

Miele

蒸烤一体机

食谱书

内容

关于本书	6
操作模式	7
特殊应用	8
数量和重量	11
美诺 Miele 配件	12
美诺 Miele 护理产品	14
蛋糕	15
苹果海绵蛋糕	15
苹果派	16
苹果果馅卷	18
比利时海绵蛋糕	20
海绵蛋糕底胚	21
分层的海绵蛋糕馅料	22
瑞士卷	23
瑞士卷馅料	24
黄油蛋糕	25
大理石蛋糕	26
水果馅饼（千层酥皮）	27
水果馅饼（油酥松饼）	28
马德拉蛋糕	29
巧克力卷	30
果干甜面包	31
水果脆皮蛋糕	32
烘焙食品	33
饼干	33
蓝莓松饼	34
奶酪饼干	35
杏仁马卡龙	36
滴面曲奇	37
香草饼干	38
核桃松饼	39
小泡芙	40
小泡芙馅料	41
面包	42
法式长棍面包	42
瑞士农夫面包	43
斯佩尔特面包	44
扁面包	45
辫子面包	46
瑞士辫子面包	47
核桃面包	48
混合黑麦面包	49
多籽面包	50

虎皮面包	51
白吐司面包（使用面包模具）	52
白面包（自由形状）	53
黑麦杂粮面包	54
生姜面包	55
小餐包	56
甜酵母小餐包	56
用夸克面团制成的小甜面包	57
黄油布里欧修	58
牛角面包	59
杂粮餐包	60
黑麦小餐包	61
白餐包	62
披萨和馅饼	63
火焰蛋挞	63
三文鱼蛋挞	64
披萨（酵母面团）	66
披萨（夸克面团）	68
洛林乳蛋饼	70
烟熏三文鱼乳蛋饼	71
咸味果馅饼（千层酥皮）	72
咸味馅饼（油酥松饼）	73
肉类	74
八宝鸭	74
鸭肉（无夹馅）	75
上海风味鸭胸	76
鹅肉（无夹馅）	77
鸡肉	78
鸡肉饭	79
鸡胸肉	81
鸡大腿	82
香皮鸡肉	83
夹馅火鸡	84
火鸡胸肉配绿白芦笋杂烩	86
火鸡腿	87
鸵鸟肉（加湿烘烤）	88
咖喱鸡蒸米饭	89
烤小牛排	90
小牛排（加湿烘烤）	91
小牛肘	92
烤小牛腰肉	93
小牛腰肉（加湿烘烤）	94
红焖小牛肉	95

内容

羊小腿.....	96
羊腿（加湿烘烤）.....	97
羊脊（加湿烘烤）.....	98
甘蓝蒸卷.....	99
牛排.....	100
烤牛排.....	101
牛排（加湿烘烤）.....	102
回锅牛肉丁.....	103
牛肉卷.....	104
红焖牛肉.....	106
牛肉砂锅煲.....	107
烤西冷牛排.....	108
西冷牛排（加湿烘烤）.....	109
维也纳风味蒸牛臀.....	110
约克夏布丁.....	111
肉糜卷.....	112
烤猪腿.....	113
烤猪肉.....	114
烤猪肉.....	115
烤猪里脊肉.....	116
鹿臀肉（加湿烘烤）.....	117
鹿脊肉（加湿烘烤）.....	118
兔肉.....	119
雄獐臀肉（加湿烘烤）.....	120
雄獐脊肉（加湿烘烤）.....	121
野猪臀肉块（加湿烘烤）.....	122
鱼	123
三文鱼排（低温烹饪）.....	123
千层酥三文鱼.....	124
酱贻贝.....	125
烘培食物和焗烤菜肴	126
焗烤菊苣.....	126
焗烤土豆.....	127
奶酪细香葱舒芙蕾.....	128
焗烤土豆和奶酪.....	129
意式宽面.....	130
烤意大利面.....	131
烤火腿意大利面.....	132
蔬菜和配菜	133
土豆角.....	133
烤奶酪球.....	134
意式南瓜肉汁烩饭.....	135

汤类和锅菜.....	136
菜炖牛肉汤.....	136
澳洲风味南瓜汤	137
肉饭一锅烩.....	138
甜点	139
圣诞布丁	139
蛋香煎饼	140
焦糖布丁	141
枣蓉布丁	142
水煮梨.....	143
莱姆芝士蛋糕.....	144
夸克干酪球.....	145
糖浆海绵布丁	146

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，可帮助您快速掌握美诺 Miele 蒸烤一体机的使用方法。

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，或者您想要的肉质生熟度。

关于自动程序

- 并非每个型号均提供自动程序。但是，即使您的蒸烤一体机不具备相关的自动程序，您仍然可以烹饪所有列出的菜式。仅需参阅手动设置。
- 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出厂时确定的平均时间。但许多程序的实际持续时间取决于您希望将食物蒸烤到何种程度。在启动自动程序之前，您必须选择烹饪程度。

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。

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，请尽量选择各项设置范围中的较低设置。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：用于插入托盘及烤架的搁架层从最低到最高进行编号。

用户程序：为了给用户最大的便利，您也可以将手动菜谱设置保存为您自己的用户程序。蒸烤一体机可独立更改温度或功能，无需您在烹饪过程中进行干预。您可以保存多达 20 个用户程序，每个程序可有多达 9 个烹饪阶段。

组合烹调

用于使用加湿功能烘焙和烘烤。请使用此功能烘焙面包和发酵型糕点，烤鱼和烤肉，及烹制多种其他类型食物。

美诺 Miele 湿度传感器可精确测量并控制一体机内腔中的湿度水平，以打造完美的烹饪温湿度。将面包以新鲜的金黄色表皮烘焙而成。将肉和鱼完美烹制，可获得入口即化的效果。可将香草、水果和蔬菜快速温和地烘干。

请在下列组合选项中进行选择：

组合式 风扇加强

组合式 常规加热

组合式烧烤

蒸汽烹调

用于温和烹饪所有类型的食物。您可同时在所有搁架层上烹饪，且不会发生串味。得益于 DualSteam 技术和强大的蒸汽发生器，可保留食物本身的营养、口味和质地。鱼和瘦肉可保持鲜嫩多汁，蔬菜可维持颜色不变，还可完美烹制米饭，保证松软。

Sous-vide

用于在低温下温和而缓慢地烹制真空包装食品。借助真空技术，烹饪过程中无水分蒸发，各种美妙的滋味皆会得以保留。

如需查看真空低温烹饪的菜谱及其他妙趣横生的主题，请访问我们的 Miele@mobile 应用程序。

风扇加强

用于烘焙。您可以同时在多层搁架上烹饪，允许您使用比使用 常规加热 功能时更低的温度，因为热量会直接分布在一体机的周围。

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。

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。

顶部加热

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。

蛋糕程序

适用于蛋糕。水分不会从一体机内腔中逸出，进而可以制成轻软鲜美的蛋糕。

特殊应用

这款蒸烤一体机可提供多种特殊应用，具体取决于规格。下面介绍其中一些特殊应用。

Mix & Match

Mix & Match 特殊应用可有助于简单、容易地烹制盘装菜肴。借助此应用，您可以重新加热已经烹制好的食物，或者用新鲜的食物组合成一份分餐，然后同时进行烹饪。

烹饪过程中，您可以选择获得焦黄酥脆的效果，或未出现额外褐变且表皮鲜嫩的温和烹饪盘装食物。

如需了解何种食物可结合 Mix & Match 使用，查看 Miele@mobile 应用程序即可。

菜单式烹调

无法做到一心多用？使用自动 菜单式烹调 即可实现！

您最多可以在蒸烤一体机的显示屏上选择三种菜单食材，然后按照说明进行操作即可。

蒸烤一体机预先设定了何时应将各种食材放入一体机，到时会以声音信号提示您。所有食材会以 100 °C 烹制，可同时进行轻松搞定，供您尽情享用。

发酵面团

此程序专门为帮助您成功烘焙发酵面团而设计。您可以设定发酵时间，这样面团便可以发酵至其体积翻倍。

焯水

您要冷冻水果或蔬菜吗？通过焯水，可确保蔬果在冷冻期间仍保留出色的口感。在 100 °C 下，焯水 1 分钟。短暂加热可减少水果和蔬菜中的酶，因为在冷冻时，酶会导致水果和蔬菜的变味以及维生素的分解。

解冻

室温下，蒸烤一体机中的 解冻 会更快：50–60 °C 的温度下，温和解冻所有常见的冷冻食品，如蔬菜、水果、鱼、肉、家禽及即食食品。即使是冷冻乳制品或烘焙食品也能够在此极短时间内解冻，可随时再次食用。

装瓶烹调

美诺 Miele 蒸烤一体机为您保存食物带来了极大便利，您无需倒出滚烫的汤汁，省去了诸多烦恼。您可将水果和蔬菜装瓶放入蒸烤一体机中，还可在蒸烤一体机中对瓶子进行消毒。请参考操作说明中关于此功能的信息。

安息日程序

安息日程序 可帮助支持宗教习俗。在您选择 安息日程序 后，应选择功能和温度。该程序仅会在机门打开和关闭后启动。

自动安全关机

此款蒸烤一体机配有智能电子装置，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，蒸烤一体机会自动关闭。

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。

结束于

设置您想要结束烹饪的时间。一体机内腔加热将在您设定的时间自动关闭。

开始于

指定您希望程序开始的时间。一体机内腔加热将在您设定的时间自动开启。

预热

只有在少数情况下才需要预热一体机内腔。大多数菜肴可以放入冷的一体机内腔中。然后会利用加热阶段产生的热量。更多详情可以参考食谱。

Booster

为尽快让一体机内腔温度升至所需温度，您的蒸烤一体机具有 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热风扇一起打开。这样会使一体机加热得更快。

预热期间及针对 风扇加强 和 常规加热 功能，超强火力是默认预设好的，如有需要可取消选定。

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。

用户便利/有用信息

用户偏好 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 9 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。在每个烹饪阶段，您可以选择功能、温度、湿度和烹饪持续时间或核心温度等设置。

食物烘烤探针

（特定型号提供的）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。如果您的电器未提供食物烘烤探针，应遵循指定的烹饪持续时间。

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。

您可在本烹饪手册末页的烘烤图表中找到食物和相应核心温度的信息。

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

美诺 Miele 配件

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。各组件的尺寸和功能均专门为美诺 Miele 蒸烤一体机而设计，所有组件均经过严格的测试，以确保其符合严格的美诺 Miele 标准。您可从美诺 Miele 网上商店，通过美诺 Miele 客服热线或从零售店购买所有产品，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 清洁表面技术已应用于一体机内腔，可以轻松去除新沉积的污渍。

美诺 Miele 烤盘和通用烤盘同样具有 PerfectClean 清洁表面涂层。这样不仅易于清洁，同时意味着您通常无需使用烘焙纸。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

带孔美味烤盘特别适合于制作用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 清洁表面通常无需在托盘上刷油或铺上烘焙用羊皮纸。

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。

实底蒸盘

我们的不带孔蒸盘非常适用于使用蒸汽烹饪功能以酱汁、高汤及水蒸煮佳肴，例如米饭、浓汤或炖菜。

您可以选择不同的深度和尺寸：浅底蒸盘适用于烹饪量少或无需用汤汁完全盖住的菜肴。较深的蒸盘适用于烹饪量多或需完全用汤汁盖住的食物，例如炖菜、红焖肉或汤类。

多孔蒸盘

多孔蒸盘是直接蒸汽烹饪或热烫的理想之选。蒸汽可穿过孔洞到达食物四周。因此，在蒸盘中放置食物时切勿重叠，且尽可能铺平。

美诺 Miele 美味烤盘

您可在炉灶上或蒸烤一体机中使用美诺 Miele 美味烤盘。当您在炉灶上使用完美味烤盘之后，可以很轻易地将美味烤盘插入一体机内腔的侧滑轨中。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诺 Miele 美味烤盘从一体机中拉出，而不是将其提出。

