠菜）

1 小勺黄油

50 克磨碎的成熟奶酪

准备奶酪馅料

70 克烟熏肉丁

280 克磨碎的成熟奶酪

准备配料

2 枚中等大小的鸡蛋

200 毫升高脂浓奶油

盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

配件

圆形烤盘，Ø 27 厘米

烤架

方法

在烤盘上铺上糕点。

准备蔬菜馅的方法：

加入黄油，翻炒蔬菜，然后静置冷却。

铺在糕点上，然后将奶酪撒在上面。

准备奶酪馅的方法：

煎烟熏肉丁，静置冷却。铺在糕点上，

然后将奶酪撒在上面。

放入烤架。启动自动程序或将烤箱预

热。

若要准备馅料，将鸡蛋和奶油混合。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。将浇头倒在馅饼上，烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

比萨和咸派 | 咸果馅饼 | 酥皮面团

程序持续时间：36 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：220–230 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：36–42 分钟

搁架层：第 1 层

提示

该食谱可使用成熟奶酪，如格鲁耶尔干酪、斯勃里恩兹奶酪或艾门塔尔奶酪

披萨和馅饼

咸味馅饼（油酥松饼）

总用时：100 分钟

8 人份

准备油酥松饼

80 克黄油

200 克普通白面粉

65 毫升水

¼ 小勺盐

准备蔬菜馅

500 克蔬菜丁（如韭菜、胡萝卜、西兰花、菠菜）

1 小勺黄油

50 克磨碎的成熟奶酪

准备奶酪馅料

70 克烟熏肉丁

290 克磨碎的成熟奶酪（格鲁耶尔干酪、斯勃里恩兹奶酪和艾门塔尔奶酪）

准备配料

2 枚中等大小的鸡蛋

200 毫升高脂浓奶油

盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

配件

圆形烤盘，Ø 27 厘米

烤架

方法

将黄油切成小块，加入面粉、盐和水，然后快速揉成光滑的面团。冷藏 30 分钟。

在烤盘上铺上面团。

准备蔬菜挞的方法：

加入黄油，翻炒蔬菜，然后静置冷却。铺在糕点上，然后将奶酪撒在上面。

准备奶酪挞的方法：

煎烟熏肉丁，静置冷却。铺在糕点上，然后将奶酪撒在上面。

放入烤架。启动自动程序或将烤箱预热。

若要准备馅料，将鸡蛋和奶油混合。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。将浇头倒在底胚上。

放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

比萨和咸派 | 咸果馅饼 | 酥皮面团

程序持续时间：43 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：220–240 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：36–45 分钟

搁架层：第 1 层

提示

或者，可以使用 230 克现成的油酥松饼。

一起来吃肉吧!

猪肉、牛肉、羊肉和野味等肉类是每个人日常饮食中不可或缺的健康组成部分，不仅丰富了美食种类，还让味蕾得到了极大满足。特别推荐食用家禽肉，因其对我们的健康大有裨益。我们可以各种不同的方式制备和烹饪肉类，通过使用不同的调味料，配上有趣的酱汁和配菜，可使肉类菜肴不断以新的形式呈现，因此，异域和传统饮食文化也凭借其千变万化的多样性实现融会贯通。

肉类

准备建议

烘烤

烘烤过程中的高温使之形成了一层棕色的外层。这一层的残余物会让食物产生特有的烘烤味道。

- 在家禽或肉上涂上油，在放入烤箱前调味。
- 如果自动程序或食谱建议使用烤盘，则美诺 Miele 美味烤盘已针对这些程序进行了优化设计。使用耐热玻璃、陶瓷或不锈钢烤盘时，可能需要减少液体的添加量。
- 一些程序需要您在烹饪过程中另外添加液体，有时您可能需要取下盖子。显示屏中将显示此信息。如需手动设置，食谱中注明了步骤。
- 始终将家禽胸部朝上放在烤箱中。在烹饪时间结束前 10 分钟，用淡盐水刷表皮。这会使表皮香脆诱人。

低温烹饪

低温烹饪需要用锅烧烤肉类，然后转为 100 °C 以下温度烤制。此方法特别适合与烤制瘦肉块，以保持肉质鲜嫩。

- 使用正确悬挂和修剪过的瘦肉。烹饪前应去除骨头。
- 烹饪过程中不要盖住肉。
- 肉的温度是烹饪后直接食用的理想温度。放在预热的盘子上，加入热酱汁或肉汁，使肉保温。

食物烘烤探针

无需成为专家，您便可以烤制出美味的肉。肉块的核心温度是我们了解其熟度的精确指标。多数 Miele 烤箱均配有食物烘烤探针，可以帮助您获得出色的烹饪效果。

- 确保金属尖端插入到肉质最厚部位的中央。
- 如果肉块太小或太薄，可以在食物烘烤探针的裸露区域放置一块生土豆。

- 请勿让食物烘烤探针的尖端与骨头、筋或脂肪层接触。
- 对于家禽，将食物烘烤探针插入前部胸肉最厚的部位。
- 使用无线食物烘烤探针时，手柄应尽可能呈对角指向上方。
- 在烹饪开始时，显示屏上会显示大致的烹饪持续时间，然后在烹饪即将结束时调整此时间。
- 如果同时烹饪多块肉，则请将食物烘烤探针插入最大的肉块中。

八宝鸭

总用时：135 分钟

4 人份

制备鸭肉

1 只鸭子（2 千克），洗净备用

1 小勺盐

胡椒粉

1 小勺百里香

准备馅料

2 个切丁的橙子

1 个切丁的苹果

1 个切丁的洋葱

½ 小勺盐

胡椒粉

1 小勺百里香干碎末

1 片月桂叶

准备酱料

350 毫升鸡汤

400 毫升水

125 毫升橙汁

125 毫升白葡萄酒

1 小勺玉米淀粉

1 大勺冷水

盐

胡椒粉

配件

美味烤盘

食物烘烤探针

4 根扦子

方法

用盐、胡椒粉和百里香给鸭肉调味。

若要准备馅料，将橙子丁、苹果丁和洋葱丁混合在一起。用盐、胡椒粉、百里香和月桂叶调味。

将馅料装入鸭肚，用扦子固定。

将鸭肉胸部朝上放在美味烤盘中。插入食物烘烤探针。将美味烤盘放入烤箱。

自动程序：

启动自动程序。将鸡汤加水混合。当显示屏提示时，每隔 40 分钟倒入 ¼ 升液体。

手动设置：

使用适用的设置烹饪。将鸡汤加水混合。每隔 40 分钟倒入 ¼ 升液体。

烹饪持续时间结束后，从烤箱中取出鸭肉。刮去油脂，将汁液倒入深煮锅中。加入剩余的鸡汤、白葡萄酒和橙汁。

将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。然后将其煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鸭肉

程序持续时间：约 115 分钟

手动

程序选择：自动烘烤

温度：180–190 °C

核心温度：95 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：100–120 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

肉类

八宝鹅

总用时: 200 分钟

6 人份

食材

2 小勺香菜籽, 磨碎

1 大勺马郁兰

盐

胡椒粉

1 只鹅

(3½ 千克), 去除内脏, 洗净待用

2 个苹果

2 个未上蜡的橙子

3 根大葱

250 毫升红葡萄酒

250 毫升鹅汤

配件

串签

美味烤盘

烤架

方法

将香菜籽、马郁兰、盐和胡椒粉混合, 用该混合物给鹅肉调味。将香料混合物放在肉中浸渍约 15 分钟。

同时, 将苹果和橙子洗净, 切成大块, 无需去皮。将水果装入鹅肚中。需要时, 用串签关闭内腔。

启动自动程序或将烤箱预热。

在美味烤盘中加入约一指高的热水。将鹅肉胸部朝下放在美味烤盘中。在鹅肉周围铺上大葱。

自动程序:

将美味烤盘放入烤箱内腔中进行烘烤。

手动设置:

将美味烤盘放入烤箱, 然后按照第一、第二和第三烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

在烹饪过程过半时翻动鹅肉。将美味烤盘中的油脂倒入深煮锅中。

烹饪完成后, 从美味烤盘中取出鹅肉, 静置片刻。橙子和苹果填料仅用于调味, 不可食用。

取出大葱。加入肉汁、红酒和鹅汤, 置于炉灶上熬浓收汁。

将鹅肉搭配酱汁食用。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鹅 | 有填料

程序持续时间: 180 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 加湿风扇加强

温度: 220 °C

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型: 3 道蒸汽/手动:
在将食物放入烤箱之后立即启动第一次, 5 分钟后第二次, 再 10 分钟后第三次

烹调时间: 25 分钟

搁架层: 第 2 [1] (1) 层

第二烹饪阶段

程序选择: 风扇加强

温度: 160 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 75 分钟

第三烹饪阶段

程序选择: 风扇加强

温度: 140 °C

烹调时间: 80 分钟

提示

鹅肉切好后如需翻热，请将其放在烤盘上，置于预热烤架下，以 240 °C 翻热 5 分钟。

肉类

鹅肉（不带填料）

总用时：200 分钟

4 人份

食材

1 只鹅（4.5 千克），洗净待用

2 大勺盐

500 毫升蔬菜高汤

配件

美味烤盘

食物烘烤探针

方法

用盐里外揉搓鹅肉以入味。

将鹅肉胸部朝上放在美味烤盘中。插入食物烘烤探针。将美味烤盘放入烤箱中进行烘烤。

30 分钟后，将蔬菜高汤倒在上面。

再 30 分钟后，浇上汁液。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鹅 | 无填料

程序持续时间：约 170 分钟

手动

程序选择：自动烘烤

温度：160–170 °C

核心温度：95 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：180–200 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

鸡肉

总用时：75 分钟

2 人份

食材

1 只鸡（1.2 千克），洗净待用

2 大勺油

1½ 小勺盐

2 小勺甜味红辣椒粉

1 小勺咖喱粉

配件

烤架

耐热烤盘，22 厘米 x 29 厘米

食物烘烤探针

厨房用线

方法

将油与盐、红辣椒粉和咖喱粉混合；然后将混合物涂在鸡肉上。

将鸡腿用厨房用线捆在一起，将鸡肉胸部朝上放在耐热烤盘中。插入食物烘烤探针。

将耐热烤盘放在烤架上，然后将鸡腿朝向机门，将其滑入烤箱内腔中。烤鸡。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鸡 | 整个

程序持续时间：约 60 分钟

手动

程序选择：自动烘烤

温度：170–180 °C

核心温度：85 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：约 55–65 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