美诺 Miele 美味烤盘带有不粘涂层，适合烹饪肉类和蔬菜炖菜、汤、酱汁、烘焙食品，甚至甜点。还提供匹配的盖子。

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。

美诺 Miele 护理产品

定期清洁和保养可让电器保持良好的工作状态及最大限度地延长使用寿命，从而能够充分发挥电器的功能。德国美诺 Miele 护理产品可出色适用于我们的电器。您可从美诺 Miele 网上商店或直接从美诺 Miele 购买这些产品（请参阅本手册封底内页），非常便捷。

美诺 Miele DGClean

如果烹饪后一体机变得很脏，美诺 Miele DGClean 清洁剂的特殊配方可让清洁变得十分容易。此款清洁剂可与一体机内腔中使用的 PerfectClean 完美清洁表面完全兼容。

除垢片

Miele 针对水管和各种容器开发了专用除垢片。除垢片不仅可高效去除电器内的水垢，且除垢方式特别温和，对材质无任何损害。

微纤维布套装

这套清洁布包括一块通用清洁布、一块玻璃清洁布及一块抛光清洁布，可轻松去除指印和轻微污渍。这种耐磨布由精纺超细纤维制成，具有出色的清洁性能。

苹果海绵蛋糕

总用时：90 分钟
12 人份

制作浇头

500 克酸苹果
2 汤匙柠檬汁

准备生面团

150 克黄油 | 软化
150 克细白砂糖
1 茶匙香草酱
3 个中等大小的鸡蛋
150 克普通白面粉
½ 茶匙发酵粉

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

制作撒粉

1 汤匙糖霜

配件

脱底模具，Ø 26 厘米
烤架

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。

插入烤架。

在脱底模具上刷油。

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

将面粉与发酵粉过筛，并与其他配料混合。

将混合物倒入脱底模具中，均匀地铺开。将苹果果核朝下轻轻按入混合物中。

将脱底模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤至金黄色。

将蛋糕放在模具中冷却 10 分钟。然后释放模具的侧面，让蛋糕在烤架上冷却。撒上糖霜。

设置

自动程序

蛋糕 | 苹果 海绵蛋糕
程序持续时间：50 分钟

手动设置

程序选择：风扇加强
温度：150–170 °C
烹调时间：50 分钟
搁架层：第 2 层

提示

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

蛋糕

苹果派

总用时：120–140 分钟

12 人份

制作糕饼皮

200 克黄油 | 软化

100 克细白砂糖

2 茶匙香草酱

1 个中等大小的鸡蛋

350 克普通白面粉

1 茶匙发酵粉

1 撮盐

制作浇头

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 克细白砂糖

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

制作淋面

100 克糖霜

2 汤匙水 | 温水

配件

烤架

脱底模具，Ø 26 厘米

保鲜膜

方法

若要制作面团，将黄油、糖、香草酱和鸡蛋搅成糊状。将面粉、发酵粉和盐混合，然后拌入面糊中。将面团冷藏 60 分钟。

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。

插入烤架。

在脱底模具上刷油。

将面团分成 3 份。将第一份铺在脱底模具的底部。准备脱底模具。将第二份卷成长卷，然后将其沿着模具的四周按压，使其高约 4 厘米。用叉子多次刺扎底胚。将第三份放在 2 层保鲜膜之间，并将其卷成脱底模具的大小。

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。

将脱底模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

将蛋糕放在模具中冷却 10 分钟。然后释放模具的侧面，让蛋糕在烤架上冷却。

将糖霜与水混合，然后刷在蛋糕上。

设置

自动程序

蛋糕 | 苹果派

程序持续时间：72-92 分钟

手动设置

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 常规加热

温度：100 °C

湿度：100 %

烹调时间：2 分钟

搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段

温度：160 °C

湿度：0 %

烹调时间：70-90 分钟

蛋糕

苹果果馅卷

总用时：153 分钟
12 人份

制作糕饼皮

30 克黄油
250 克普通白面粉
1 撮盐
1 个中等大小的鸡蛋
90 毫升水

用于制作时

1 汤匙普通白面粉

制作馅料

100 克葡萄干
3 汤匙苹果白兰地
60 克黄油
80 克面包屑
900 克苹果 | 去皮、切丁
1 茶匙肉桂粉
60 克细白砂糖
1 汤匙糖霜

制作淋面

20 克黄油

配件

烘焙用羊皮纸
茶巾
通用烤盘

方法

如需制作糕饼皮，将黄油缓慢熔化，然后静置冷却。在侧面放上少许黄油，涂在面团表面上。将剩余黄油加入面粉、盐、鸡蛋和水中，并揉成光滑的面团。将面团揉成光滑的球状，然后将剩余黄油涂在表面上。用烘焙用羊皮纸将面团包裹住，然后放入无盖碗中，置于一体机中。按照设置静置面团。

如需制作馅料，将葡萄干和苹果白兰地混合，然后放在一侧。

将黄油放入锅中烧热，加入面包屑，煎炸至金黄色；静置冷却。

将苹果、肉桂和糖混合。

再次轻揉面饼，在撒有面粉的一大张茶巾上将面饼擀成矩形。继续擀面饼，直至其薄到足以让您看到茶巾（约 60 x 40 厘米）上的图案。将双手放在面饼下方，用手背将其展开，从中间向外伸展。

将面包屑撒在面饼上，沿各边缘留出一道宽条。将苹果和葡萄干铺在面包屑上。切掉较厚的面饼边缘。沿长边折叠面饼，然后从短边卷起。

熔化黄油，制作淋面。将黄油刷在苹果果馅卷内的接合点上，这样便可保持其黏在一起。

将苹果果馅卷放在通用烤盘上，刷上少许黄油。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

将剩余黄油刷在苹果果馅卷上，撒上糖霜，趁热食用。

设置

静置面团

程序选择：组合式 风扇加强

温度：30 °C

湿度：20 %

静置时间：30 分钟

自动程序

蛋糕 | 苹果卷

程序持续时间：44–70 分钟

手动设置

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：30 °C

湿度：90 %

烹调时间：7 分钟

搁架层：1

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：190 °C

湿度：0 %

烹调时间：37–63 分钟

蛋糕

比利时海绵蛋糕

总用时：80 分钟
12 人份

制作蛋糕

4 个中等大小的鸡蛋
250 克黄油
250 克细白砂糖
1 茶匙盐
250 克普通白面粉
3 茶匙发酵粉
100 克巧克力屑
1 茶匙肉桂粉

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

配件

脱底模具，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。将面粉与发酵粉混合在一起，然后将其加入主混合物中。拌入剩余的蛋清混合物。

拌入巧克力屑和肉桂。

在脱底模具上刷油，并装填混合物。

将脱底模具放入一体机内腔中，烘烤至金黄色。

设置

自动程序

蛋糕 | 杯子蛋糕

程序持续时间：55–70 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强
温度：140–180 °C
湿度：80 %
烹调时间：55–70 分钟
搁架层：1

提示

若要获得更加浓烈的口感，请用蜂蜜代替五分之一的糖。您可以通过添加干果、坚果碎或香草酱来增强混合物的味道。

海绵蛋糕底胚

总用时：75 分钟

12 人份

准备生面团

4 个中等大小的鸡蛋

4 汤匙水 | 热水

175 克细白砂糖

200 克普通白面粉

1 茶匙发酵粉

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

配件

烤架

细孔漏网

脱底模具，Ø 26 厘米

烘焙用羊皮纸

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，每次添加后不断搅拌。然后拌入搅打后的蛋黄。

插入烤架，然后启动自动程序或使用手动设置预热一体机。

将面粉与发酵粉混合，筛入鸡蛋混合物，然后用大号搅拌器搅拌均匀。

在脱底模具底部刷油，并铺上烘焙用羊皮纸。将混合物倒入模具中，然后均匀铺开。

将脱底模具放在一体机内腔中的烤架上。按照自动程序操作，或使用手动设置将海绵蛋糕底胚烘烤至金黄色。

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。将海绵蛋糕底胚水平切开两次，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：40 分钟

手动设置

程序选择：常规加热

温度：140–160 °C

预热：开启

烹调时间：40 分钟

搁架层：2

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 茶匙可可粉。

蛋糕

分层的海绵蛋糕馅料

总用时：30 分钟

制作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 克细白砂糖
- 100 毫升全脂牛奶
- 1 茶匙香草酱
- 1 个柠檬 | 仅用柠檬汁
- 6 片白明胶
- 500 毫升高脂浓奶油

制作撒粉

- 1 汤匙糖霜

制作卡布奇诺馅料

- 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
- 2 茶匙香草酱
- 1 汤匙可可粉

制作撒粉

- 1 汤匙可可粉

配件

- 蛋糕拼盘
- 细孔漏网

制作夸克干酪和奶油馅料的方法

若要制作夸克干酪和奶油馅料，将夸克干酪、糖、牛奶、香草酱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。

若想获得果味，可在混合物中加入柑橘瓣。

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。

制作卡布奇诺馅料的方法

若要制作卡布奇诺馅料，请先熔化巧克力。将奶油搅打至粘稠状，流出一小部分铺在顶层上。

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平分成两份。将香草酱拌入其中一半，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，涂上您留出的奶油，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屑和 300 克罐装杏子或柑橘瓣（蜜饯）。

瑞士卷

总用时：55 分钟

12 人份

准备生面团

190 克细白砂糖

1 茶匙香草酱

1 撮盐

125 克普通白面粉

70 克玉米淀粉

1 茶匙发酵粉

4 个中等大小的鸡蛋

4 汤匙水 | 热水

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

配件

细孔漏网

烘焙用羊皮纸

通用烤盘

茶巾

方法

在碗中将糖和盐混合在一起。在另一个碗中，将面粉、玉米淀粉和发酵粉过筛。

将蛋清和蛋黄分离。在蛋清中加入热水搅打至粘稠状。缓慢添加糖混合物，每次添加后不断搅拌。缓慢搅打香草酱和蛋黄。

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。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

在通用烤盘上刷油，并铺上烘焙用羊皮纸。在羊皮纸上将混合物均匀铺开。

将瑞士卷放入一体机内腔中进行烘烤。

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茶巾上，取下烘焙用羊皮纸并卷起。让其冷却。

展开，铺上准备好的馅料，然后再次卷起。

设置

自动程序

蛋糕 | 瑞士蛋糕卷

程序持续时间：16 分钟

手动设置

程序选择：常规加热

温度：160 °C

预热：开启

烹调时间：16 分钟

搁架层：2

提示

若要制作黑巧克力瑞士卷，可用 25 克可可粉代替 25 克普通白面粉。

蛋糕

瑞士卷馅料

总用时：30 分钟

制作鸡蛋黄白兰地酒和奶油馅料

3 片白明胶

150 毫升鸡蛋黄白兰地酒

500 毫升高脂浓奶油

制作蔓越莓和奶油馅料

500 毫升高脂浓奶油

16 克香草糖或细白砂糖

200 克罐装蔓越莓

制作芒果和奶油馅料

2 个成熟的芒果（每个 300 克）

½ 个未上蜡橙子的皮屑

120 克细白砂糖

2 个橙子，仅用橙汁（每个 120 毫升）

1 个青柠，仅用青柠汁

7 片白明胶

500 毫升高脂浓奶油

用作表面

1 汤匙糖霜

配件

蛋糕拼盘

细孔漏网

制作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，搅拌的痕迹依旧清晰可见），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。

制作蔓越莓和奶油馅料的方法

将奶油和细白砂糖或香草糖混合，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。

制作芒果和奶油馅料的方法

将芒果加橙皮、糖、橙汁和青柠汁做成果泥。

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。

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，搅拌的痕迹依旧清晰可见），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 人份