肉类

鸡大腿

总用时：75 分钟

4 人份

准备鸡大腿

2 大勺油

1½ 小勺盐

胡椒粉

1 小勺红辣椒粉

4 个鸡大腿（每个 200 克），洗净待用

准备蔬菜

4 汤匙油

1 颗红辣椒，粗略切成同等大小的块

1 颗黄辣椒，粗略切成同等大小的块

1 个茄子，粗略切成同等大小的块

1 个小胡瓜，粗略切成同等大小的块

2 个洋葱，粗略切丁

2 瓣蒜，稍微捣碎

2 根新鲜迷迭香小枝

4 根新鲜百里香小枝

200 克樱桃番茄 | 对半分开

200 毫升番茄泥

100 毫升蔬菜高汤

½ 小勺盐

胡椒粉

1 小勺糖

辣味红辣椒粉

配件

通用盘

美味烤盘

方法

将油、盐、胡椒粉和红辣椒粉混合；然后将混合物涂在鸡大腿上。将鸡大腿放在通用托盘上，然后放入烤箱内进行烘烤。

若要烹饪蔬菜，在美味烤盘中以中到大火将油加热。翻炒胡椒粉和茄子，不断搅拌。加入小胡瓜、洋葱和大蒜，用中火煎，不断搅拌。

将迷迭香和百里香捆在一起。加入香草、对半切开的番茄、番茄泥和高汤；以中到大火稍微煮沸。以中火慢炖约 15 分钟，多次搅拌。

用盐、胡椒粉、糖和红辣椒粉调味。将鸡大腿平铺在蔬菜上供享用。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鸡 | 鸡腿

程序持续时间：33 分钟

手动

程序选择：加湿自动烘烤

温度：190–200 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/时控，15 分钟后

烹调时间：30–40 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

夹馅火鸡

总用时：230 分钟

8 人份

准备馅料

125 克葡萄干
2 汤匙强化酒（马德拉葡萄酒）
3 大勺油
3 个切成丁的洋葱
100 克蒸谷米
150 毫升水
½ 小勺盐
100 克开心果，去壳
盐
胡椒粉
咖喱粉
辛辣香料粉

制备火鸡

1 只火鸡（5 千克），洗净待用
1 汤匙盐
2 小勺胡椒粉
500 毫升鸡汤

准备酱料

250 毫升水
150 毫升法式酸奶油
2 大勺玉米淀粉
2 大勺冷水
盐
胡椒粉

配件

美味烤盘
食物烘烤探针
6 支串签
厨房用线

方法

若要准备馅料，在葡萄干上淋上强化酒。用油翻炒洋葱。加入米，稍微翻炒，用水熬浓收汁。加入盐。稍微煮沸后再调至温火让米膨胀。加入开心果和葡萄干，将其混入。用盐、胡椒粉、咖喱粉和辛辣香料粉调味。

用盐和胡椒份给火鸡调味。将填料装入火鸡肚，用串签和厨房用线密封。如有必要，将鸡腿松散地捆绑在一起。将火鸡胸部朝上放在美味烤盘中，然后插入食物烘烤探针。

将美味烤盘放入烤箱中进行烘烤。

30 分钟后，倒入 ¼ 鸡汤，再 30 分钟后，再倒入 ¼ 鸡汤。然后每 30 分钟浇一次汤汁。

从烤箱中取出火鸡，用水稀释汁液。加入法式酸奶油。将玉米淀粉加冷水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。然后将其煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 火鸡 | 整个
程序持续时间：约 180 分钟

手动

程序选择：自动烘烤
温度：150–160 °C
核心温度：85 °C
Booster：开启
预热：关闭
Crisp function：关闭
烹调时间：约 160–180 分钟
搁架层：第 2 [2] (1) 层

肉类

火鸡腿

总用时：125 分钟

4 人份

制备火鸡腿

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 只火鸡腿（1.2 千克），即用即煮

500 毫升水

准备酱汁

1 罐杏子半（280 克），沥干

150 毫升水

200 毫升高脂浓奶油

200 克芒果酱

盐

胡椒粉

配件

美味烤盘

食物烘烤探针

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在火鸡腿上。将火鸡腿皮朝上放在美味烤盘中，然后插入食物烘烤探针。将美味烤盘放入烤箱中进行烘烤。

45 分钟后，倒入水，继续烹饪。同时，将杏子半切成块。

从烤箱中取出火鸡腿。要准备酱汁，请用水稀释汁液。加入奶油和酸辣酱，稍微煮沸。

在酱汁中加入杏块。用盐和胡椒粉调味。再次煮沸。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 火鸡 | 火鸡腿肉

程序持续时间：约 76 分钟

手动

程序选择：加湿自动烘烤

温度：190–200 °C

核心温度：85 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/时间控制：10 分钟后第一次，再 25 分钟后第二次

烹调时间：约 70–80 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

烤小牛排

总用时：125 分钟

4 人份

准备小牛排

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克小牛排，洗净待用

煎炸

2 大勺油

准备酱料

30 克干羊肚菌

300 毫升沸水

1 个洋葱

30 克黄油

150 毫升高脂浓奶油

30 毫升白葡萄酒

3 大勺冷水

1 大勺玉米淀粉

盐

胡椒粉

糖

配件

通用盘

食物烘烤探针

细漏茶匙

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入锅中烧热，放入小牛排两面煎烤（每面约 1 分钟）。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在小牛排上。

将小牛排放在通用盘上，然后插入食物烘烤探针。将通用盘放在烤箱内腔中，然后烘烤小牛排。

将沸水倒在羊肚菌上，放置 15 分钟待其浸透，制成酱汁。

将洋葱切丁。用漏勺沥干羊肚菌，将水留下以备后用。挤出羊肚菌的水分，切末。

用黄油将洋葱文火熬制 5 分钟。加入羊肚菌，再用文火熬 5 分钟。

在水中加入蘑菇、奶油和葡萄酒，煮沸。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐、胡椒粉和糖调味。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 小牛里脊 | 烘烤

程序持续时间：约 43 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：160–170 °C

核心温度：45 °C（三分熟），

57 °C（五分熟），75 °C（全熟）

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 30–40 分钟（三分

熟），☑40–50 分钟（五分熟），50–60 分钟（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

可以使用牛肝菌代替干羊肚菌。

肉类

小牛排（低温烹饪）

总用时：100 分钟

4 人份

准备小牛排

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克小牛排，洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

烤架

通用盘

食物烘烤探针

方法

将烤架放在通用盘上，然后放入烤箱中。启动自动程序或特殊应用。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在小牛排上。

将油倒入锅中烧热，放入小牛排两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出小牛排，然后插入食物烘烤探针。

将小牛排放在烤架上进行烹饪。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 小牛里脊 | 低温烹调

程序持续时间：约 92 分钟

手动

特殊程序 | 低温烹调

温度：80–100 °C

核心温度：45 °C（三分熟），
57 °C（五分熟），66 °C（全熟）

烹调时间：约 40–60 分钟（三分熟），
 70–80 分钟（五分熟），90–120 分钟（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

小牛肘

总用时：150 分钟

4 人份

准备小牛肘

2 大勺油

1½ 小勺盐

½ 小勺胡椒粉

1 个小牛肘（1.5 千克），洗净待用

1 个洋葱

1 瓣蒜

2 个胡萝卜

80 克芹菜

1 大勺番茄酱

800 毫升小牛肉汤

200 毫升水

准备酱料

75 毫升高脂浓奶油

1½ 大勺玉米淀粉

2 大勺冷水

盐

胡椒粉

配件

美味烤盘

食物烘烤探针

手持式搅拌器

细漏茶匙

方法

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在小牛肘上。

将洋葱一分为四，然后插入蒜瓣。将芹菜和胡萝卜去皮、粗略切丁。

将蔬菜、番茄酱和小牛肘放入美味烤盘中。插入食物烘烤探针。将美味烤盘放入烤箱中进行烘烤。

50 分钟后，倒入一半汤汁和一半水。

30 分钟后，倒入另一半汤汁和水。

从烤箱中取出小牛肘和蔬菜。从洋葱中取出蒜瓣。

将蔬菜和汁液放入深煮锅中，混合制成酱泥。将酱泥经漏勺倒入奶油中煮沸。

将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 小牛膝圆

程序持续时间：约 120 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：190–200 °C

核心温度：76 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：约 120–130 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

肉类

烤小牛脊

总用时：60 分钟

4 人份

准备小牛脊

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克小牛脊，洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

食物烘烤探针

通用盘

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入锅中烧热，放入小牛脊两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出小牛脊。将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在小牛脊上。

插入食物烘烤探针。将小牛脊放在通用盘上，放入烤箱中，然后进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 小牛肉 | 小牛脊肉 | 烘烤

程序持续时间：约 50 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：180–190 °C

核心温度：45 °C（三分熟），

57 °C（五分熟），75 °C（全熟）

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 30–40 分钟（三分

熟），☒40–50 分钟（五分熟），50–

60 分钟（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

小牛脊（低温烹饪）

总用时：150 分钟

4 人份

准备小牛脊

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克小牛脊，洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

烤架

通用盘

食物烘烤探针

方法

将烤架放在通用盘上，然后放入烤箱中。启动自动程序或特殊应用。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在小牛脊上。

将油倒入锅中烧热，放入小牛脊两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出小牛脊，然后插入食物烘烤探针。

将小牛脊放在烤架上进行烹饪。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 小牛脊肉 | 低温烹调

程序持续时间：约 134 分钟

手动

特殊程序 | 低温烹调

温度：80–100 °C

核心温度：45 °C（三分熟），

57 °C（五分熟），66 °C（全熟）

烹调时间：约 70–90 分钟（三分

熟），☑100–130 分钟（五分熟），

130–150 分钟（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

肉类

红焖小牛肉

总用时：150 分钟

4 人份

准备大块肉

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克小牛肉（腿部或肋部），洗净待用

2 个胡萝卜，粗略切丁

2 个番茄，粗略切丁

2 个粗略切丁的洋葱

2 块髓骨（小牛肉或牛肉）

500 毫升小牛肉汤

500 毫升水

准备酱料

250 毫升高脂浓奶油

1 小勺玉米淀粉

1 大勺冷水

盐

胡椒粉

煎炸

2 大勺油

配件

带盖美味烤盘

细漏茶匙

手持式搅拌器

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入美味烤盘中烧热，放入小牛肉两面煎烤（每面约 1 分钟）。

取出小牛肉。将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在小牛肉上。

在美味烤盘中翻炒蔬菜。加入髓骨和小牛肉。倒入一半水和一半小牛肉汤。将美味烤盘放入烤箱。盖上盖子并烹饪。

95 分钟后，取下盖子，再 5 分钟后，倒入剩余的小牛肉汤和水，烹饪完成。

取出小牛肉、骨头和一半的蔬菜。将剩余的蔬菜和汁液放入深煮锅中，混合制成酱泥。将酱泥经漏勺过滤，加入奶油煮沸。

将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 焖小牛肉

程序持续时间：127 [125] (127) 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：160–170 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：120–130 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