准备生面团

42 克新鲜酵母
200 毫升全脂牛奶 | 温热
500 克普通白面粉
50 克细白砂糖
½ 茶匙盐
50 克黄油
1 个中等大小的鸡蛋

制作浇头

100 克黄油 | 软化
2 茶匙香草酱
120 克细白砂糖
100 克杏仁片

配件

通用烤盘

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。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

轻揉面团，然后将其在通用烤盘上展开。按照所示的设置再次将面团发酵。

若要制作浇头，将黄油、香草酱和一半的细白砂糖混合在一起。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。

将蛋糕放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤至金黄色。

设置

发酵面团

第一和第二发酵阶段
特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：每个阶段 20 分钟

自动程序

蛋糕 | 黄油蛋糕
程序持续时间：25 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：160 °C
湿度：90 %
烹调时间：15 分钟
搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：120–165 °C
湿度：0 %
烹调时间：10 分钟

蛋糕

大理石蛋糕

总用时：85 分钟
18 人份

制作蛋糕

- 250 克软化黄油
- 200 克细白砂糖
- 1 茶匙香草酱
- 4 个中等大小的鸡蛋
- 200 克酸奶油
- 400 克普通白面粉
- 16 克发酵粉
- 1 撮盐
- 3 汤匙可可粉

刷油

- 1 汤匙黄油

配件

- 环形模具，Ø 26 厘米
- 烤架

方法

将黄油、糖和香草酱搅成糊状。逐一加入鸡蛋，每次搅拌 ½ 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。

在环形模具上刷油，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。用叉子轻轻搅几下，以产生大理石花纹效果。

将环形模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

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。撒上糖霜。

设置

自动程序

蛋糕 | 大理石蛋糕
程序持续时间：55 分钟

手动

第一烹饪阶段
程序选择：蛋糕程序
温度：145–180 °C
烹调时间：55 分钟
层级：1

水果馅饼（千层酥皮）

总用时：45–55 分钟

8 人份

准备生面团

230 克千层酥皮

制作浇头

30 克榛子粉

500 克水果（如杏、李子、梨、苹果、
樱桃）| 切成小块

制作浇头

2 个中等大小的鸡蛋

200 毫升高脂浓奶油

50 克细白砂糖

1 茶匙香草酱

配件

圆形烤盘，Ø 27 厘米

烤架

方法

将面饼铺在烤盘上，然后撒上榛子粉。

将水果块铺在酥皮上。

插入烤架。启动自动程序，或使用手动
设置进行预热。

若要制作馅料，将鸡蛋、奶油、糖和香
草酱混合在一起，然后浇在水果上。

将水果馅饼放入一体机内腔中，然后按
照自动程序操作或使用手动设置进行烘
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：45–50 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热

程序选择：常规加热

温度：220 °C

预热：开启

搁架层：第 1 层

第二烹饪阶段

程序选择：常规加热

温度：190–205 °C

烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：底部加热

温度：200 °C

烹调时间：35–40 分钟

蛋糕

水果馅饼（油酥松饼）

总用时：120 分钟
8 人份

准备生面团

200 克普通白面粉
65 毫升水
80 克黄油
¼ 茶匙盐

制作浇头

30 克榛子粉
500 克水果（如杏、李子、梨、苹果、
樱桃） | 切成小块

制作浇头

2 个中等大小的鸡蛋
200 毫升高脂浓奶油
50 克细白砂糖
1 茶匙香草酱

配件

圆形烤盘，Ø 27 厘米
烤架

方法

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

将面饼铺在烤盘上，然后撒上榛子粉。

将水果均匀地铺在面饼上。

插入烤架。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

若要制作馅料，将鸡蛋、奶油、糖和香草酱混合在一起，然后浇在水果上。

将水果馅饼放入一体机内腔中，然后按照自动程序或手动设置中的第二和第三烹饪阶段进行烘烤。

设置

自动程序

蛋糕 | 瑞士苹果 蛋糕 | 酥皮面团
程序持续时间：36–42 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热
程序选择：常规加热
温度：220 °C
预热：开启
搁架层：第 1 层
第二烹饪阶段
程序选择：常规加热
温度：190–210 °C
烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：底部加热
温度：190–200 °C
烹调时间：26–32 分钟

马德拉蛋糕

总用时：95 分钟

18 人份

准备生面团

250 克黄油 | 软化

250 克细白砂糖

1 茶匙香草酱

4 个中等大小的鸡蛋

2 汤匙朗姆酒

200 克普通白面粉

100 克玉米淀粉

2 茶匙发酵粉

1 撮盐

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

1 汤匙面包屑

配件

面包模具，30 厘米长

烤架

方法

在模具上刷油，并撒上面包屑。

用糖和香草酱将黄油搅打成糊状。先后搅入朗姆酒和鸡蛋。

将面粉、玉米淀粉、发酵粉和盐混合。然后拌入其他配料。

将混合物装入面包模具，然后将其纵向放在一体机中的烤架上。按照自动程序操作，或使用手动设置烤蛋糕。

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：60 分钟

手动设置

烘焙

程序选择：蛋糕程序

温度：170 °C

烹调时间：60 分钟

搁架层：第 1 层

蛋糕

巧克力卷

总用时：30 分钟

1 块蛋糕

制作巧克力海绵蛋糕

2 汤匙细白砂糖

6 个中等大小的鸡蛋

175 克细白砂糖

1 茶匙香草酱

50 克筛过的可可粉

2 汤匙细白砂糖

制作馅料

一罐莫利洛黑樱桃（390 克）

150 毫升高脂浓奶油

150 毫升酸奶油

2 汤匙糖霜

配件

矩形烤盘，33 厘米 x 23 厘米

烘焙用羊皮纸

通用烤盘

茶巾

方法

将烘焙用羊皮纸铺在烤盘上，然后撒上糖。

插入通用烤盘。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将蛋清和蛋黄分离，蛋清放于一旁待稍后使用。将蛋黄、糖和香草酱搅成糊状。拌入可可粉。

将蛋清搅打至粘稠状，然后小心拌入巧克力混合物中。将混合物均匀倒入烤盘。

将烤盘放在通用烤盘上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

将一大张烘焙用羊皮纸放在工作台上，然后撒上糖。从一体机中取出巧克力底胚，倒在烘焙用羊皮纸上，然后盖上茶巾，让其冷却。

将莫利洛黑樱桃沥干，收集果汁。将樱桃切半。

搅打奶油至粘稠状，然后拌入酸奶油。

从冷却后的底胚上取下烘焙用羊皮纸。将少许樱桃汁涂在底胚上，然后将边缘修整整齐。将其中稍短一侧从边缘纵向划下大约 1.5 厘米。涂上奶油混合物，将樱桃铺在顶部，然后从划开边缘卷起。

将其放在蛋糕拼盘上，撒上糖霜。

设置

自动程序

蛋糕 | 巧克力卷

程序持续时间：20 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强

温度：160 °C

湿度：50 %

预热：开启

烹调时间：20 分钟

搁架层：第 1 层

果干甜面包

总用时：160 分钟

制作一条可切 15 片的吐司面包

准备生面团

42 克新鲜酵母

1 茶匙香草酱

70 毫升全脂牛奶 | 温热

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 汤匙朗姆酒

275 克黄油

500 克高筋白面粉

1 撮盐

100 克细白砂糖

½ 茶匙磨碎的柠檬皮屑

1 个中等大小的鸡蛋

制作淋面

75 克黄油

用作表面

50 克细白砂糖

制作撒粉

35 克糖霜

配件

通用烤盘

细孔漏网

方法

将酵母和香草酱溶于牛奶中，盖上盖子并静置 15 分钟。将葡萄干、杏仁、糖渍柠檬皮和糖渍橙皮混合在朗姆酒中，放在一边。

将酵母乳、黄油、面粉、盐、糖、柠檬皮屑和鸡蛋揉在一起，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。将面团放入碗中，然后置于一体机内腔中。不盖盖子并按照设置进行发酵。

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。将其放在通用烤盘上，然后滑入一体机中进行烘烤。

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

特殊程序 | 发酵面团

发酵时间：60 分钟

自动程序

蛋糕 | 史多伦

程序持续时间：65 分钟

手动设置

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：150 °C

湿度：80 %

烹调时间：20 分钟

搁架层：1

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：130–160 °C

湿度：0 %

烹调时间：45 分钟

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。

蛋糕

水果脆皮蛋糕

总用时：100 分钟
20 人份

准备生面团

42 克新鲜酵母
150 毫升全脂牛奶 | 温热
450 克普通白面粉
50 克细白砂糖
90 克黄油 | 软化
1 个中等大小的鸡蛋

制作浇头

1.25 千克苹果

制作脆皮

240 克普通白面粉
150 克细白砂糖
2 茶匙香草酱
1 茶匙肉桂
150 克黄油 | 软化

配件

通用烤盘

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，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

将苹果去皮并切成楔形片。

轻揉面团，然后将其在通用烤盘上展开。将苹果均匀地铺在面团上。将面粉、糖、香草酱和肉桂混合。然后将黄油揉成酥皮混合物。撒在苹果上。

将蛋糕放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤至金黄色。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：20 分钟

自动程序

蛋糕 | 水果 酥粒蛋糕
程序持续时间：45 分钟

手动设置

烘焙
程序选择：组合式 常规加热
温度：145–165 °C
湿度：30 %
烹调时间：45 分钟
搁架层：2

提示

尝试使用 1 千克去核李子或樱桃代替苹果。

饼干

总用时：161 分钟
准备 70 人份（2 个托盘）

原料

250 克普通白面粉
½ 茶匙发酵粉
80 克细白砂糖
1 茶匙香草酱
1 茶匙朗姆香精
3 汤匙水
120 克黄油 | 软化

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强
温度：160 °C
湿度：0 %
烹调时间：10–18 分钟

配件

饼干切坯机
1 个通用烤盘

方法

将面粉、发酵粉和糖混合。加入其余配料，快速揉成光滑的面团。冷藏至少 60 分钟。

将面团分成两等份。将第一份面团擀成约 3 毫米的厚度，并切割饼干。

将饼干放在通用烤盘上，然后插入一体机中。按照自动程序或使用手动设置进行烘烤。

第二份面团执行相同操作。

设置

自动程序

饼干 | 饼干 | 1个烤盘
程序持续时间：每个托盘 20–28 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：160 °C
湿度：60 %
烹调时间：10 分钟
搁架层：2

烘焙食品

蓝莓松饼

总用时：55 分钟
准备 12 人份

原料

- 225 克普通白面粉
- 110 克细白砂糖
- 8 克发酵粉
- 1 茶匙香草酱
- 1 撮盐
- 1 汤匙蜂蜜
- 2 个中等大小的鸡蛋
- 100 毫升酪乳
- 60 克黄油 | 软化
- 250 克蓝莓
- 1 汤匙普通白面粉

配件

- 12 个纸杯，Ø 5 厘米
- 12 格松饼模具，Ø 每格 5 厘米
- 烤架

方法

将面粉、糖、发酵粉和盐混合。加入香草酱、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。

将纸杯铺在松饼模具上。将混合物均匀地分散在松饼纸杯之间。

将松饼模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

饼干 | 蓝莓麦芬
程序持续时间：32 分钟

手动设置

程序选择：蛋糕程序
温度：140–180 °C
烹调时间：32 分钟
搁架层：第 2 层

提示

最好使用新鲜蓝莓。

奶酪饼干

总用时：65 分钟

准备 15-20 人份

准备生面团

125 克黄油

1 个中等大小的鸡蛋

¼ 茶匙盐

200 克普通白面粉

10 克罂粟籽

125 克高达干酪，磨碎

用于制作时

1 汤匙普通白面粉

配件

通用烤盘

方法

将黄油切块；揉搓到面粉中，然后与鸡蛋、盐、罂粟籽和高达干酪混合并快速揉捏成小面团，冷藏 ½ 小时。

将冷藏后的面团放在撒有面粉的台面上，用擀面杖擀成大约 ½ 厘米的厚度。切割饼干，放在通用烤盘上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