烩牛膝

总用时：130 分钟

6 人份

准备牛小腿肉

2 大勺油

1 个切成丁的番茄

1 个切成末的洋葱

80 克切成丁的胡萝卜

80 克切成丁的芹菜

50 克韭葱，切成葱圈

4 瓣切成末的蒜瓣

1 大勺番茄酱

6 片小牛肘肉（每片约 250 克）

盐

现磨胡椒粉

2 大勺普通白面粉

50 克纯净的黄油

200 毫升白葡萄酒

800 毫升牛肉汤

1 大勺肉汁酱

30 克迷迭香

30 克鼠尾草

30 克百里香

准备撒粉

1 汤匙欧芹，切碎

1 个未上蜡柠檬的磨碎外皮

配件

带盖美味烤盘

方法

启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

将油倒入美味烤盘中。加入蔬菜、大蒜和番茄酱。

将美味烤盘放入烤箱，然后按照第二烹饪阶段所示的设置进行焖煮。

用盐和胡椒粉给小牛肘调味，然后加入面粉。锅中倒入纯净的黄油烧热，煎烤小牛肘的两面，每面煎 3–4 分钟。

将小牛肘、白葡萄酒、牛肉汤、肉汁酱和香草铺在蔬菜上，放入美味烤盘中。使用适用于第三烹饪阶段的设置加盖焖煮。

小牛肘搭配酱汁食用，用柠檬皮和欧芹装饰后即可享用。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 慢炖小牛膝骨

程序持续时间：110 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：200 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

第二烹饪阶段

温度：180 °C

烹调时间：10 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

第三烹饪阶段

温度：180 °C

烹调时间：90 分钟

肉类

烤羊排配蔬菜

总用时: 60 分钟

4 人份

食材

2 小勺迷迭香

2 瓣捣碎的蒜瓣

30 克油

80 克第戎芥末酱

2 大勺孜然

1 小勺蜂蜜

¼ 小勺盐

现磨胡椒粉

2 块羊排 (每块约 8 块肉块), 洗净待用

2 个胡萝卜

1 个甘薯

4 个新土豆

2 根小甜菜根

2 个洋葱

2 大勺油

盐

胡椒粉

配件

烤架或烧烤防溅盘

通用盘

铝箔纸

方法

将迷迭香、大蒜、油、第戎芥末酱、孜然、蜂蜜、盐和胡椒混合, 铺在羊排上。将羊排放在烤架或烧烤防溅盘上, 置于通用盘上, 放入烤箱。

将胡萝卜和甘薯去皮、切丁。将新土豆对半切开。将洋葱和甜菜根切成楔形。

将蔬菜和油混合, 放在通用盘上, 然后用盐调味。将盛有蔬菜的通用盘放在肉的下方, 使用适用于第一烹饪阶段的设置烹饪。

从烤箱中取出羊排。将蔬菜放在较高搁架层上, 使用第二烹饪阶段所示的设置烹饪。

羊排烤好后, 用铝箔纸包裹, 静置 10 分钟。然后切羊排, 搭配蔬菜食用。

设置

自动程序

肉类 | 羊肉 | 香烤小羊肋排 配蔬菜

程序持续时间: 34 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 加湿风扇加强

温度: 190 °C

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型: 2 道蒸汽/手动, 温度达到后第一次, 再 10 分钟后第二次

烹调时间: 24 分钟

搁架层: 第 3 (羊排) + 2 (蔬菜)

[3 (羊排) + 1 (蔬菜)] (2) 层

第二烹饪阶段

程序选择: 风扇烧烤

温度: 190 °C

烹调时间: 10 分钟

搁架层: 第 2 层

羊腿

总用时：140 分钟

6 人份

准备羊腿

3 大勺油

1½ 小勺盐

½ 小勺胡椒粉

2 瓣捣碎的蒜瓣

3 小勺普罗旺斯香料

1 只羊腿（1.5 千克），洗净待用

浇汁

100 毫升红葡萄酒

400 毫升蔬菜高汤

准备酱料

500 毫升水

50 毫升法式酸奶油

3 大勺冷水

3 小勺玉米淀粉

盐

胡椒粉

配件

带盖美味烤盘

食物烘烤探针

方法

将油与盐、胡椒粉、大蒜和香草混合，然后将混合物涂在羊腿上。

将羊腿放在美味烤盘中，然后插入食物烘烤探针。将美味烤盘放入烤箱。盖上盖子并烹饪。

30 分钟后，取下盖子。倒入红酒和蔬菜高汤，继续烹饪。

从烤箱中取出羊腿，用水稀释汁液。加入法式酸奶油，稍微煮沸。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 羊肉 | 羊腿

程序持续时间：约 130 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：170–180 °C

核心温度：76 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：约 100–120 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

肉类

烤羊脊

总用时：30 分钟

4 人份

准备羊脊

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

3 块羊里脊（每块 300 克），洗净待用

煎炸

1 大勺油

配件

通用盘

食物烘烤探针

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入锅中烧热，放入羊里脊两面煎烤（每面约 1 分钟）。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在羊里脊上。

将羊里脊放在通用盘上，然后插入食物烘烤探针。将通用盘放在烤箱中。烹饪。

设置

自动程序

肉类 | 羊肉 | 羊里脊 | 烘烤

程序持续时间：约 23 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：180–190 °C

核心温度：53 °C（三分熟），
65 °C（五分熟），80 °C（全熟）

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 10–15 分钟（三分熟），
15–20 分钟（五分熟），20–25 分钟
（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

羊脊（低温烹饪）

总用时：90 分钟

4 人份

准备羊脊

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

3 块羊里脊（每块 300 克），洗净待用

煎炸

1 大勺油

配件

烤架

通用盘

食物烘烤探针

方法

将烤架放在通用盘上，然后放入烤箱中。启动自动程序或特殊应用。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在羊里脊上。

将油倒入锅中烧热，放入羊里脊两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出羊里脊，然后插入食物烘烤探针。

将羊里脊放在烤架上进行烹饪。

设置

自动程序

肉类 | 羊肉 | 羊里脊 | 低温烹调

程序持续时间：约 75 分钟

手动

特殊程序 | 低温烹调

温度：95–105 °C

核心温度：53 °C（三分熟），

65 °C（五分熟），68 °C（全熟）

烹调时间：约 25–35 分钟（三分熟），

65–75 分钟（五分熟），80–90 分钟

（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

肉类

威灵顿牛排

总用时：120 分钟

6 人份

食材

850 克牛排，洗净待用

现磨黑胡椒粉

盐

1½ 大勺油

3 大勺黄油

2 根切碎的青葱

2 瓣捣碎的蒜瓣

250 克切成末的蘑菇

2 大勺切碎的新鲜百里香

100 毫升特干型苦艾酒

150 克顺滑肝酱

15 克新鲜欧芹

12 片非烟熏肉

500 克千层酥皮

2 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋黄，搅拌均匀

1 小勺水

煎炸

1 大勺油

配件

保鲜膜

烘焙用纸

烤盘或通用盘

食物烘烤探针

方法

用盐和胡椒粉给牛排调味，然后两面涂上油。将油倒入锅中烧热，放入牛排两面煎烤，直至色泽焦黄。置于凉爽的地方。

在锅中融化黄油。翻炒青葱和大蒜，炒至青葱变为半透明。加入蘑菇和百里香。再用文火熬 5-6 分钟。加入葡萄酒再煮 10 分钟，直至液体煮沸。伴入肝酱和欧芹。调味。静置冷却。

将 2 张保鲜膜重叠放在干净的工作台面或大砧板上。将烟熏肉条铺成两排，使其两层稍微重叠。将一半的蘑菇混合物铺在烟熏肉上。将牛排放置在上面，铺上剩余的蘑菇混合物。用保鲜膜将烟熏肉包在牛排上，制成紧密的细长卷。将其放入冰箱。

擀开千层酥皮。在表面撒上面粉。将三分之一千层酥皮擀成约 18 厘米 x 30 厘米大小。将剩余面团擀成约 28 厘米 x 36 厘米大小。撕掉牛排上的保鲜膜，将牛排放置在小酥皮条的中间。用水搅打蛋黄，然后刷在酥皮的各边上，以及包好的牛排的顶部和侧面。

用擀面杖小心地提起大块酥皮，放在牛排上。紧紧按压。制成 3 厘米宽的酥皮边。用叉子紧紧封上边缘。在酥皮各面刷上更多蛋黄。冷藏至少 30 分钟，最多 24 小时。

在烤盘或通用盘上铺上烘焙用纸，然后放上威灵顿牛排。插入食物烘烤探针。

启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

自动程序：

将威灵顿牛排放入烤箱中进行烹饪。

手动设置：

将威灵顿牛排放入烤箱中，然后按照第二和第三烹饪阶段所示的设置进行烹饪。

静置约 10 分钟，插入食物烘烤探针。

切片食用。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 威灵顿牛排

程序持续时间：约 60 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 风扇加强

温度: 210 °C

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 关闭

第二烹饪阶段

程序选择: 加湿风扇加强

温度: 200 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的类型/次数: 2 道蒸汽/手动,
10 分钟后第一次, 再 5 分钟后第二次

烹调时间: 20 分钟

搁架层: 第 2 [1] (1) 层

第三烹饪阶段

程序选择: 风扇加强

温度: 180 °C

核心温度: 48 °C (一分熟) ,
53 °C (五分熟) , 60 °C (全熟)

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 开启

烹调时间: 约 45 分钟

提示

绿色豆类可作为这道菜很好的配菜。
您可以用干白葡萄酒代替苦艾酒。

肉类

牛肉土豆泥

总用时：250 分钟

8 人份

食材

30 克黄油

3 大勺油

1.2 千克牛肉丁，洗净待用

盐

胡椒粉

500 克洋葱，切末

2 片月桂叶

4 瓣蒜

1 大勺红糖

2 大勺普通白面粉

1.2 升牛肉汤

70 毫升醋

配件

带盖美味烤盘

方法

将黄油倒入锅中烧热。开始冒泡后，加入少许油，烧热。

将牛肉用盐和胡椒粉调味，然后两面煎烤。

加入洋葱、月桂叶、蒜瓣和糖，再烹饪 3 分钟。

将牛肉撒上面粉，再煎 2-3 分钟。

加入牛肉汤和醋，不停搅拌酱汁至光滑糊状。

将牛肉放入美味烤盘中。

启动自动程序或将烤箱预热。

自动程序：

将美味烤盘放入烤箱中进行烘烤。

手动设置：

将美味烤盘放入烤箱，然后按照第一和第二烹饪阶段所示的设置进行烹饪。

食用前，再用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 肉糜

程序持续时间：210 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：180 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：45 分钟

搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段

温度：150 °C

烹调时间：165 分钟

烤牛排

总用时：55 分钟

4 人份

准备牛排

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克牛排，洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

通用盘

食物烘烤探针

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入锅中烧热，放入牛排两面煎烤（每面约 1 分钟）。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在牛排上。

将牛排放在通用盘上，插入食物烘烤探针，然后放入烤箱中。烹制牛排。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛里脊 | 烘烤