饼干 | 奶酪饼干

程序持续时间：18-23 分钟

手动设置

程序选择：风扇加强

温度：185 °C

烹调时间：18-23 分钟

搁架层：2

提示

烤制第二个托盘时将烹饪持续时间缩短 3 分钟。

烘焙食品

杏仁马卡龙

总用时：35 分钟

准备 30 人份

原料

100 克苦杏仁，热烫

200 克甜杏仁，热烫

600 克细白砂糖

1 撮盐

3-4 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋清

配件

通用烤盘

烘焙用羊皮纸

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。

将杏仁与剩余的糖、少许盐和足够的蛋清混合成糊状。

在通用烤盘上铺上烘焙用羊皮纸，使用裱花袋，在托盘上裱入少量混合物小球。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

润湿勺子的背面，用其将马卡龙铺开。

将马卡龙放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

待马卡龙冷却后，将其从烘焙用羊皮纸上取下。

设置

自动程序

饼干 | 杏仁马卡龙

程序持续时间：10-15 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强

温度：175 °C

湿度：10 %

预热：开启

烹调时间：10-15 分钟

搁架层：1

滴面曲奇

总用时：80 分钟

准备 50 人份（2 个托盘）

原料

160 克黄油 | 软化

50 克红糖

50 克糖霜

1 茶匙香草酱

1 撮盐

200 克普通白面粉

1 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋清

配件

裱花袋

星形喷嘴，9 毫米

1 个通用烤盘

方法

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

将面团分成两等份，将第一份面团放入裱花袋中。将混合物裱在通用烤盘上，裱成大约 5-6 厘米的长条。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将滴面曲奇放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤至金黄色。

第二份面团执行相同操作。

设置

自动程序

饼干 | 小甜饼 | 1个烤盘

程序持续时间：每个托盘 29 分钟

手动设置

程序选择：蛋糕程序

温度：135-155 °C

预热：开启

烹调时间：29 分钟

搁架层：2

提示

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

烘焙食品

香草饼干

总用时：120 分钟
准备 90 人份（2 个托盘）

准备生面团

280 克普通白面粉
210 克黄油 | 软化
70 克细白砂糖
100 克杏仁粉

制作涂层

70 克香草糖或细白砂糖

配件

1 个通用烤盘

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。

将面团分成两份，然后将第一份面团分成若干重约 7 克的小块。铺开面团块，将其揉成月牙形，然后放在通用烤盘上。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将香草饼干放入一体机内腔中，烘烤至浅金黄色。

趁热涂一层香草糖或细白砂糖。

第二份面团执行相同操作。

设置

自动程序

饼干 | 香草饼干 | 1 个烤盘
程序持续时间：12–17 分钟

手动设置

程序选择：常规加热
温度：170 °C
预热：开启
烹调时间：12–17 分钟
搁架层：2

提示

配料的数量适用于 2 个托盘。如果只有 1 个托盘，则将数量减半或分两批烘烤饼干。烤制第二个托盘时将烹饪持续时间缩短 2 分钟。

核桃松饼

总用时：90 分钟
准备 12 人份

原料

- 80 克葡萄干
- 40 毫升朗姆酒
- 120 克黄油 | 软化
- 120 克细白砂糖
- 1 茶匙香草酱
- 2 个中等大小的鸡蛋
- 140 克普通白面粉
- 8 克发酵粉
- 120 克核桃 | 粗略切碎

手动设置

程序选择：蛋糕程序
温度：140–180 °C
烹调时间：32 分钟
搁架层：第 2 层

配件

- 12 格松饼模具，Ø 每格 5 厘米
- 纸杯，Ø 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。

将黄油搅打至粘稠状。逐一混入糖、香草酱和鸡蛋。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。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将纸杯铺在松饼模具上。用 2 个汤匙将混合物均匀地分散在纸杯之间。

将松饼模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

饼干| 核桃麦芬
程序持续时间：32 分钟

烘焙食品

小泡芙

总用时：80 分钟
12 人份

原料

250 毫升水
50 克黄油
1 撮盐
170 克普通白面粉
4-5 个鸡蛋 | 中等大小
1 茶匙发酵粉

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强
温度：185 °C
湿度：0 %
烹调时间：35-50 分钟
搁架层：2

配件

裱花袋
星形喷嘴，11 毫米
通用烤盘

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。逐一加入鸡蛋并搅打，直至混合物形成光滑的峰状。然后与发酵粉混合。

将混合物倒入裱花袋中。将玫瑰形饰物裱到通用烤盘上。按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤至金黄色。

烘烤后，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

饼干 | 泡芙
程序持续时间：35-50 分钟

小泡芙馅料

总用时：20 分钟
制作 12 个小泡芙

制作柑橘奶油馅料

400 毫升高脂浓奶油
2 茶匙香草糖或细白砂糖
16 克搅打奶油稳定剂
350 克柑橘罐头（固形物重量） | 固形物

制作莫利洛黑樱桃奶油馅料

350 克罐装莫利洛黑樱桃（固形物重量）
100 毫升莫利洛黑樱桃汁（罐装）
40 克细白砂糖
1 汤匙玉米淀粉
1 汤匙水
500 毫升高脂浓奶油
30 克糖霜
1 茶匙香草酱
16 克搅打奶油稳定剂

制作咖啡奶油馅料

750 毫升高脂浓奶油
100 克细白砂糖
2 茶匙速溶咖啡
16 克搅打奶油稳定剂

制作撒粉

1 汤匙糖霜

配件

裱花袋
星形喷嘴，12 毫米

制作柑橘奶油馅料的方法

将奶油和香草糖或细白砂糖混合，搅打至粘稠状。将柑橘放在小泡芙的下半部分上。将奶油倒入裱花袋中，然后将奶油裱在柑橘上。

将上半部分放在馅料上，撒上糖霜以供食用。

制作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。

搅打奶油和香草酱约 $\frac{1}{2}$ 分钟。将糖霜过筛，然后将其加入奶油中并搅打至粘稠状。

在小泡芙的下半部分中加入樱桃混合物。用勺将奶油舀进裱花袋中，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。

制作咖啡奶油馅料的方法

将奶油、糖和速溶咖啡搅打至粘稠状，然后用勺将混合物舀进裱花袋中。

将咖啡奶油混合物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。

面包

法式长棍面包

总用时：85 分钟
制作 2 条面包，每条 10 片

原料

21 克新鲜酵母
270 毫升水 | 冷水
500 克高筋白面粉
2 茶匙盐
½ 茶匙细白砂糖
1 汤匙黄油 | 软化

配件

通用烤盘

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，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于一体机中。按照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。将法式长棍面包水平放入通用烤盘中，在面团上沿对角线划几次，深度为 1 厘米。

将法式长棍面包放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：20 分钟

自动程序

面包 | 法棍面包
程序持续时间：48 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：40 °C
湿度：100 %
烹调时间：8 分钟
搁架层：第 1 层

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：50 °C
湿度：100 %
烹调时间：4 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：210 °C
湿度：50 %
烹调时间：6 分钟

第四烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：180–210 °C
湿度：0 %
烹调时间：30 分钟

瑞士农夫面包

总用时：160 分钟

制作一条可切 15 片的吐司面包

制作面包

25 克新鲜酵母

300 毫升牛奶 | 温热

350 克高筋白面粉

150 克高筋黑麦粉

1 茶匙盐

制作撒粉

1 汤匙高筋白面粉

配件

通用烤盘

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，放在通用烤盘上。撒上面粉。将面包顶部从纵向和横向或以圆形各划下大约 1 厘米深的划痕。

静置于室温下发酵 30 分钟。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将面团放入一体机内腔中，然后按照自动程序或手动设置中的第二到第八烹饪阶段进行烘烤。

设置

自动程序

面包 | 瑞士 农夫面包

程序持续时间：40 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热

程序选择：风扇加强

温度：200 °C

预热：开启

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：200 °C

湿度：0 %

烹调时间：3 分钟

搁架层：1

第三烹饪阶段

湿度：100 %

烹调时间：3 分钟

第四烹饪阶段

湿度：0 %

烹调时间：3 分钟

第五烹饪阶段

湿度：100 %

烹调时间：3 分钟

第六烹饪阶段

湿度：0 %

烹调时间：3 分钟

第七烹饪阶段

湿度：100 %

烹调时间：3 分钟

第八烹饪阶段

湿度：0 %

烹调时间：22 分钟

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：100 分钟
制作一条可切 20 片的吐司面包

原料

- 120 克胡萝卜
- 42 克新鲜酵母
- 210 毫升水 | 冷水
- 300 克斯佩尔特全麦面粉
- 200 克斯佩尔特白面粉
- 2 茶匙盐
- 100 克完整杏仁

配件

通用烤盘

方法

将胡萝卜去皮并磨碎。

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，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

轻揉面团，揉成长约 25 厘米的条。将面包水平放在通用烤盘上。沿对角线在面包上划下若干 ½ 厘米深的划痕。

将面包放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：20 分钟

自动程序

面包 | 斯佩耳特 小麦面包
程序持续时间：58 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：40 °C
湿度：100 %
烹调时间：8 分钟
搁架层：1

第二烹饪阶段
温度：50 °C
湿度：100 %
烹调时间：4 分钟

第三烹饪阶段
温度：210 °C
湿度：50 %
烹调时间：6 分钟

第四烹饪阶段
温度：170–200 °C
湿度：0 %
烹调时间：40 分钟

提示

您可以用核桃或南瓜子代替杏仁。

扁面包

总用时：85 分钟

制作 1 个扁面包（4 人份）

准备生面团

42 克新鲜酵母

200 毫升水 | 冷水

375 克高筋白面粉

1½ 茶匙盐

2 汤匙橄榄油

制作淋面

水

½ 汤匙橄榄油

用作表面

½ 汤匙黑种草籽

配件

通用烤盘

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，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

将面团擀平为直径约 25 厘米，并将其放在通用烤盘上。

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。

将面包放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团

发酵时间：20 分钟

自动程序

面包 | 扁平面包

程序持续时间：43 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 常规加热

温度：40 °C

湿度：100 %

烹调时间：10 分钟

搁架层：2

第二烹饪阶段

温度：50 °C

湿度：100 %

烹调时间：2 分钟

第三烹饪阶段

温度：210 °C

湿度：0 %

烹调时间：6 分钟

第四烹饪阶段

温度：155–190 °C

湿度：0 %

烹调时间：25 分钟

面包

辫子面包

总用时：100 分钟
制作一条可切 16 片的吐司面包

准备生面团

- 42 克新鲜酵母
- 150 毫升全脂牛奶 | 温热
- 500 克高筋白面粉
- 70 克细白砂糖
- 100 克黄油
- 1 个中等大小的鸡蛋
- 1 茶匙柠檬皮屑
- 2 撮盐

制作淋面

- 2 汤匙全脂牛奶

用作表面

- 20 克杏仁片
- 20 克冰糖

配件

通用烤盘

方法

将酵母拌入牛奶中使其溶解。加入面粉、糖、鸡蛋、柠檬皮屑和盐，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，置于一体机中。按照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，放在通用烤盘上。

将编好的面团刷上牛奶，然后撒上杏仁和冰糖。

将辫子面包放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：30 分钟

自动程序

面包 | 辫子面包
程序持续时间：45 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：40 °C
湿度：100 %
烹调时间：8 分钟
搁架层：2