程序持续时间：约 43 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：180–190 °C

核心温度：45 °C（一分熟），

54 °C（五分熟），75 °C（全熟）

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 20–30 分钟（一分熟），

35–45 分钟（五分熟），50–60 分钟（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

肉类

牛排（低温烹饪）

总用时：95 分钟

4 人份

准备牛排

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克牛排，洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

烤架

通用盘

食物烘烤探针

方法

将烤架放在通用盘上，然后放入烤箱中。启动自动程序或特殊应用。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在牛排上。

将油倒入锅中烧热，放入牛排两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出牛排，然后插入食物烘烤探针。

将牛排放在烤架上进行烹饪。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛里脊 | 低温烹调

程序持续时间：约 85 分钟

手动

特殊程序 | 低温烹调

温度：80–100 °C

核心温度：45 °C（一分熟），

57 °C（五分熟），66 °C（全熟）

烹调时间：约 50–70 分钟（一分熟），

70–90 分钟（五分熟），100–120 分钟

（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

红焖牛肉

总用时：145 分钟

4 人份

准备大块肉

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克牛肉（适用于焖煮），洗净待用

200 克胡萝卜，粗略切丁

2 个粗略切丁的洋葱

50 克芹菜，粗略切丁

1 片月桂叶

500 毫升牛肉汤

500 毫升水

煎炸

2 大勺油

准备酱料

250 毫升水

125 毫升法式酸奶油

1 小勺玉米淀粉

1 大勺冷水

盐

胡椒粉

配件

带盖美味烤盘

漏勺

手持式搅拌器

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入美味烤盘并加热。放入牛肉两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从盘中取出牛肉。将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在牛肉上。

在美味烤盘中翻炒蔬菜。加入牛肉和月桂叶。倒入一半水和一半牛肉汤。

将美味烤盘放入烤箱中，盖上盖进行烘烤。

105 分钟后，倒入剩余的牛肉汤和水，再 10 分钟后，取下盖子。

要制备酱汁，请取出牛肉和月桂叶。根据需加水。将蔬菜和汁液放入深煮锅中，混合制成酱泥。将酱泥经漏勺过滤，加入法式酸奶油煮沸。

将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 焖牛肉

程序持续时间：131 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：150–160 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：120–130 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

肉类

烤西冷牛排

总用时：80 分钟

4 人份

准备西冷牛排

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克西冷牛排，洗净待用

煎炸

2 大勺油

准备调味蛋黄酱

150 克酸奶，脂肪含量 3.5 %

150 克蛋黄酱

2 根腌黄瓜

2 大勺刺山柑花蕾

1 大勺欧芹

2 根青葱

1 大勺细香葱

½ 小勺柠檬汁

盐

糖

配件

通用盘

食物烘烤探针

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入锅中烧热。放入西冷牛排两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出西冷牛排。将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在西冷牛排上。

将西冷牛排放在通用盘上，然后插入食物烘烤探针。

将通用盘放在烤箱中，然后烘烤西冷牛排。

若要准备调味蛋黄酱，将酸奶和蛋黄酱混合至光滑的糊状。将腌黄瓜、刺山柑花蕾和欧芹切末。将青葱切末，细香葱切末。将这些配料全部加入酸奶和蛋黄酱的混合物中。用柠檬汁、盐和糖给调味蛋黄酱调味。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛腰脊肉 | 烘烤

程序持续时间：约 53 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：180–190 °C

核心温度：45 °C（一分熟），

54 °C（五分熟），75 °C（全熟）

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 35–45 分钟（一分熟），

45–55 分钟（五分熟），55–65 分钟

（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

烤西冷牛排（低温烹饪）

总用时：130 分钟

4 人份

准备西冷牛排

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

1 千克西冷牛排，洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

烤架

通用盘

食物烘烤探针

方法

将烤架放在通用盘上，然后放入烤箱中。启动自动程序或特殊应用。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在西冷牛排上。

将油倒入锅中烧热，放入西冷牛排两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出西冷牛排，然后插入食物烘烤探针。

将西冷牛排放在烤架上进行烹饪。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛腰脊肉 | 低温烹调

程序持续时间：约 117 分钟

手动

特殊程序 | 低温烹调

温度：80–100 °C

核心温度：45 °C（一分熟），

57 °C（五分熟），66 °C（全熟）

烹调时间：约 60–80 分钟（一分熟），

100–130 分钟（五分熟），130–160 分钟（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

肉类

约克夏布丁

总用时: 40 分钟

准备 12 人份

食材

12 小勺油

190 克普通白面粉

1 小勺盐

3 枚中等大小的鸡蛋

225 毫升牛奶, 脂肪含量 3.5 %

配件

12 杯松饼烤盘, 杯子为 \varnothing 5 厘米

烤架

方法

在每个松饼杯中放入 1 小勺油。

将松饼烤盘放在烤架上, 然后放入烤箱。启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

将面粉和盐混合。在中间留出一个洞。加入鸡蛋, 用打蛋器从边缘缓慢拌入面粉。

加入牛奶, 慢慢搅拌成光滑的糊状。

烤箱温度达到后, 将面糊均匀地倒入松饼杯之间。

手动设置:

如第二烹饪阶段所示调整设置。

烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 约克郡布丁

程序持续时间: 28 [30] (22) 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 风扇加强 (常规加热)

温度: 210 °C [210 °C] (250 °C)

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型: 1 道蒸汽/手动, 在食物放入烤箱之后立即启动

搁架层: 第 2 [2] (1) 层

第二烹饪阶段

程序选择: 加湿风扇加强

温度: 210 °C [210 °C] (225 °C)

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型: 1 道蒸汽/手动, 在食物放入烤箱之后立即启动

烹调时间: 26–30 [28–32] (20–25) 分钟

肉馅糕

总用时: 85 分钟

10 人份

食材

1 千克猪肉馅

3 枚中等大小的鸡蛋

200 克面包屑

1 小勺红辣椒粉

盐

胡椒粉

配件

通用盘

方法

将肉馅与鸡蛋、面包屑、红辣椒粉、盐和胡椒粉混合。

将肉馅揉成长条形，放在通用盘上。

自动程序：

将通用盘放在烤箱中烹饪肉馅糕。

手动设置：

将通用盘放在烤箱中，然后按照第一、第二和第三烹饪阶段所示的设置烹饪肉馅糕。

设置

自动程序

肉类 | 猪肉 | 肉馅糕

程序持续时间：75 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 风扇加强

温度: 220 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 15 分钟

搁架层: 第 2 [1] (2) 层

第二烹饪阶段

程序选择: 加湿风扇加强

温度: 170 °C

蒸汽释放次数/类型: 1 道蒸汽/自动

烹调时间: 40 分钟

第三烹饪阶段

温度: 140 °C

烹调时间: 20 分钟

肉类

烤猪腿

总用时：90 分钟

4 人份

准备猪腿

1 千克猪腿（腰部），洗净待用

准备香蒜酱

50 克松仁

60 克番茄干，浸油

30 克平叶欧芹

30 克罗勒

1 瓣蒜

50 克硬奶酪（帕尔玛干酪），磨碎

5 大勺葵花籽油

5 大勺橄榄油

配件

通用盘

食物烘烤探针

手持式搅拌器

方法

将猪腿肉放在通用盘上，然后插入食物烘烤探针。将通用盘放在烤箱中，然后烘烤猪腿肉。

若要准备香蒜酱，将松仁放入锅中烘烤。将番茄、欧芹、罗勒和大蒜粗略切丁。将其与松仁、帕尔玛干酪和葵花籽油混合成菜泥。拌入橄榄油。

设置

自动程序

猪肉 | 熏火腿 | 烘烤

程序持续时间：约 55 分钟

手动

程序选择：加湿风扇加强

温度：150–160 °C

核心温度：63 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：时间控制，5 分钟后第一次，20 分钟后第二次，40 分钟后第三次

烹调时间：约 50–60 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

如果番茄干为干包装，30 克便足够。使用前，在上方倒入沸水，放置约 10 分钟待其浸透。然后排出水分。

猪腿（低温烹饪）

总用时：170 分钟

4 人份

准备猪腿

1 千克猪腿（腰部），洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

烤架

通用盘

食物烘烤探针

方法

将烤架放在通用盘上，然后放入烤箱中。启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

将油倒入锅中烧热。放入猪腿两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出猪腿肉，然后插入食物烘烤探针。

将猪腿肉放在烤架上进行烹饪。

设置

自动程序

猪肉 | 熏火腿 | 低温烹调

程序持续时间：约 160 分钟

手动

特殊程序 | 低温烹调

温度：95–105 °C

核心温度：63 °C

烹调时间：约 140–160 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

肉类

烤猪肉

总用时：190 分钟

6 人份

准备大块肉

1.5 千克带皮猪肘（腿部），洗净待用

3 大勺油

1½ 小勺盐

½ 小勺胡椒粉

浇汁

500 毫升蔬菜高汤

准备酱料

400 毫升水

150 毫升法式酸奶油

3 小勺玉米淀粉

3 大勺冷水

盐

胡椒粉

配件

美味烤盘

食物烘烤探针

方法

用一把十分锋利的刀以纵向和横向在外皮上每隔约 2 厘米处划上划痕。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在猪肘上。

将猪肘外皮朝上放在美味烤盘中，插入食物烘烤探针，然后放在烤箱中进行烘烤。

90 分钟后，浇上蔬菜高汤，继续烹饪。

从烤箱中取出猪肘，用水稀释汁液。加入法式酸奶油，煮沸。

将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 猪肉 | 脆皮猪肉

程序持续时间：约 155 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：加湿常规加热

温度：130 °C

核心温度：85 °C

Booster: 开启

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型：3 道蒸汽/时间控制，5 分钟后第一次，20 分钟后第二

次，70 分钟后第三次

烹调时间：约 50 分钟

搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段

温度：250 °C

Crisp function: 开启

烹调时间：约 20 分钟

第三烹饪阶段

温度：190–200 °C

烹调时间：约 80–90 分钟

烤火腿

总用时：150 分钟

4 人份

准备大块肉

2 大勺芥末酱

1 小勺盐

½ 小勺胡椒粉

½ 小勺红辣椒粉

1 千克火腿肉（大腿肉或牛臀肉），洗净待用

煎炸

2 大勺油

浇汁

250 毫升蔬菜高汤

准备酱料

300 毫升水

250 毫升蔬菜高汤

100 毫升法式酸奶油

2 小勺玉米淀粉

1 大勺冷水

盐

胡椒粉

糖

配件

带盖美味烤盘

食物烘烤探针

方法

将芥末酱、盐、胡椒粉和红辣椒粉混合，然后将混合物涂在火腿肉上。

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入美味烤盘并加热，放入火腿肉两面煎烤。加入 ¼ 升蔬菜高汤，熬浓收汁。

插入食物烘烤探针。将美味烤盘放入烤箱。盖住火腿进行烘烤。

55 分钟后，取下盖子，烹饪完成。

从烤箱中取出火腿。用水和蔬菜高汤稀释汁液。加入法式酸奶油，煮沸。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐、胡椒粉和糖调味。

设置

自动程序

肉类 | 猪肉 | 烤火腿

程序持续时间：约 138 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择：加湿常规加热

温度：160 °C

核心温度：85 °C

Booster: 开启

预热：开启

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽，时间控制，60 分钟后第一次，90 分钟后第二次

烹调时间：约 55 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

第二烹饪阶段

温度：140 °C

烹调时间：约 70–80 分钟

肉类

五花肉

总用时：210 分钟

6 人份

食材

- 1 条五花肉
(1.5–2 千克，去骨)，洗净待用
- 盐
- 250 克稀蜂蜜
- 2 大勺酱油，甜的（甜豉油）
- 2 小勺酱油
- 1 小勺切末新姜
- 1 小勺五香粉
- 1 个较大的去籽红辣椒，切末
- 1 个较大的去籽绿辣椒，切末

配件

- 烤架或烧烤防溅盘
- 通用盘

方法

用一把锋利的刀以纵向和横向在五花肉外皮上每隔约 1 厘米处划上划痕。放在烤架或烧烤防溅盘上，带皮一面朝上。将烤架或烧烤防溅盘放在通用托盘上，放入烤箱。

自动程序：
请参见设置。

手动设置：
按照第一到第四烹饪阶段所示进行烹饪。

若要准备酱汁，请将蜂蜜、酱油、生姜和五香粉放入深煮锅中，搅拌并用中火炖煮 10 分钟。保温，食用前加入辣椒。

切五花肉前将其静置 10 分钟。将肉切片，蘸酱汁食用。

设置

自动程序

肉类 | 猪肉 | 脆皮五花肉
程序持续时间：165 分钟

手动

- 第一烹饪阶段
程序选择：加湿风扇加强
温度：200 °C
Booster：开启
预热：开启
Crisp function：关闭
烹调时间：170 分钟
蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/手动，在将食物放入烤箱之后立即启动第一次，再 30 分钟后第二次
烹调时间：30 分钟
搁架层：第 2 [1] (2) 层
- 第二烹饪阶段
温度：150 °C
Crisp function：开启
蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/手动，烹饪开始后立即启动
烹调时间：120 分钟
- 第三烹饪阶段
程序选择：风扇加强
温度：210 [230] (230) °C
烹调时间：5 分钟
- 第四烹饪阶段
程序选择：风扇烧烤
温度：210 [230] (230) °C
烹调时间：10 分钟

提示

搭配清蒸小白菜或大白菜食用。

烤猪排

总用时：60 分钟

4 人份

准备猪排

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

3 块猪排（每块 350 克），洗净待用

煎炸

2 大勺油

准备酱料

500 克青葱

20 克黄油

1 大勺糖

100 毫升白葡萄酒

400 毫升蔬菜高汤

4 大勺香醋

3 小勺蜂蜜

½ 小勺盐

胡椒粉

1½ 小勺玉米淀粉

2 大勺冷水

配件

通用盘

食物烘烤探针

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入锅中烧热。放入猪排两面煎烤（每面约 1 分钟）。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在猪排上。

将猪排放入通用盘上，然后插入食物烘烤探针。将通用盘放入烤箱中。烹饪猪排。

若要准备酱汁，将青葱沿纵向对半切开，并切成细末。将黄油倒入锅中烧热。用中火在黄油中将青葱熬出汁，直至变成浅褐色。

在青葱上方撒上糖，然后用小火将其裹上焦糖。加入葡萄酒、蔬菜高汤和香醋，熬浓收汁。以中火慢炖约 30 分钟。

用蜂蜜、盐和胡椒粉给酱汁调味。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。

设置

自动程序

猪肉 | 猪里脊 | 烘烤

程序持续时间：约 44 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：150–160 °C

核心温度：60 °C（三分熟），

66 °C（五分熟），75 °C（全熟）

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 25–35 分钟（三分熟），

35–45 分钟（五分熟），45–55 分钟

（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

肉类

猪里脊肉（低温烹饪）

总用时：95 分钟

4 人份

准备猪里脊肉

2 大勺油

1 小勺盐

胡椒粉

3 块猪肉里脊（每块 350 克），洗净待用

煎炸

2 大勺油

配件

烤架

通用盘

食物烘烤探针

方法

将烤架放在通用盘上，然后放入烤箱中。启动自动程序或用第一烹饪阶段所示的设置对烤箱进行预热。

将油、盐和胡椒粉混合；然后将混合物涂在猪肉上。

将油倒入锅中烧热。放入猪肉两面煎烤（每面约 1 分钟）。

从锅中取出猪肉，然后插入食物烘烤探针。

自动程序：

将猪肉放在烤架上进行烹饪。

手动设置：

如第二烹饪阶段所示调整设置。将猪肉放在烤架上进行烹饪。

设置

自动程序

猪肉 | 猪里脊 | 低温烹调

程序持续时间：约 83 分钟

手动

特殊程序 | 低温烹调

温度：90–100 °C

核心温度：60 °C（三分熟），66 °C（五分熟），69 °C（全熟）

烹调时间：约 60–75 分钟（三分熟），☑75–85 分钟（五分熟），85–95 分钟（全熟）

搁架层：第 2 [1] (1) 层

圣诞火腿

总用时：190 分钟 + 5 小时沥滤
14 人份

食材

3½ 千克带皮猪腿肉，熏制，即用即煮
2 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋黄
2 大勺玉米淀粉
2 大勺辣芥末酱
2 大勺甜芥末酱
1 小勺面包屑

配件

美味烤盘
食物烘烤探针
铝箔纸

方法

将猪腿肉放入一大碗水中约 5 小时，以进行沥滤。

用锋利的刀在外皮上划下十字形。用铝箔纸包住猪腿，然后放入美味烤盘中。插入食物烘烤探针进行烹饪。

从烤箱中取出火腿，稍微冷却。取下铝箔纸，切掉外皮的上半部分。按照所示的设置预热烤箱。

将蛋黄、玉米淀粉和芥末酱混合，刷在肉上。撒上面包屑，将猪腿放在烧烤架下。

设置

自动程序

肉类 | 猪肉 | 圣诞特色火腿
程序持续时间：约 170 分钟

手动

程序选择：常规加热
温度：165–175 °C
核心温度：85 °C
Booster：开启
预热：开启
Crisp function：关闭
烹调时间：约 160–170 分钟
搁架层：第 2 [2] (1) 层

烧烤猪腿

程序选择：常规加热
温度：225 °C
Booster：开启
预热：开启
Crisp function：关闭
烹调时间：15 分钟
搁架层：第 2 [2] (1) 层

肉类

野兔后腿

总用时：150 分钟 + 12 小时腌制时间
6 人份

食材

2 只野兔后腿（每只 400 克），洗净待用
500 毫升酪乳
盐
胡椒粉
20 克纯净的黄油
50 毫升红葡萄酒
200 毫升高脂浓奶油
6 个杜松子果
2 片月桂叶
50 克瘦熏肉或烟熏五花肉，切片
250 毫升高汤
150 毫升水
2 大勺玉米淀粉
2 大勺水

配件

带盖美味烤盘

方法

将野兔后腿放入酪乳中腌制约 12 小时。在此期间，多次翻动。

切除野兔后腿上的薄膜。用盐和胡椒粉调味。

启动自动程序或将烤箱预热。

将纯净的黄油放在美味烤盘中，上火加热。放入野兔后腿两面煎烤。将红酒和一半的奶油熬浓收汁。加入杜松子果和月桂叶。在后腿上撒烟熏肉片。

将美味烤盘放入烤箱。盖住野兔后腿，按照第一烹饪阶段所示的设置烹饪。

20 分钟后，加入高汤；再次盖上盖子，继续烹饪。

从烤箱中取出野兔后腿；在汁液中加入剩余的奶油和水。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。将所有配料煮沸。将野兔后腿放回到酱汁中。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 野兔腿肉

程序持续时间：132 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：140–150 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：120–130 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

兔肉

总用时：110 分钟

4 人份

准备兔肉

1.3 千克兔肉，洗净待用

1 小勺盐

胡椒粉

2 大勺第戎芥末酱

30 克黄油

100 克烟熏肉，切丁

2 个切成丁的洋葱

1 小勺百里香干碎末

125 毫升白葡萄酒

125 毫升水

准备酱料

1 大勺第戎芥末酱

100 毫升法式酸奶油

1 大勺玉米淀粉

2 大勺水

盐

胡椒粉

配件

带盖美味烤盘

方法

将兔肉切成 6 块。用盐和胡椒粉调味，然后刷上芥末酱。

启动自动程序或将烤箱预热。

将黄油倒入美味烤盘并加热。放入烟熏肉和兔肉块两面煎烤。加入洋葱和百里香翻炒。将白葡萄酒和水熬浓收汁。

将美味烤盘放入烤箱。盖上兔肉并烹饪。

从烤盘中取出兔肉块。加入芥末酱和法式酸奶油，上火煮沸。

将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。再次稍微煮沸。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 兔肉

程序持续时间：82 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：140–150 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：60–70 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

肉类

鹿脊

总用时：160 分钟 + 24 小时腌制时间
4 人份

准备腌料

500 毫升红葡萄酒
250 毫升水
1 个胡萝卜，切丁
3 个切成丁的洋葱

准备鹿脊

1.2 千克鹿脊，即用即煮
1 小勺盐
1 小勺粗碎粒胡椒粉
½ 小勺鼠尾草粉
½ 小勺百里香
60 克烟熏五花肉，切片

准备酱料

500 毫升高汤或野味高汤
350 克罐装莫利洛黑樱桃（固形物重量）
200 毫升莫利洛黑樱桃汁（罐装）
200 毫升高脂浓奶油
1 大勺玉米淀粉
1 大勺水
盐
胡椒粉
糖

煎炸

2 大勺油

配件

美味烤盘
通用盘
食物烘烤探针

方法

若要准备腌料，将葡萄酒、水、胡萝卜和洋葱放入锅中煮沸。趁液体温热时，将其倒在鹿脊上，然后放入冰箱中腌制 24 小时。

取出并晾干鹿脊。将腌料放在一旁。将盐、胡椒粉和香草混合；然后将其擦进鹿脊。

启动自动程序或将烤箱预热。

将油倒入美味烤盘中烧热，放入鹿脊两面煎烤（每面约 1 分钟）。

将鹿脊放在通用托盘上，然后插入食物烘烤探针。用烟熏肉盖住鹿脊。将通用盘放在烤箱中。烹饪。

35 分钟后，浇上高汤或野味高汤；继续烹饪。

在美味烤盘中加一些野味高汤稀释汁液，制成酱汁。将莫利洛黑樱桃沥干，收集果汁。取出鹿脊；在汁液中加入莫利洛黑樱桃汁、奶油和水（或腌料）。

将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。将所有配料煮沸，然后加入莫利洛黑樱桃。用盐、胡椒粉和糖调味，如有需要可以加入腌料。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 鹿脊肉