第二烹饪阶段
温度：50 °C
湿度：100 %
烹调时间：2 分钟

第三烹饪阶段
温度：200 °C
湿度：27 %
烹调时间：15 分钟

第四烹饪阶段
温度：140–170 °C
湿度：0 %
烹调时间：20 分钟

提示

如果喜欢，可以将葡萄干揉入面团。

瑞士辫子面包

总用时：120 分钟
制作一条可切 20 片的吐司面包

原料

675 克高筋白面粉
75 克斯佩尔特白面粉
120 克黄油 | 软化
2 茶匙盐
42 克新鲜酵母
400 毫升牛奶 | 温热

配件

细孔漏网
通用烤盘

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。

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，放在通用烤盘上。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将面团放入一体机内腔中，然后按照自动程序或手动设置中的第二到第六烹饪阶段进行烘烤。

设置

自动程序

面包 | 辫子面包
程序持续时间：55 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热
程序选择：风扇加强
温度：190 °C
预热：开启

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强
温度：170–200 °C
湿度：0 %
烹调时间：3 分钟
搁架层：1

第三烹饪阶段

湿度：100 %
烹调时间：3 分钟

第四烹饪阶段

湿度：0 %
烹调时间：3 分钟

第五烹饪阶段

湿度：100 %
烹调时间：3 分钟

第六烹饪阶段

湿度：0 %
烹调时间：43 分钟

面包

核桃面包

总用时：200 分钟
制作一条可切 25 片的吐司面包

准备生面团

- 175 克粗碎粒黑麦粉
- 500 克高筋全麦面粉
- 14 克干酵母
- 2 茶匙盐
- 75 克糖浆
- 500 毫升酪乳 | 温热
- 50 克分半核桃
- 100 克完整榛子

准备模具蛋糕

- 1 茶匙黄油

配件

- 面包模具，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。加入糖浆和酪乳，揉约 4–5 分钟，直至形成柔软的面团。加入果仁，再揉 2–3 分钟。

将面团放入无盖碗中，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

在面包模具上刷油。在撒有面粉的台面上轻揉软面团，揉成长约 28 厘米长的卷，放入面包模具中。

将面包模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

烘烤后，从面包模具中取出面包，让其在冷却架上冷却，然后存放在密封容器中。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：60 分钟

自动程序

面包 | 坚果 全麦面包
程序持续时间：125 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：30 °C
湿度：100 %
烹调时间：15 分钟
搁架层：1

第二烹饪阶段
温度：150 °C
湿度：50 %
烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段
温度：150 °C
湿度：0 %
烹调时间：100 分钟

提示

在切片前将面包静置一天，其口感最佳。

混合黑麦面包

总用时：105 分钟

制作一条可切 20 片的吐司面包

准备生面团

21 克新鲜酵母

1 汤匙大麦麦芽浸膏

350 毫升水 | 冷水

350 克高筋黑麦粉

170 克高筋白面粉

2½ 茶匙盐

75 克液体酵母

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

配件

面包模具，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，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

在面包模具上刷油。用橡胶刮刀轻刮面团，然后将其放入面包模具中。用湿橡胶刮刀将顶部刮平。

将面包模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

烘烤后，从面包模具中取出面包，让其在冷却架上冷却，然后存放在密封容器中。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团

发酵时间：20 分钟

自动程序

面包 | 黑麦杂粮 面包

程序持续时间：75 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：30 °C

湿度：100 %

烹调时间：20 分钟

搁架层：1

第二烹饪阶段

温度：210 °C

湿度：50 %

烹调时间：5 分钟

第三烹饪阶段

温度：190–210 °C

湿度：0 %

烹调时间：50 分钟

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：110 分钟
制作一条可切 25 片的吐司面包

准备生面团

- 42 克新鲜酵母
- 420 毫升水 | 冷水
- 400 克高筋黑麦粉
- 200 克高筋白面粉
- 3 茶匙盐
- 1 茶匙蜂蜜
- 150 克液体酵母
- 20 克亚麻籽
- 50 克葵花籽
- 50 克芝麻

用作表面

- 1 汤匙芝麻
- 1 汤匙亚麻籽
- 1 汤匙葵花籽

制作淋面水

准备模具蛋糕

- 1 茶匙黄油

配件

面包模具，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，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

在面包模具上刷油。用橡胶刮刀轻刮面团，然后将其放入面包模具中。用湿橡胶刮刀将顶部刮平，刷上水，然后撒上混合种子。

将面包放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

烘烤后，从面包模具中取出面包，让其在冷却架上冷却。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：20 分钟

自动程序

面包 | 坚果仁面包
程序持续时间：70 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：30 °C
湿度：100 %
烹调时间：15 分钟
搁架层：2

第二烹饪阶段
温度：210 °C
湿度：50 %
烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段
温度：170–180 °C
湿度：0 %
烹调时间：45 分钟

虎皮面包

总用时：125 分钟

制作一条可切 15 片的吐司面包

制作面包

15 克新鲜酵母

300 毫升水 | 温热

500 克高筋白面粉

2 茶匙盐

20 克黄油

制作浇头

100 克米粉

125 毫升水

1 茶匙细白砂糖

5 克干酵母

配件

面包模具，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。

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，卷起面团，放入面包模具中。盖上盖子静置，再发酵 30 分钟。

同时将所有原料一起混合制成浇头。盖上盖子，静置于室温下发酵 30 分钟。

将烤架放入一体机内腔中。启动自动程序或按照第一烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

在面包上刷上浇头。

将面包模具放入一体机内腔中，然后按照自动程序或手动设置中的第二到第四烹饪阶段进行烘烤。

设置

自动程序

面包 | 虎皮面包

程序持续时间：66–84 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：30 °C

湿度：100 %

Booster：开启

烹调时间：30 分钟

搁架层：1

第二烹饪阶段

温度：220 °C

湿度：80 %

烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段

湿度：20 %

烹调时间：10 分钟

第四烹饪阶段

湿度：0 %

烹调时间：16–34 分钟

面包

白吐司面包（使用面包模具）

总用时：100 分钟
制作一条可切 25 片的吐司面包

准备生面团

- 21 克新鲜酵母
- 290 毫升水 | 冷水
- 500 克高筋白面粉
- 2 茶匙盐
- ½ 茶匙细白砂糖
- 1 汤匙黄油

准备模具蛋糕

- 1 茶匙黄油

配件

面包模具，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，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

在面包模具上刷油。轻揉面团，揉成长约 28 厘米的卷，放入面包模具中。纵向划下大约 1 厘米的深度。

将面包放入一体机内腔进行烘烤。

烘烤后，从面包模具中取出面包，让其在冷却架上冷却。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团 |
发酵时间：30 分钟

自动程序

面包 | 白面包 | 烘焙模具
程序持续时间：48 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：40 °C
湿度：100 %
烹调时间：8 分钟
搁架层：1

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：50 °C
湿度：100 %
烹调时间：4 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：210 °C
湿度：50 %
烹调时间：6 分钟

第四烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：170–225 °C
湿度：0 %
烹调时间：30 分钟

白面包（自由形状）

总用时：100 分钟
制作一条可切 20 片的吐司面包

原料

21 克新鲜酵母
260 毫升水 | 冷水
500 克高筋白面粉
2 茶匙盐
½ 茶匙细白砂糖
1 汤匙黄油

配件

通用烤盘

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，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

轻揉面团，揉成长约 25 厘米的条。将面包水平放在通用烤盘上。划下若干 1 厘米深的划痕。

将通用烤盘放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：30 分钟

自动程序

面包 | 白面包 | 直接烘烤
程序持续时间：48 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：40 °C
湿度：100 %
烹调时间：8 分钟
搁架层：1

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：50 °C
湿度：100 %
烹调时间：4 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：210 °C
湿度：50 %
烹调时间：6 分钟

第四烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：170–210 °C
湿度：0 %
烹调时间：30 分钟

面包

黑麦杂粮面包

总用时：145 分钟
制作一条可切 20 片的吐司面包

准备生面团

- 350 克高筋全麦面粉
- 150 克高筋黑麦粉
- 7 克干酵母
- 2½ 茶匙盐
- 300 毫升水 | 冷水
- 1 茶匙蜂蜜
- 50 毫升油

用作表面

- 1 汤匙高筋全麦面粉

准备模具蛋糕

- 1 茶匙黄油

配件

- 面包模具，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，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

在面包模具上刷油。轻揉面团，揉成长约 23 厘米的卷。然后将面团从纵向和横向各划下若干 1 厘米深的划痕，形成小的正方形图案。将面团放入面包模具中，撒上面粉。

将面包模具放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

烘烤后，从面包模具中取出面包，让其在冷却架上冷却。

设置

发酵面团

- 特殊程序 | 发酵面团
- 烹调时间：30 分钟

自动程序

- 面包 | 全麦 杂粮面包
- 程序持续时间：76 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

- 第一烹饪阶段
- 程序选择：组合式 风扇加强
- 温度：30 °C
- 湿度：100 %
- 烹调时间：30 分钟
- 搁架层：1

- 第二烹饪阶段
- 程序选择：组合式 风扇加强
- 温度：210 °C
- 湿度：50 %
- 烹调时间：6 分钟

- 第三烹饪阶段
- 程序选择：蛋糕程序
- 温度：210 °C
- 烹调时间：5 分钟

- 第四烹饪阶段
- 程序选择：组合式 风扇加强
- 温度：195–205 °C
- 湿度：0 %
- 烹调时间：35 分钟

生姜面包

总用时：120 分钟

制作一条可切 15 片的吐司面包

制作面包

25 克新鲜酵母

100 毫升全脂牛奶 | 温热

500 克高筋白面粉

1 撮盐

90 克黄油

2 个中等大小的鸡蛋

3 汤匙姜糖浆

40 克腌制的仔姜 | 切碎

1 茶匙肉桂

100 克冰糖

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油

1 汤匙细白砂糖

配件

面包模具，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。

在模具上刷油，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，放在面包模具中，静置再发酵 15 分钟。

将面包模具放在一体机内腔中的烤架上。启动自动程序或按照第一烹饪阶段所示的设置进行烘烤。

在面团上方撒上糖。

按照自动程序或手动设置中的第二和第三烹饪阶段烘烤至金黄色。

设置

自动程序

面包 | 甜面包

程序持续时间：59–65 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：30 °C

湿度：100 %

烹调时间：30 分钟

搁架层：1

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：190 °C

湿度：80 %

烹调时间：5 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：180 °C

湿度：0 %

烹调时间：24–30 分钟

小餐包

甜酵母小餐包

总用时：70 分钟
制作 12 个小面包

制作小餐包

500 克高筋白面粉
60 克细白砂糖
45 克黄油
1 茶匙盐
42 克新鲜酵母
250 毫升全脂牛奶 | 温热

制作第一种类型，葡萄干小餐包

75 克葡萄干

制作第二种类型，巧克力小餐包

75 克适于烘烤的巧克力屑

配件

通用烤盘

方法

将面粉、糖、黄油和盐放入碗中。将酵母拌入牛奶中使其溶解，与剩余配料一起揉约 7 分钟，直至形成光滑面团。

若要制作第一种类型，加入葡萄干。

将面团放入碗中，然后置于一体机内腔中。不盖盖子并按照设置进行发酵。

若要制作第二种类型，加入巧克力屑。

将面团揉成 12 个小餐包形状；放在通用烤盘上。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：20 分钟

自动程序

餐包 | 甜餐包 | 酵母面团
程序持续时间：33 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：40 °C
湿度：100 %
烹调时间：8 分钟
搁架层：2

第二烹饪阶段

温度：50 °C
湿度：100 %
烹调时间：2 分钟

第三烹饪阶段

温度：140 °C
湿度：50 %
烹调时间：10 分钟

第四烹饪阶段

温度：145–185 °C
湿度：0 %
烹调时间：13 分钟

用夸克面团制成的小甜面包

总用时：60 分钟
制作 12 个小面包

准备生面团

250 克低脂夸克干酪
90 毫升全脂牛奶
90 毫升葵花籽油
1 个中等大小的鸡蛋
500 克普通白面粉
15 克发酵粉
100 克细白砂糖
1 茶匙香草酱
½ 茶匙盐