程序持续时间：约 100 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：160–170 °C

核心温度：60 °C（三分熟），
72 °C（五分熟），81 °C（全熟）

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 75–85 分钟（三分熟），
85–95 分钟（五分熟），95–105 分钟
（全熟）

搁架层：第 2 [1] (2) 层

雄獐脊肉

总用时：110 分钟 + 24 小时腌制时间
6 人份

准备雄獐脊肉

1.2 千克雄獐脊肉，去骨，洗净待用
1½ 升酪乳
1 小勺野味调味品（混合香料）
1 小勺盐
胡椒粉

煎炸

30 克纯净的黄油

准备酱料

125 毫升红葡萄酒
800 毫升野味高汤
125 毫升法式酸奶油
2 大勺玉米淀粉
4 大勺冷水
盐
胡椒粉
糖
野味调味品（混合香料）

配件

美味烤盘
通用盘
食物烘烤探针

方法

切除肉的薄膜并将其放入酪乳中腌制 24 小时。在此期间，多次翻动。

将肉从腌料中取出，轻轻拍干。用野味调味品、盐和胡椒粉调味。

启动自动程序或将烤箱预热。

将纯净的黄油放在美味烤盘中加热，放入雄獐脊肉两面煎烤。必要时切除多余的肉。

取出雄獐脊肉，将其放在通用盘上，然后插入食物烘烤探针。将通用盘放在烤箱中。烹饪。

在美味烤盘中加入红酒和野味高汤稀释汁液，制成酱汁。加入法式酸奶油。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。煮沸。用盐、胡椒粉、糖和野味调味品调味。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 獐脊肉
程序持续时间：约 55 分钟

手动

程序选择：常规加热
温度：140–150 °C
核心温度：60 °C（三分熟），
72 °C（五分熟），81 °C（全熟）
Booster：关闭
预热：开启
Crisp function：关闭
烹调时间：约 20–30 分钟（三分熟），
☑30–40 分钟（五分熟），40–50 分钟（全熟）
搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

搭配 6 个切半的梨食用。从烤盘中取出后温和加热。然后将其果核朝下放在雄獐脊肉周围，每块装填 1 茶匙小红莓酱。

鱼

请入座吧!

许多美味佳肴都能让味蕾感到满足，但却不利于保持身材，但是鱼类却不同，鱼肉不仅美味，而且健康无负担。在本章中，将为您介绍来自世界各地的各种鱼类特色菜。

准备建议

有多种操作模式适用于烹饪鱼，如 **加湿烹调**、**风扇加强** 或 **常规加热**。

下方提示将帮助您获得出色效果：

- 当鱼的眼球呈白色，背鳍很容易被拉出时，整条鱼便烹饪完成。
- 当鱼肉可轻易从鱼骨上脱落时，便可烘烤、清蒸或烤鱼。
- 给鱼调味，放入烤箱前用黄油涂抹。
- 确保食物烘烤探针的金属尖端插入到鱼肉最厚部位的中央。
- 如有可能，可将食物烘烤探针插入鱼头后部，与鱼脊平行。

鱼

海鲷鱼

总用时：60 分钟

4 人份

食材

800 克新的小土豆

4 整条海鲷鱼（每条 300 克），洗净待用

1 个柠檬，仅用柠檬汁

盐

柠檬胡椒粉

2 个红辣椒，粗略切碎

3 个绿色或黄色小胡瓜，切片

4 根青葱，切成楔形

3 瓣切成末的蒜瓣

300 克羊奶酪，切丁

4 根迷迭香小枝

4 根百里香小枝

10 大勺橄榄油

配件

美味烤盘

食物烘烤探针

方法

土豆带皮煮约 10 分钟，煮成半熟。

预热烤箱。

将柠檬汁淋在海鲷鱼上。用盐和柠檬胡椒粉调味。

将土豆、蔬菜、羊奶酪、迷迭香小枝和百里香小枝混合。用盐和柠檬胡椒粉调味，并放在美味烤盘中。

将海鲷鱼放在蔬菜上，然后插入食物烘烤探针。将美味烤盘放入烤箱内腔中，然后烹饪海鲷鱼。

设置

程序选择：加湿常规加热

温度：170–180 °C

核心温度：75 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：2 道蒸汽/时间控制，5 分钟后第一次，

15 分钟后第二次

烹调时间：约 30–45 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

使用新的小土豆，其直径为 2.5–4 厘米。

鳟鱼

总用时：65 分钟

4 人份

准备鳟鱼

4 条鳟鱼（每条 250 克），洗净待用

2 大勺柠檬汁

盐

胡椒粉

准备馅料

200 克新鲜蘑菇

½ 个洋葱

1 瓣蒜

25 克欧芹

盐

胡椒粉

准备涂抹物

3 大勺黄油

配件

通用盘

食物烘烤探针

方法

将柠檬汁淋在鳟鱼上。用盐和胡椒粉里外调味。

若要准备馅料，将蘑菇洗净。将洋葱、大蒜、蘑菇和欧芹切末后混合均匀。用盐和胡椒粉给混合物调味。

启动自动程序或将烤箱预热。

将馅料装入鳟鱼，并将其并排摆放在通用盘上。插入食物烘烤探针。用小块黄油涂抹。

将通用盘放在烤箱中。烹饪鳟鱼。

设置

自动程序

鱼类 | 鳟鱼

程序持续时间：约 36 分钟

手动

程序选择：加湿常规加热

温度：210–220 °C

核心温度：75 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/时间控制，5 分钟后第一次

烹调时间：约 15–25 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

搭配柠檬片和褐色的黄油食用鳟鱼味道更佳。

鱼

鲤鱼

总用时：90 分钟

6 人份

食材

450 毫升水

50 毫升醋

50 毫升白葡萄酒

1 条鲤鱼，去除内脏，带鳞（1.5 千克），洗净待用

盐

1 片月桂叶

5 颗胡椒粒

配件

美味烤盘

食物烘烤探针

方法

在水中加入醋和白葡萄酒，上火煮沸。

在流水下仔细清洗带鳞的鲤鱼，注意不要损坏粘液保护层。

启动自动程序或将烤箱预热。

用盐腌制鲤鱼内部，将一半的醋混合物倒在鱼上。

将鲤鱼放在美味烤盘中，然后插入食物烘烤探针。加入剩余的醋混合物、月桂叶和胡椒粒。

将美味烤盘放入烤箱。盖住鲤鱼并烹饪。

设置

自动程序

鱼类 | 鲤鱼

程序持续时间：约 77 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：190–200 °C

核心温度：75 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：约 60–70 分钟

搁架层：第 2 [2] (1) 层

提示

搭配柠檬片和褐色的黄油食用味道更出。

三文鱼排

总用时：50 分钟

4 人份

食材

4 块三文鱼排（每块 200 克），洗净待用

2 大勺柠檬汁

盐

胡椒粉

3 大勺黄油

1 小勺莳萝，切碎

配件

通用盘

食物烘烤探针

方法

启动自动程序或将烤箱预热。

将三文鱼排放在通用盘上。淋上柠檬汁。用盐和胡椒粉调味。用小块黄油涂抹三文鱼块，并撒上莳萝。插入食物烘烤探针。

将通用盘放在烤箱内腔中，然后烹饪三文鱼排。

设置

自动程序

鱼类 | 三文鱼排

程序持续时间：约 30 分钟

手动

程序选择：加湿常规加热

温度：200–210 °C

核心温度：75 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/时间控制，5 分钟后第一次

烹调时间：约 10–20 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

鱼

鲑鳟鱼

总用时：65 分钟

4 人份

准备鲑鳟鱼

1 条鲑鳟鱼（1 千克），整条，洗净待用

1 个柠檬，仅用柠檬汁

盐

准备馅料

2 根青葱

2 瓣蒜

2 片白面包

50 克小刺山柑花蕾

1 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋黄

2 大勺橄榄油

盐

胡椒粉

辣椒粉

配件

木扦子

通用盘

食物烘烤探针

方法

将柠檬汁淋在鲑鳟鱼上。用盐里外调味。

若要准备填料，将青葱、大蒜和面包切末。将刺山柑花蕾、蛋黄、橄榄油、青葱、大蒜和面包混合在一起。用盐、胡椒粉和辣椒粉调味。

启动自动程序或将烤箱预热。

将混合物装入鲑鳟鱼。用小木扦子密封开口。

将鲑鳟鱼放在通用盘上，然后插入食物烘烤探针。将通用盘放在烤箱中。烹饪鲑鳟鱼。

设置

自动程序

鱼类 | 三文鱼排

程序持续时间：约 52 分钟

手动

程序选择：加湿常规加热

温度：210–220 °C

核心温度：75 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

温度：160–180 °C

蒸汽释放的次数/类型：1 道蒸汽/时间控制，5 分钟后第一次

烹调时间：约 30–40 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

鳕鱼排

总用时：70 分钟

4 人份

食材

3 个洋葱

40 克黄油

500 克番茄

750 克鳕鱼排，即用即煮

½ 个柠檬，仅用柠檬汁

盐

胡椒粉

100 毫升牛奶，脂肪含量 3.5 %

1 大勺面包屑

2 大勺欧芹，切碎

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

耐热烤盘，Ø 26 cm

食物烘烤探针

烤架

方法

将洋葱切成薄片，放入一半黄油翻炒。

将番茄切片。

将柠檬汁淋在鳕鱼排上。用盐和胡椒粉调味。

在耐热烤盘上刷油。将洋葱放在耐热烤盘中。在上面铺上一层层番茄。用盐和胡椒粉调味。将鳕鱼排放在番茄上。

将烤架放入烤箱。预热烤箱。

融化剩余黄油。将黄油和牛奶倒在鳕鱼排上。撒上面包屑。插入食物烘烤探针。

将其放入烤箱进行烹饪。

撒上欧芹，然后即可享用。

设置

程序选择 加湿常规加热

温度：170–180 °C

核心温度：75 °C

Booster: 关闭

预热: 开启

Crisp function: 关闭

烹调时间：约 30–40 分钟

蒸汽释放的类型/次数：2 道蒸汽/时间控制：5 分钟后第一次，15 分钟后第二次

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

该食谱中还可使用海鲷鱼代替鳕鱼。

鱼

暗斑梭鲈鱼排配蔬菜

总用时: 30 分钟

4 人份

食材

4 块暗斑梭鲈鱼排（每块 150 克），洗净待用

1 个柠檬，仅用柠檬汁

盐

胡椒粉

4 根切成葱花的青葱

150 克樱桃番茄

1 个红辣椒，切成 1 厘米长的段

1 个黄甜椒，切成 1 厘米长的段

1 个小胡瓜，切成 1 厘米厚的片

1 大勺切碎的混合香草

5 大勺橄榄油

配件

美味烤盘

方法

将美味烤盘放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

将柠檬汁淋在鱼排上，加盐和胡椒粉调味。

将蔬菜混合放入碗中。用盐、胡椒粉和香草调味。

从烤箱中取出预热美味烤盘，然后涂上橄榄油。将蔬菜铺在美味烤盘中。

将美味烤盘放入烤箱进行烹饪。

手动设置：

如第二烹饪阶段所示调整设置。

将鱼排放于蔬菜上进行烹饪。

设置

自动程序

鱼类 | 梭鲈

程序持续时间: 15 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 加湿风扇加强

温度: 200 °C

Booster: 开启

预热: 开启

Crisp function: 关闭

蒸汽释放的次数/类型: 1 道蒸汽/手动，在将食物放入烤箱之后立即启动第一次

烹调时间: 10 分钟

搁架层: 第 3 [2] (3) 层

第二烹饪阶段

程序选择: 全面烧烤

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

温度: 240 °C

烹调时间: 5 分钟

一起进餐的乐趣

提到烘培食物和焗烤菜肴，有多种可能性供选择，您会很难找到有如此多变化的菜肴。有不计其数的配料可供选择，您可以将其与季节性农产品和储存在橱柜里的主食相结合。更重要的是，准备起来十分容易且非常受客人的欢迎。如果有剩余，重新加热后味道更佳。

烘培食物和焗烤菜肴

焗烤菊苣

总用时: 55 分钟

4 人份

准备菊苣

8 棵菊苣

50 克黄油

5 小勺糖

盐

胡椒粉

8 片熟火腿 (3–4 毫米厚)

准备奶酪酱

30 克黄油

40 克普通白面粉

750 毫升牛奶, 脂肪含量 1.5 %

250 克奶酪, 磨碎

1 枚中等大小的鸡蛋, 仅用蛋黄

肉豆蔻粉

盐

胡椒粉

少许柠檬汁

配件

耐热烤盘

烤架

方法

取出每棵菊苣坚硬、苦涩的部分。

在锅中融化黄油。将菊苣翻炒至金黄色。然后小火蒸 25 分钟。

用糖、盐和胡椒粉调味。

用一片熟火腿包裹每棵菊苣的头部。将其并排放入耐热烤盘中。

若要准备奶酪酱, 将黄油放入深煮锅中融化。拌入面粉稍微烧成褐色。现在加入牛奶, 用力搅拌, 煮沸, 然后加入一半奶酪、蛋黄、肉豆蔻粉、盐、胡椒粉和柠檬汁。

将奶酪酱浇在菊苣上, 然后将剩余奶酪撒在上面。

将焗烤菊苣放在烤箱中的烤架上, 然后烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶汁烤白菜

程序持续时间: 40 分钟

手动

程序选择: 风扇加强

温度: 180 °C

Booster: 关闭

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 33–46 分钟

搁架层: 第 2 [1] (2) 层

瑞典焗烤土豆

总用时：95 分钟

4 人份

准备烘焙食物

1 千克土豆

125 克瑞典银鱼排

1 个洋葱，切成薄片

200 毫升高脂浓奶油

2 大勺面包屑

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

粗制磨碎机

耐热烤盘，29 厘米 x 21 厘米

铝箔纸

方法

将土豆削皮，切成细条状，或使用粗制磨碎机。在耐热烤盘上刷油。

将土豆、凤尾鱼和洋葱片分层铺在盘子里。最上层和最下层铺上土豆。倒入奶油，撒上面包屑。

将烘焙食物放入烤箱进行烹饪。

30 分钟后盖上铝箔，以防止顶部燃烧。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶汁烤土豆 凤尾鱼

程序持续时间：67 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：170–180 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：65–75 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

这是传统的瑞典食谱。

烘培食物和焗烤菜肴

焗烤土豆

总用时：70 分钟

4 人份

准备焗烤物

1 千克上蜡土豆，切成薄片

400 毫升高脂浓奶油

盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

50 克奶酪，磨碎

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

陶瓷耐热烤盘，容量为 3 升

烤架

方法

在耐热烤盘上刷油。加入土豆片。

用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味，然后与土豆片混合。

将奶酪撒在上面。

将其放在烤箱中的烤架上，烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶酪焗土豆

程序持续时间：50 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：180 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：50 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

若要制备口味较淡的菜肴，可使用牛奶和奶油混合物。

焗烤土豆和奶酪

总用时：90 分钟

4 人份

准备焗烤物

600 克粉质土豆

75 克磨碎高德干酪

准备配料

250 毫升高脂浓奶油

1 小勺盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

准备撒粉

75 克磨碎高德干酪

准备烤盘

1 瓣蒜

配件

耐热烤盘，Ø 26 厘米

烤架

方法

用蒜瓣擦拭耐热烤盘。

将奶油、盐、胡椒粉和肉豆蔻粉混合，制成奶油混合物。

土豆去皮，切成 3–4 毫米厚的片。将奶酪和奶油混合物与土豆混合，并倒入耐热烤盘中。

撒上高达干酪。

将焗烤土豆和奶酪放入烤箱中的烤架上，烹饪至色泽金黄。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶酪焗土豆

程序持续时间：约 58 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：180–190 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

烘焙食物和焗烤菜肴

奶酪舒芙蕾

总用时：70 分钟

4 人份

准备舒芙蕾

40 克黄油

40 克普通白面粉

375 毫升牛奶，脂肪含量 3.5 %

100 克磨碎的成熟奶酪（格鲁耶尔干酪）

3 枚中等大小的鸡蛋

盐

胡椒粉

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

舒芙蕾烤盘，Ø 20 厘米

通用盘

方法

融化黄油。加入面粉。加入牛奶，不断搅拌，煮沸，直至制成浓稠的贝夏美调味白酱汁。

将酱汁熬浓收汁几分钟，不断搅拌。拌入奶酪。

在舒芙蕾烤盘上刷油。将蛋清和蛋黄分离，并将蛋清搅打至粘稠状。

启动自动程序或将烤箱预热。

将蛋黄打入稍微冷却后的贝夏美调味白酱汁中。小心地拌入蛋清。用盐和胡椒粉调味。

将混合物倒入舒芙蕾烤盘中。将其放在烤箱中的通用盘上，然后向通用盘中倒入约 1 升（2 升）水。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶酪舒芙蕾

程序持续时间：41 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：160–170 °C

Booster：开启

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：35–45 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

意式宽面

总用时：125 分钟

4 人份

准备意式宽面

8 张意式宽面薄片（非预煮）

准备波隆那肉酱

50 克烟熏五花肉，切末
2 个切成丁的洋葱
375 克肉馅，一半牛肉一半猪肉
800 克罐装番茄（去皮）
30 克番茄酱
125 毫升高汤
1 小勺新鲜百里香，切碎
1 小勺新鲜牛至，切碎
1 小勺新鲜罗勒，切碎
盐
胡椒粉

准备蘑菇酱

20 克黄油
1 个切丁的洋葱
100 克新鲜蘑菇，切片
2 大勺普通白面粉
250 毫升高脂浓奶油
250 毫升牛奶，脂肪含量 3.5 %
盐
胡椒粉
肉豆蔻粉
2 大勺新鲜欧芹，切碎

准备撒粉

200 克磨碎高德干酪

配件

耐热烤盘，32 厘米 x 22 厘米
烤架

方法

若要准备波隆那肉酱，首先将不粘锅加热。煎炸切碎的烟熏肉，加入肉馅继续煎炸，不断搅拌。加入洋葱焖煮。将番

茄切碎。加入番茄、番茄汁、番茄酱和高汤。用香草、盐和胡椒粉调味。慢炖约 5 分钟。

若要准备蘑菇酱，用黄油焖煮洋葱。加入蘑菇，稍微翻炒。撒上面粉，然后搅拌。将奶油和牛奶熬浓收汁。用肉豆蔻粉、盐和胡椒粉调味。将酱汁慢炖约 5 分钟。最后加入欧芹。

若要准备意式宽面，按照以下顺序在耐热烤盘中加入配料：

- 三分之一的波隆那肉酱
- 4 张意式宽面薄片
- 三分之一的波隆那肉酱
- 一半的蘑菇酱
- 4 张意式宽面薄片
- 三分之一的波隆那肉酱
- 一半的蘑菇酱

在意式宽面上撒上高达干酪，放入烤箱中的烤架上；烹饪至金黄色。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 意大利千层面

程序持续时间：60 [60] (58) 分钟

手动

程序选择：常规加热

温度：185–195 °C

Booster：开启

预热：关闭

Crisp function：开启

烹调时间：55–65 分钟

搁架层：第 1 层

烘培食物和焗烤菜肴

莫萨卡(Moussaka)

总用时: 100 分钟

6 人份

食材

1.25 千克紫茄子

盐

90 毫升橄榄油

准备肉酱

3 大勺油

750 克肉馅, 一半牛肉一半猪肉

1 个切丁的洋葱

480 克罐装番茄 (固形物重量), 切碎

2 大勺新鲜欧芹, 切碎

125 毫升白葡萄酒

盐

胡椒粉

3 大勺面包屑

2 枚鸡蛋, 仅用蛋清

准备贝夏美调味白酱汁

40 克黄油

40 克普通白面粉

500 毫升牛奶, 脂肪含量 3.5 %

1 小勺盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

50 克磨碎高达干酪

2 枚鸡蛋, 仅用蛋黄

准备撒粉

50 克磨碎高达干酪

配件

烤架

2 个烤盘

厨房巾

耐热烤盘, 32 厘米 x 22 厘米

方法

将紫茄子纵向切成 1 厘米厚的片, 撒上盐, 静置约 20 分钟, 析出液体。

若要准备肉酱, 可用油煎炸肉馅。加入洋葱, 继续煎炸。加入番茄、欧芹和葡萄酒。用足量的盐和胡椒粉调味。慢炖约 15 分钟。静置, 稍微冷却。如需将其结合在一起, 可拌入面包屑和蛋清。

按照所示的设置预热烤箱。用厨房纸巾将紫茄子拍干, 然后铺在 2 个烤盘上。在两面轻轻刷上橄榄油。将烤盘放入烤箱进行烹饪。

烹饪过程过半时, 将紫茄子翻面, 继续烹饪, 直至稍微变为褐色。

若要制备贝夏美调味白酱汁, 将黄油烧热, 放入面粉搅拌, 然后焖煮。将牛奶熬浓收汁。将酱汁慢炖 5 分钟, 不断搅拌。用肉豆蔻粉、盐和胡椒粉调味。从炉灶上取下锅。搅打奶酪和蛋黄。