制作第一种类型，葡萄干小餐包

75 克葡萄干

制作第二种类型，巧克力小餐包

75 克适于烘烤的巧克力屑

用于制作时

1 汤匙普通白面粉

配件

烘焙用羊皮纸
通用烤盘

方法

将夸克干酪、牛奶、葵花籽油和鸡蛋搅拌均匀。

将面粉、发酵粉、糖、香草酱和盐混合。

若要制作第一种类型，加入葡萄干。

若要制作第二种类型，加入巧克力屑。

将干配料加入夸克干酪混合物中，揉捏 3 分钟。

让面团静置 5 到 10 分钟。

将面团分成 12 等份。

双手沾上面粉，将每份面团揉成小餐包形状。在通用烤盘上铺上烘焙用羊皮纸，然后将小餐包放在上面。

启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

餐包 | 甜餐包 | 夸克乳酪 面团

程序持续时间：26–36 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 常规加热

温度：50 °C

湿度：100 %

烹调时间：5 分钟

搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段

温度：165 °C

湿度：50 %

烹调时间：5 分钟

第三烹饪阶段

温度：165 °C

湿度：0 %

烹调时间：16–26 分钟

小餐包

黄油布里欧修

总用时：125 分钟
2-3 股辫子面包

准备生面团

- 500 克高筋白面粉
- 7 克盐
- 75 克细白砂糖
- 90 克黄油 | 软化
- 1 茶匙香草酱
- 2 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋黄
- 7 克干酵母
- 220 毫升全脂牛奶 | 温热
- ½ 个未上蜡柠檬 | 仅用皮屑
- ½ 个未上蜡橙子 | 仅用皮屑

制作淋面

- 1 个中等大小的鸡蛋 | 打散
- 3 汤匙冰糖
- 5 汤匙杏仁片

配件

通用烤盘

方法

将配料放在搅拌碗中，以最低设置揉约 10 分钟，直至形成光滑面团。

盖住面团，置于暖和处发酵 30 分钟。

将面团分份，每份 100 克。先揉成球状，再拉成长股。最后，将 3 股面团编成辫状，形成布里欧修形状。

将编好的面团放在通用烤盘上，置于暖和处发酵约 35 分钟。

将编好的面团刷上鸡蛋液，然后撒上冰糖和杏仁。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将通用烤盘放入一体机内腔中，然后按照自动程序或手动设置中的第二到第四烹饪阶段进行烘烤。

设置

自动程序

餐包 | 维也纳布里 欧修面包
程序持续时间：15-25 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热
程序选择：组合式 风扇加强
温度：180 °C
预热：开启

第二烹饪阶段
湿度：100 %
烹调时间：5 分钟
搁架层：1

第三烹饪阶段
湿度：70 %
烹调时间：5-10 分钟

第四烹饪阶段
湿度：0 %
烹调时间：5-10 分钟

牛角面包

总用时：200 分钟

准备 8 人份

制作发酵面团

500 克高筋白面粉

1 茶匙盐

50 克细白砂糖

50 克黄油 | 软化

42 克新鲜酵母

300 毫升全脂牛奶 | 温热

制作涂抹物

150 克黄油 | 冷藏

用于制作时

1 汤匙高筋白面粉

配件

通用烤盘

方法

将面粉、盐、糖和黄油放入碗中。在牛奶中溶解酵母，加入面粉。将所有配料揉 7 分钟，揉成光滑的面团。将面团放入碗中，然后置于一体机内腔中。不盖盖子并按照设置进行发酵。

在工作台面上撒上少许面粉，轻揉酵母面团；将面团揉成球状，静置 1 分钟。在擀面杖上撒上少许面粉，将面团擀成矩形（40 厘米 x 25 厘米）。

将黄油切成 8–10 片薄片，然后铺在一半（20 厘米 x 25 厘米）面团上，边缘留出 1 厘米空白。将另一半面团向上折叠，将边缘压在一起。

再将面团擀成矩形（40 厘米 x 25 厘米）。然后将两个短边对折，使两个边缘重合。再将两个短边对折，形成四层。放在面板上冷藏 15 分钟。

再将折好的面团擀成矩形（40 厘米 x 25 厘米）；拿起两个短边并折成三层。再将面团冷藏 10 分钟。再次重复上述步骤。

将面团擀成菱形（60 厘米 x 22 厘米）；用大餐刀从一侧切成 2 x 4 个三角形（15 厘米 x 22 厘米）。让面团静置 5 分钟。

从底部向上卷起三角形面团，做成牛角面包形状；放在通用烤盘上。

启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团

发酵时间：45 分钟

自动程序

餐包 | 羊角面包

程序持续时间：42 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：90 °C

湿度：100 %

烹调时间：2 分钟

搁架层：2

第二烹饪阶段

温度：160 °C

湿度：90 %

烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段

温度：160–170 °C

湿度：0 %

烹调时间：30 分钟

小餐包

杂粮餐包

总用时：200 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 茶匙盐
- 240 毫升水 | 温热
- 150 克斯佩尔特白面粉
- 150 克高筋全麦面粉
- 1 撮细白砂糖
- 1 茶匙盐
- 10 克新鲜酵母
- ½ 茶匙醋
- 1 茶匙油

制作淋面水

制作涂层

- 1 汤匙亚麻籽
- 1 汤匙芝麻
- 1 汤匙罂粟籽

配件

通用烤盘

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。

将面团放入无盖碗中，置于一体机中。按照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，放在通用烤盘上。

放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：45 分钟

自动程序

餐包 | 杂粮餐包
程序持续时间：42 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：30 °C
湿度：100 %
烹调时间：20 分钟
搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：150 °C
湿度：50 %
烹调时间：5 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：蛋糕程序
温度：225 °C
烹调时间：5 分钟

第四烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：200–225 °C
湿度：0 %
烹调时间：12 分钟

提示

如需加快操作流程，可在前一天浸泡配料。

黑麦小餐包

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 毫升水 | 冷水
300 克高筋白面粉
2 茶匙盐

用作表面

2 汤匙全麦黑麦粉

配件

通用烤盘

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，置于一压机中。按照所示的设置将面团发酵。

将面团分为 8 份，每份重 110 克，然后放在撒有面粉的台面上。

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。

将面团块放在通用烤盘上，接缝面朝上，然后撒上大量面粉。

按照自动程序操作，或使用手动设置烤小餐包。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：45 分钟

自动程序

餐包 | 黑麦面包
程序持续时间：65 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强

温度：30 °C
湿度：100 %
烹调时间：30 分钟
搁架层：第 2 层

第二烹饪阶段
温度：155 °C
湿度：90 %
烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段
温度：190–210 °C
湿度：0 %
烹调时间：25 分钟

小餐包

白餐包

总用时：120 分钟
准备 8 人份

准备生面团

- 10 克新鲜酵母
- 200 毫升水 | 冷水
- 340 克高筋白面粉
- 1½ 茶匙盐
- 1 茶匙细白砂糖
- 1 茶匙黄油 | 软化

配件

通用烤盘

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，直至形成光滑的面团。

将面团揉成球，放入无盖碗中，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

将面团分成 8 个小餐包，每个重 70 克，将其放在通用烤盘上。划下约 ½ 厘米深的十字形划痕。

放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置烤小餐包。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团
发酵时间：45 分钟

自动程序

餐包 | 全麦餐包 | 1个烤盘
程序持续时间：42 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：30 °C
湿度：100 %
烹调时间：20 分钟
搁架层：2

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：150 °C
湿度：50 %
烹调时间：5 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：蛋糕程序
温度：225 °C
烹调时间：5 分钟

第四烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：180–220 °C
湿度：0 %
烹调时间：12 分钟

提示

将面团揉成小餐包形状，涂上水，蘸些罂粟籽或芝麻。或者，撒上粗盐和纯葛缕子籽。

火焰蛋挞

总用时：115 分钟

4 人份

准备生面团

180 克普通白面粉

½ 茶匙盐

2 汤匙橄榄油

80 毫升水 | 冷水

制作浇头

120 克洋葱

100 克烟熏肉

100 克法式酸奶油

盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

配件

通用烤盘

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。

若要制作浇头，将洋葱和烟熏肉切末。

加热不粘锅，煎烟熏肉。加入洋葱焖

煮，冷却。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉为

法式酸奶油调味。

启动自动程序，或使用手动设置进行预

热。

将面团放在通用烤盘上展开，用叉子刺

若干次。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。

将火焰蛋挞放入一体机内腔中，然后按

照自动程序操作或使用手动设置进行烘

烤。

设置

自动程序

比萨和咸派 | 火焰蛋挞

程序持续时间：17-20 分钟

手动设置

预热

程序选择：风扇加强

温度：200 °C

预热：开启

搁架层：第 1 层

第二烹饪阶段

程序选择：增强烘焙

温度：200 °C

烹调时间：17-20 分钟

披萨和馅饼

三文鱼蛋挞

总用时：95 分钟
6 人份

准备生面团

- 2 个中等大小的鸡蛋
- 200 克普通全麦面粉
- 100 克黄油 | 软化
- 1 撮细白砂糖
- 1 茶匙盐
- 3 汤匙水 | 冷水

准备模具蛋糕

- 1 茶匙黄油

制作馅料

- 250 克冷冻菠菜 | 解冻
- 150 克烟熏三文鱼 | 切末
- 400 克三文鱼排，去皮，洗净备用 | 切丁
- 1 汤匙莳萝 | 切碎
- 盐
- 胡椒粉
- 肉豆蔻粉
- 1 汤匙柠檬汁
- 200 克高达干酪，磨碎

制作装饰

- 1 扎莳萝 (20 克)
- 150 克夸克干酪
- 盐
- 胡椒粉
- 100 克烟熏三文鱼

配件

- 脱底模具，Ø 26 厘米
- 烤架

方法

将蛋清和蛋黄分离，蛋清放于一旁待稍后使用。将蛋黄加入全麦面粉、黄油、糖、盐和水，揉成光滑的面团。给脱底模具刷上黄油，将面饼铺在上面，并捏出 3 厘米高的边缘。将面饼刺若干次，冷藏 30 分钟。

将蛋清搅打至粘稠状，然后放入冰箱。挤出菠菜里的水分，然后切末。将烟熏三文鱼、切成丁的三文鱼、菠菜和莳萝混合。用盐、胡椒粉、肉豆蔻粉和柠檬汁调味。拌入蛋清。

用勺将混合物舀在面饼上，然后将高达干酪撒在上面。

将脱底模具放在一体机内腔中的烤架上。

启动自动程序，或使用手动设置烘烤至金黄色。

食用前，摘下莳萝叶子并切碎。与夸克干酪、盐和胡椒粉混合。将烟熏三文鱼切成 6 片，在上面放上少许莳萝夸克干酪。做成玫瑰花形状，放在蛋挞上。

设置

自动程序

比萨和咸派 | 三文鱼派

程序持续时间：50 分钟

手动设置

程序选择：增强烘焙

温度：185–210 °C

烹调时间：50 分钟

搁架层：第 1 层

提示

无论热食或冷食，三文鱼蛋挞口感俱佳。

披萨和馅饼

披萨（酵母面团）

总用时：75 分钟
制作 4 份（通用烤盘）或 2 份（圆形烤盘）

制作生面团（通用烤盘）

- 23 克新鲜酵母
- 170 毫升水 | 温热
- 300 克高筋白面粉
- 1 茶匙细白砂糖
- 1 茶匙盐
- ½ 茶匙百里香干碎末
- 1 茶匙牛至干碎末
- 1 汤匙橄榄油