将一半的紫茄子铺在耐热烤盘底部, 然后放上肉酱。然后一层层地铺上剩余的紫茄子, 涂上贝夏美调味白酱汁。将余下的奶酪撒在莫萨卡上。

放在烤箱内的烤架上, 烘烤至色泽金黄。

设置

烹制紫茄子

程序选择: 风扇加强

温度: 200 °C

Booster: 关闭

预热: 开启

Crisp function: 开启

烹调时间: 20–25 分钟

搁架层: 第 1 + 3 [1 + 2] (1 + 3) 层

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 茄子穆萨卡

程序持续时间: 47 [47] (43) 分钟

手动

程序选择: 风扇加强

温度: 170–180 °C

Booster: 开启

预热: 关闭

Crisp function: 关闭

烹调时间: 40–50 分钟

搁架层: 第 2 [1] (1) 层

烘培食物和焗烤菜肴

焗意大利面

总用时：85 分钟

4 人份

准备意大利面

150 克意大利面（通心粉），

包装上的烹饪时间：11 分钟

1½ 升水

3 小勺盐

准备烘焙食物

1½ 大勺黄油

2 个切成丁的洋葱

1 个甜椒，切成 1 厘米长的段

2 个小胡萝卜，切片

150 毫升法式酸奶油

75 毫升牛奶，脂肪含量 3.5 %

盐

胡椒粉

300 克牛番茄，粗略切丁

100 克熟火腿，切丁

150 克羊奶酪配香草，切丁

准备撒粉

100 克磨碎高达干酪

配件

耐热烤盘，24 厘米 x 24 厘米

烤架

方法

将意大利面放在盐水中煮 5 分钟。

将黄油放入深煮锅中烧热，然后加入洋葱丁翻炒。加入甜椒和胡萝卜，继续翻炒 5 分钟。

将法式酸奶油和牛奶混合；然后加到蔬菜中。用足量的盐和胡椒粉调味。

将意大利面、番茄、火腿和羊奶酪放入耐热烤盘中。拌入蔬菜酱。

在烤意大利面上撒高达干酪。

将焗意大利面放在烤架上。烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶汁焗意面

程序持续时间：40 [38] (40) 分钟

手动

程序选择：风扇加强

温度：170–180 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：35–45 分钟

搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

您也可以使用前一天烹饪后剩下的 350 克意大利面进行焗烤。

肉馅土豆馅饼

总用时：100 分钟

8 人份

准备烘焙食物

2 个切碎的洋葱
2 根切成丁的胡萝卜
2 根芹菜，切成小段
1 千克羊肉糜
½ 小勺新鲜百里香，切碎
½ 小勺新鲜迷迭香，切碎
1½ 小勺番茄酱
200 毫升红葡萄酒
1 大勺普通白面粉
250 毫升鸡汤
1 汤匙伍斯特酱
盐
胡椒粉
1.5 千克粉质土豆，切丁
25 克黄油
5 汤匙牛奶，脂肪含量 3.5 %

煎炸

2½ 汤匙黄油

配件

耐热烤盘，容量为 2.5 升

方法

将黄油倒入锅中烧热。将洋葱翻炒 2-3 分钟。加入胡萝卜和芹菜，再焖煮 8-10 分钟。加入肉糜直至变为褐色，不断搅拌。沥干多余的油脂，加入百里香、迷迭香、番茄酱和红酒。

用中火收汁为 1/4 分量，撒上面粉，再慢炖 2-3 分钟。

加入高汤和伍斯特酱，慢炖 45-50 分钟。用盐和胡椒粉调味。炖肉时，将土豆、黄油和牛奶混合捣碎。

将肉混合物放入耐热烤盘中，上面铺上捣碎的土豆。放入烤箱中，烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 牧羊人派
程序持续时间：50 分钟

手动

程序选择：风扇加强
温度：180 °C
Booster：关闭
预热：关闭
Crisp function：关闭
烹调时间：50 分钟
搁架层：第 2 [1] (1) 层

提示

若要准备农家馅饼，请用牛肉糜代替羊肉糜。

甜点

以善终者为善

看来俗话说的真是不假，因为没人能抵挡美味甜点的诱惑。冰淇淋、舒芙蕾或水果甜点可为一餐画上圆满的句号，且制作起来毫不费力。事实上，最深得人心的甜点往往无需复杂的准备。

维也纳苹果卷

总用时：70 分钟

准备 2 个果馅卷

食材

100 克面包屑
4 张果馅卷油酥面皮（预包装）
100 克熔化的黄油
1.5 千克苹果，切成薄片
150 克绵白糖
50 克葡萄干
肉桂

煎炸

50 克黄油

配件

2 张茶巾
烤盘或通用盘

方法

将黄油放入锅中烧热，轻轻煎炸面包屑。

每张茶巾上各放上 2 张果馅卷油酥面皮，使其稍微重叠。

在果馅卷油酥饼上刷上一半黄油，然后撒上面包屑。

将苹果、糖、葡萄干和肉桂混合。将苹果混合物放在面包屑上。

启动自动程序或将烤箱预热。

将果馅卷擀开，刷上剩余的熔化黄油。将其放在烤盘或通用托盘上，然后放入烤箱内腔，烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

甜品 | 奥地利苹果卷

程序持续时间：45 分钟

手动

程序选择：增强烘焙

温度：170 °C

预热：开启

Crisp function：开启

烹调时间：40–50 分钟

搁架层：第 2 [1] (2) 层

甜点

蛋白酥皮

总用时：130 分钟

6 人份

食材

5 枚中等大小的鸡蛋，仅用蛋清

275 克糖

1 小勺香草精

1 小勺白酒醋

600 毫升高脂浓奶油

1 大勺糖霜

500 克蓝莓

500 克草莓

500 克覆盆子

配件

1 或 2 个烤盘，或 1 个通用盘

烘焙用纸

方法

将蛋清搅打至粘稠状，加入糖，不断搅拌。小心地拌入香草精和醋。

若要准备大的蛋白酥皮，请在烤盘上铺上烘焙用纸，若要准备若干小的蛋白酥皮，请铺在 2 个烤盘上。

90 厘米烤箱：

在通用盘上铺上烘焙用纸。

将蛋清混合物放在烤盘或通用盘上，制成一个高度约为 3–4 厘米的巢状物，或几个直径约为 8 厘米的小巢状物。

自动程序：

放在烤箱中进行烘烤。

手动设置：

放在烤箱中，然后按照第一和第二烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

将其彻底冷却。

将奶油和糖霜搅打至粘稠状，然后均匀地浇在蛋白酥皮上。用水果装饰。

设置

自动程序

甜品 | 蛋白甜饼 | 一大块 / 几小块

程序持续时间 一大块：100 分钟

程序持续时间 几小块：65 分钟

手动

一个大的

第一烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：110 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：80 分钟

搁架层：第 1 层

第二烹饪阶段

温度：30 °C

烹调时间：20 分钟

将糖和黄油搅成糊状，然后迅速与其他

配料混合在一起。

第一烹饪阶段

程序选择：风扇加强

温度：110 °C

Booster：关闭

预热：关闭

Crisp function：关闭

烹调时间：45 分钟

搁架层：第 1 + 3 [1 + 3] (1) 层

第二烹饪阶段

温度：30 °C

烹调时间：20 分钟

柠檬酥皮派

总用时: 80 分钟

10 人份

准备生面团

275 克普通白面粉

150 克黄油

25 克糖

2 枚中等大小的鸡蛋, 仅用蛋黄

2-3 大勺冷水

准备馅料

4 个未上蜡柠檬, 果汁和磨碎外皮

75 克玉米淀粉

500 毫升水

5 枚中等大小的鸡蛋

175 克绵白糖

准备配料

275 克糖

配件

果馅饼模具, Ø 25 厘米

烤架

方法

若要准备生面团, 将面粉、黄油、糖、水和蛋黄混合, 揉成光滑的面团, 然后冷藏 30 分钟。

若要准备馅料, 将柠檬汁、柠檬皮和玉米淀粉混合。将水煮沸, 拌入柠檬和玉米淀粉混合物。不断搅拌, 然后继续慢炖至形成厚奶冻状。

将蛋清和蛋黄分离。将蛋清放于一旁, 待用作浇头。然后将糖和蛋黄拌入奶冻中。再次煮沸, 然后关火冷却。

将油酥面团擀开, 铺在果馅饼模具上。将柠檬奶冻倒入油酥面团模具中, 然后均匀铺开。

将烤架放入烤箱。启动自动程序或将烤箱预热。

若要准备浇头, 将蛋清用糖搅打至粘稠状。然后均匀地浇在柠檬奶冻上。

自动程序:

将其放入烤箱中, 烘烤至色泽金黄。

手动设置:

放在烤箱中, 然后按照第一和第二烹饪阶段所示的设置烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

甜品 | 柠檬蛋白派

程序持续时间: 60 分钟

手动

第一烹饪阶段

程序选择: 增强烘焙

温度: 185 [185] (180) °C

预热: 开启

Crisp function: 关闭

烹调时间: 40 分钟

搁架层: 第 1 层

第二烹饪阶段

温度: 170 °C

烹调时间: 20 分钟

甜点

巧克力海绵布丁

总用时：70 分钟

8 人份

准备面糊

70 克黑巧克力

70 克黄油

70 克糖

4 枚中等大小的鸡蛋

70 克杏仁粉

20 克面包屑

500 毫升香草奶冻

200 毫升高脂浓奶油

准备撒粉

40 克糖霜

准备烤盘

1 小勺黄油

配件

8 个烤盘， \varnothing 6 厘米

通用盘

细漏茶匙

方法

用小火融化巧克力，然后稍微静置冷却。

搅打黄油、糖和蛋黄直至粘稠。拌入巧克力、杏仁和面包屑。

启动自动程序或将烤箱预热。

将蛋清搅打至硬性发泡，然后小心搅入巧克力混合物中。

在烤盘上刷油。舀入混合物。

将烤盘放在烤箱中的通用盘上。烹饪。

将奶油搅打至粘稠状，拌入奶冻。在甜点盘之间均匀分配。

用小刀沿巧克力海绵布丁边缘划一圈，令其松动。在每个甜点盘中放入一块海绵布丁。撒上糖霜，微温时食用。

设置

程序选择：常规加热

温度：150–160 °C

Booster：关闭

预热：开启

Crisp function：关闭

烹调时间：35–45 分钟

搁架层：第 1 层

美诺电器有限公司

上海市静安区石门一路82号

邮编: 200040

电话: +86 21 6157 3500

传真: +86 21 6157 3511

Miele Electrical Appliances Co., Ltd.

No. 82, Shimenyi Road, JingAn District

Shanghai, China, P.R.C

Post Code: 200040

Phone: +86 21 6157 3500

Fax: +86 21 6157 3511

美诺中国售后服务

Miele China Service

Hotline 客户关爱热线: 4006 306 306

(周一至周日 09:00 - 18:00, 国家法定节假日除外)

Email: info@miele.cn

www.miele.cn

关注 **Miele** 官方微信公众号



Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Germany

H 7000

M.-Nr. 11 417 861 / 00

zh-CN