制作浇头（通用烤盘）

- 2 个洋葱
- 1 瓣蒜
- 400 克罐装番茄，去皮、切碎
- 2 汤匙番茄酱
- 1 茶匙细白砂糖
- 1 茶匙牛至干碎末
- 1 片月桂叶
- 1 茶匙盐
- 胡椒粉
- 125 克马苏里拉奶酪
- 125 克高达干酪，磨碎

用于煎炸（通用烤盘）

- 1 汤匙橄榄油

制作生面团（圆形烤盘）

- 10 克新鲜酵母
- 70 毫升水 | 温热
- 130 克高筋白面粉
- ½ 茶匙细白砂糖
- ½ 茶匙盐
- 百里香干碎末
- ½ 茶匙牛至干碎末
- 1 茶匙橄榄油

制作浇头（圆形烤盘）

- 1 个洋葱
- ½ 瓣蒜
- 200 克罐装番茄，去皮、切碎
- 1 汤匙番茄酱
- ½ 茶匙细白砂糖
- ½ 茶匙牛至干碎末
- ½ 片月桂叶
- ½ 茶匙盐
- 胡椒粉
- 60 克马苏里拉奶酪
- 60 克高达干酪，磨碎

用于煎炸（圆形烤盘）

- 1 茶匙橄榄油

配件

通用烤盘或
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，放入无盖碗中，置于一体机中。按照所示的设置将面团发酵。

若要制作浇头，将洋葱和大蒜切末。将油倒入锅中烧热。将洋葱和大蒜炒至半透明。加入番茄、番茄酱、糖、牛至、月桂叶和盐。

将酱汁慢炖 5 分钟。

取出月桂叶，然后用盐和胡椒粉调味。切开马苏里拉奶酪。

制备通用烤盘：将面团放在通用烤盘上展开。

制备圆形烤盘：展开面团或将其放入圆形烤盘中。

将浇头浇到面团上。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。

将通用烤盘（或烤架上的圆形烤盘）放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

发酵面团

特殊程序 | 发酵面团

发酵时间：15 分钟

自动程序

比萨和咸派 | 比萨 | 酵母面团 | 通用盘
或 圆形烤盘

程序持续时间：25 (20) 分钟

手动设置

通用烤盘

程序选择：增强烘焙

温度：175–220 °C

烹调时间：30 分钟

搁架层：第 1 层

圆形烤盘

程序选择：增强烘焙

温度：175–220 °C

烹调时间：25 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
制作 4 份（通用烤盘）或 2 份（圆形烤盘）

制作生面团（通用烤盘）

120 克夸克干酪，固形物中脂肪含量 20 %
4 汤匙全脂牛奶
4 汤匙油
2 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋黄
1 茶匙盐
2 茶匙发酵粉
250 克普通白面粉

制作浇头（通用烤盘）

2 个洋葱
1 瓣蒜
400 克罐装番茄，去皮、切碎
2 汤匙番茄酱
1 茶匙细白砂糖
1 茶匙牛至干碎末
1 片月桂叶
1 茶匙盐
胡椒粉
125 克马苏里拉奶酪
125 克高达干酪，磨碎

用于煎炸（通用烤盘）

1 汤匙橄榄油

制作生面团（圆形烤盘）

50 克夸克干酪，固形物中脂肪含量 20 %
2 汤匙全脂牛奶
2 汤匙油
½ 茶匙盐
1 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋黄
1 茶匙发酵粉
110 克普通白面粉

制作浇头（圆形烤盘）

1 个洋葱
½ 瓣蒜
200 克罐装番茄，去皮、切碎
1 汤匙番茄酱
½ 茶匙细白砂糖
½ 茶匙牛至干碎末
½ 片月桂叶
½ 茶匙盐
胡椒粉
60 克马苏里拉奶酪
60 克高达干酪，磨碎

用于煎炸（圆形烤盘）

1 茶匙橄榄油

配件

通用烤盘或
圆形烤盘和烤架

方法

若要制作浇头，将洋葱和大蒜切末。将油倒入锅中烧热。将洋葱和大蒜炒至半透明。加入番茄、番茄酱、糖、牛至、月桂叶和盐。

将酱汁慢炖 5 分钟。

取出月桂叶。用盐和胡椒粉调味。切开马苏里拉奶酪。

若要制作面团，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。

展开面团，将其放在通用烤盘或圆形烤盘中。

将浇头浇到面团上。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。

将通用烤盘或圆形烤盘放在烤架上，置于一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

比萨和咸派 | 比萨 | 夸克乳酪 面团 | 通用盘 或 圆形烤盘

程序持续时间：25 (20) 分钟

手动设置

通用烤盘

程序选择：增强烘焙

温度：165–195 °C

预热：开启

烹调时间：25 分钟

搁架层：2

圆形烤盘

程序选择：增强烘焙

温度：165–195 °C

预热：开启

烹调时间：20 分钟

搁架层：1

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

制作浇头

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 克高达干酪，磨碎
100 克艾门塔尔奶酪，磨碎

制作浇头

125 毫升高脂浓奶油
2 个中等大小的鸡蛋
肉豆蔻粉

配件

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。

若要制作浇头，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。

若要制作馅料，将奶油、鸡蛋和肉豆蔻粉混合。

展开面饼，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。

将乳蛋饼放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

比萨和咸派 | 洛林咸派
程序持续时间：35 分钟

手动设置

程序选择：增强烘焙
温度：190–220 °C
烹调时间：35 分钟
搁架层：第 1 层

烟熏三文鱼乳蛋饼

总用时：50 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

½ 茶匙盐

制作浇头

1 汤匙黄油

300 克韭葱 | 切成葱圈

150 毫升酸奶油

1 汤匙玉米淀粉

2 个中等大小的鸡蛋

盐

胡椒粉

1 扎莼萝 (20 克) | 切碎

200 克烟熏三文鱼 | 切成丝

配件

圆形烤盘

烤架

方法

将面粉、水、黄油和盐揉成韧性面团；展开面团，将其放在圆形烤盘中。拉起边缘。

若要制作浇头，用锅将黄油熔化，然后放入韭葱熬煮。

将酸奶油、玉米淀粉、鸡蛋、盐、胡椒粉和莼萝混合在一起。加入韭葱和烟熏三文鱼，然后将混合物浇在面饼上。

将乳蛋饼放在一体机内腔中的烤架上进行烘烤。

设置

程序选择：增强烘焙

温度：200 °C

烹调时间：30–35 分钟

搁架层：1

披萨和馅饼

咸味果馅饼（千层酥皮）

总用时：70 分钟
8 人份

准备生面团

230 克千层酥皮

制作蔬菜果馅饼

500 克蔬菜（如韭葱、胡萝卜、西兰花、菠菜） | 切成小块
1 茶匙黄油
50 克成熟奶酪 | 磨碎

制作奶酪果馅饼

70 克烟熏肉 | 切丁
280 克成熟奶酪 | 磨碎

制作浇头

2 个中等大小的鸡蛋
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

在烤盘上铺上面饼。

制作蔬菜果馅饼的方法：
加入黄油，翻炒蔬菜，然后静置冷却。
铺在面饼上，然后将奶酪撒在上面。

制作奶酪果馅饼的方法：
煎烟熏肉丁，静置冷却。铺在面饼上，
然后将奶酪撒在上面。

插入烤架。启动自动程序，或使用手动
设置进行预热。

若要制作馅料，将鸡蛋和奶油混合。用
盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。

将馅料倒在底胚上。

将烤盘放入一体机内腔中的烤架上，然
后按照自动程序操作或使用手动设置进
行烘烤。

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：45–55 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热
程序选择：常规加热
温度：220 °C
预热：开启
搁架层：第 1 层

第二烹饪阶段
程序选择：常规加热
温度：190–210 °C
烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：底部加热
温度：190–200 °C
烹调时间：26–31 分钟

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。

咸味馅饼（油酥松饼）

总用时：120 分钟

8 人份

制作油酥松饼

200 克普通白面粉

65 毫升水

80 克黄油

¼ 茶匙盐

制作蔬菜馅

500 克蔬菜丁（如韭菜、胡萝卜、西兰花、菠菜）

1 茶匙黄油

50 克磨碎的成熟奶酪

制作奶酪浇头

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）

制作馅料

2 个中等大小的鸡蛋

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。

制作蔬菜挞的方法：

加入黄油，翻炒蔬菜，然后静置冷却。铺在面饼上，然后将奶酪撒在上面。

制作奶酪挞的方法：

煎烟熏肉丁，静置冷却。铺在面饼上，然后将奶酪撒在上面。

插入烤架。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

若要制作馅料，将鸡蛋和奶油混合。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。将馅料倒在底胚上。

将烤盘放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

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：36–42 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热

程序选择：常规加热

温度：220 °C

预热：开启

层级：1

第二烹饪阶段

程序选择：常规加热

温度：190–210 °C

烹调时间：10 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：底部加热

温度：190–200 °C

烹调时间：26–32 分钟

肉类

八宝鸭

总用时：150–180 分钟
4 人份

制作鸭肉

- 1 只鸭子（2 千克），洗净备用
- 1 茶匙盐
- 胡椒粉
- 1 茶匙百里香
- 750 毫升水

制作填料

- 2 个橙子 | 切丁
- 1 个苹果 | 切丁
- 1 个洋葱 | 切丁
- ½ 茶匙盐
- 胡椒粉
- 1 茶匙百里香干碎末
- 1 片月桂叶

制作酱汁

- 125 毫升白葡萄酒
- 350 毫升鸡汤
- 125 毫升橙汁
- 3 茶匙玉米淀粉
- 2 汤匙水 | 冷水
- 盐
- 胡椒粉

配件

- 烤架
- 通用烤盘
- 4 根木签
- 厨房用线

方法

用盐、胡椒粉和百里香给鸭肉调味。

若要制作填料，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。

将填料装入鸭肚，用木签和厨房用线密封。

将鸭子胸部朝上放在烤架上。将烤架和通用烤盘滑入一体机内腔中。确保鸭腿朝向机门。将水倒在通用烤盘上。

启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

若要制作酱汁，向平底锅中加入白葡萄酒、鸡汤和橙汁，熬至一半量。

烹饪持续时间结束后，从一体机中取出鸭肉。撇去油脂，然后放入量壶中。将 400 毫升汤汁加入酱汁中，煮沸。

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 | 整个 | 填满调料
程序持续时间：120–150 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：130 °C
湿度：80 %
烹调时间：75 分钟
搁架层：
烤架置于通用烤盘上：第 2 层

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：170 °C
湿度：40 %
烹调时间：30–60 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：风扇烧烤
温度：190 °C
烹调时间：15 分钟

鸭肉（无夹馅）

总用时：125–155 分钟
4 人份

制作鸭肉

1 只鸭子（2 千克），洗净备用
1 茶匙盐
胡椒粉
1 茶匙百里香
750 毫升水

制作酱汁

250 克胡萝卜 | 粗略切丁
250 克块根芹 | 粗略切丁
2 个洋葱 | 粗略切丁
2 汤匙油
2 汤匙番茄酱
250 毫升干红葡萄酒
25 克普通白面粉
400 毫升水 | 冷水
250 克韭葱 | 粗略切丁
1 根百里香小枝
盐
胡椒粉

配件

厨房用线
烤架
通用烤盘
细孔漏网

方法

用盐、胡椒粉和百里香给鸭肉调味，用厨房用线将鸭腿捆在一起。将鸭子胸部朝上放在烤架上。

将烤架和通用烤盘滑入一体机内腔中。确保鸭腿朝向机门。将水倒在通用烤盘上。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

若要制作酱汁，将胡萝卜、块根芹和洋葱放在炉灶上用油翻炒。加入番茄酱，继续翻炒。加入 ¼ 红葡萄酒熬煮，然后

继续翻炒，直至再次将蔬菜炒出香味。重复此步骤三次。然后将面粉撒在酱汁上。继续翻炒一会。

加水。加入韭葱慢炖。加入百里香，慢炖 15 分钟。

取出百里香。混合酱汁，用细孔漏网筛入平底锅中。

鸭肉烤好后，将通用烤盘上的汤汁倒入量壶中，用长柄勺撇出所需量的油脂。

将通用烤盘上的汤汁加入酱汁中，煮至酱汁变稠。用细孔漏网将酱汁过筛。用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鸭肉 | 整个 | 未填料
程序持续时间：105–135 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：130 °C
湿度：80 %

烹调时间：60 分钟

搁架层：
烤架置于通用烤盘上：第 2 层

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：170 °C
湿度：40 %

烹调时间：30–60 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：风扇烧烤
温度：190 °C
烹调时间：15 分钟

肉类

上海风味鸭胸

总用时：15 分钟 + 60 分钟腌制
4 人份

制作鸭胸

4 块带皮鸭胸（每块 300 克）
1 茶匙盐

制作腌料

4 汤匙甜酱油（甜豉油）
1 ½ 汤匙味醂（日式米酒）
1 瓣蒜
1 茶匙八角茴香，磨碎
1 茶匙芝麻油

配件

烤架
通用烤盘
漏勺

方法

在鸭胸皮上切几道斜纹，擦上盐。

将腌制配料混入碗中。将鸭胸放入碗中，将腌料揉搓在肉上。放在一旁腌制 1 小时。

将烤架放在通用烤盘上。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将鸭胸放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

用漏勺将腌料过筛，然后用平底锅熬成酱汁。

将鸭肉搭配酱汁食用。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鸭肉 | 上海鸭胸
程序持续时间：6–12 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热
程序选择：风扇烧烤
温度：210 °C
预热：开启
搁架层：3

第二烹饪阶段
程序选择：组合式烧烤
烧烤设置：3
湿度：85 %
Crisp function：开启
烹调时间：6–12 分钟

提示

搭配清蒸小白菜和椰浆饭食用。

鹅肉（无夹馅）

总用时：185–275 分钟

4 人份

原料

1 只鹅（4.5 千克），洗净备用

2 汤匙盐

配件

烤架

通用烤盘

方法

用盐里外揉搓鹅肉以入味。

将鹅胸部朝上放在烤架上，连同通用烤盘一起滑入一体机内腔中。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鹅

程序持续时间：173–263 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：190 °C

湿度：40 %

烹调时间：30 分钟

搁架层：

烤架置于通用烤盘上：1

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：100 °C

湿度：80 %

烹调时间：120–210 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：风扇烧烤

温度：190 °C

烹调时间：23 分钟

肉类

鸡肉

总用时：70–90 分钟
2 人份

原料

- 1 只鸡，洗净备用（1.2 千克）
- 2 汤匙油
- 1½ 茶匙盐
- 2 茶匙甜味红辣椒粉
- 1 茶匙咖喱粉
- 500 毫升水

配件

- 烤架
- 通用烤盘
- 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烤架上。将鸡肉滑入一体机内腔中，鸡腿朝向机门。插入通用烤盘。将水倒在通用烤盘上。

启动自动程序，或使用手动设置烘烤鸡肉。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 童子鸡 | 整个
程序持续时间：60–80 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

- 第一烹饪阶段
- 程序选择：组合式 风扇加强
- 温度：200 °C
- 湿度：30 %
- 烹调时间：15 分钟
- 搁架层：
- 烤架：2
- 通用烤盘：1

第二烹饪阶段

- 程序选择：组合式 风扇加强
- 温度：150 °C
- 湿度：55 %
- 烹调时间：30–50 分钟

第三烹饪阶段

- 程序选择：全面烧烤
- 烧烤设置：3
- 烹调时间：15 分钟

鸡肉饭

总用时：40 分钟

4 人份

制作鸡肉

4 块鸡胸肉排
4 汤匙芒果酱
1 汤匙中辣咖喱粉
3 茶匙孜然
4 茶匙葵花籽油
盐
胡椒粉

制作五香米饭

200 克巴斯马蒂白香米
10 片咖喱叶
½ 个肉桂棒
¼ 茶匙姜黄根粉
400 毫升蔬菜高汤
1 把新鲜香菜叶
½ 个柠檬 | 仅用柠檬汁

配料

2–4 根青葱 | 切成葱圈
1 汤匙植物油
1 茶匙黄油
酸奶
薄荷
柠檬角

配件

木签
烤盘
小号不带孔蒸盘

方法

在每块鸡胸肉排中切一个小口，注意不要一直切到另一边。将芒果酱填入其中，然后用木签密封好。

将咖喱粉、孜然和葵花籽油混合，用盐和胡椒粉调味。将混合物刷在鸡胸肉排上，然后放在烤盘中。

将巴斯马蒂白香米放入不带孔蒸盘中。加入咖喱叶、肉桂棒、姜黄根粉和蔬菜高汤，然后拌匀。

将巴斯马蒂白香米放在第 1 层搁架上，将鸡肉放在第 2 层搁架上。启动自动程序或按照第一烹饪阶段所示的设置手动烹饪。

取出巴斯马蒂白香米，拌入香菜和柠檬汁。盖上盖子，放于一旁。

手动设置：按照第二烹饪阶段所示的设置继续烹饪鸡胸肉排。

在平底锅中用植物油和黄油煎炸青葱至焦黄酥脆。

从一体机内腔中取出鸡胸肉排，将肉汁拌入巴斯马蒂白香米中。

用青葱、酸奶、薄荷和柠檬角装饰后即可享用。

肉类

设置

自动程序

肉类| 家禽| 童子鸡| 鸡肉焗饭

程序持续时间：20 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：180 °C

湿度：100 %

搁架层：

不带孔蒸盘（盛有巴斯马蒂白香米）：1

烤盘（盛有鸡肉）：2

烹调时间：15 分钟

第二烹饪阶段

程序选择：组合式烧烤

烧烤设置：3

湿度：30 %

烹调时间：5 分钟

鸡胸肉

总用时：30 分钟 + 120 分钟腌制
6–8 人份

制作腌料

1 茶匙磨碎的柠檬皮屑
4½ 汤匙柠檬汁
5½ 汤匙油
2 瓣蒜
3 厘米姜段 | 新鲜，切末
2 茶匙孜然粉
1 汤匙香菜末
½ 茶匙磨碎的辣椒粉
1¼ 茶匙甜味红辣椒粉

制作鸡胸肉排

4 块带皮鸡胸肉排
盐
胡椒粉

制作薄荷酸奶酱汁

200 毫升全脂酸奶
1½ 汤匙新鲜薄荷 | 切碎
¾ 汤匙细香葱 | 切碎
2 瓣蒜 | 切末
2–3 汤匙柠檬汁
⅓ 茶匙粗粒海盐

配件

烤架
通用烤盘
铝箔纸

方法

若要制作腌料，将所有配料混合在一起，将鸡胸肉排腌制至少 2 小时。

用盐和胡椒粉将鸡胸肉的两面调味。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将鸡胸肉排带皮一侧朝上放在烤架上。插入烤架和通用烤盘。按照自动程序操作，或使用手动设置烹制并烧烤。

将所有配料混合在一起，制成薄荷酸奶酱汁。

用铝箔纸盖住鸡胸肉排，静置 5 分钟。

将鸡胸肉排切片，搭配薄荷酸奶酱汁食用。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 童子鸡 | 鸡胸肉
程序持续时间：15 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热

程序选择：组合式 风扇加强

温度：225 °C

湿度：60 %

预热：开启

第二步烹制并烧烤

程序选择：组合式烧烤

烧烤设置：3

湿度：85 %

烹调时间：15 分钟

搁架层：3

肉类

鸡大腿

总用时：95 分钟
4 人份

制作鸡大腿

- 2 汤匙油
- 1½ 茶匙盐
- 胡椒粉
- 1 茶匙红辣椒粉
- 4 个鸡大腿（每个 200 克），洗净备用

制作蔬菜

- 1 个红甜椒 | 粗略切成同等大小的块
- 1 个黄甜椒 | 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 个红洋葱
- 2 瓣蒜 | 稍微捣碎
- 200 克樱桃番茄
- 4 汤匙油
- 2 根新鲜迷迭香小枝
- 4 根新鲜百里香小枝
- 200 毫升番茄泥
- 100 毫升蔬菜高汤
- 1 茶匙细白砂糖
- ½ 茶匙盐
- 胡椒粉
- 辣味红辣椒粉

配件

- 烤架
- 通用烤盘
- 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。

将鸡大腿放在烤架上，滑入一体机内腔中。插入通用烤盘。启动自动程序，或使用手动设置烘烤鸡大腿。

若要烹饪蔬菜，在美味烤盘中以中到大火将油加热。将胡椒粉和茄子翻炒约 4 分钟，不断搅拌。加入小胡瓜、洋葱和大蒜，中火煎约 5 分钟，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。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 童子鸡 | 鸡腿
程序持续时间：42 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：200 °C
湿度：30 %
烹调时间：15 分钟
搁架层：
烤架：2
通用烤盘：1

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：150 °C
湿度：55 %
烹调时间：15 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：全面烧烤
烧烤设置：3
烹调时间：12 分钟

香皮鸡肉

总用时：65 分钟

4 人份

原料

2 个黄甜椒 | 粗略切丁

2 个红甜椒 | 粗略切丁

4 青葱 | 切段

2 瓣蒜

4 只鸡腿

盐

甜味红辣椒粉

1 个柠檬 | 仅用柠檬汁

100 毫升酸奶油

配件

美味烤盘

手动搅拌器

方法

将辣椒、青葱和大蒜放入美味烤盘中。

用盐和红辣椒粉给鸡腿调味，然后放在蔬菜上。

将柠檬汁浇在蔬菜和鸡腿上，然后将美味烤盘放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

从美味烤盘中取出鸡腿，保温。

混合辣椒酱汁，加入酸奶油，搅拌至光滑的糊状。

用盐调味，然后将鸡腿放回美味烤盘中。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 童子鸡 | 香辣童子鸡

程序持续时间：45 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：225 °C

湿度：70 %

搁架层：1

烹调时间：20 分钟

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：160 °C

湿度：40 %

烹调时间：20 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：组合式烧烤

烧烤设置：3

湿度：10 %

烹调时间：5 分钟

提示

可搭配玉米粥、面条或鸡蛋意面食用。

肉类

夹馅火鸡

总用时：180–205 分钟
8 人份

制作填料

- 125 克葡萄干
- 2 汤匙强化酒（马德拉葡萄酒）
- 3 汤匙油
- 3 个洋葱 | 切丁
- 100 克蒸谷米
- 150 毫升水
- ½ 茶匙盐
- 100 克开心果，去壳
- 盐
- 胡椒粉
- 咖喱粉
- 辛辣香料粉

制作火鸡

- 1 只火鸡（5 千克），洗净备用
- 1 汤匙盐
- 2 茶匙胡椒粉

制作酱汁

- 250 毫升水
- 150 克法式酸奶油
- 2 汤匙玉米淀粉
- 2 汤匙水 | 冷水
- 盐
- 胡椒粉

配件

- 实底蒸盘
- 6 根木签
- 厨房用线
- 烤架
- 通用烤盘
- 细孔漏网
- 耐蒸汽膜

方法

若要制作填料，在葡萄干上淋上强化酒。将洋葱和油放入不带孔蒸盘中，盖上盖子并滑入一体机内腔中。按照所示的设置焖煮洋葱。

加入米、水、盐、开心果和浸泡后的葡萄干，按照所示的设置煮饭。用盐、胡椒粉、咖喱粉和辛辣香料粉调味。

用盐和胡椒粉给火鸡调味。将填料装入火鸡肚，用木签和厨房用线密封。如有必要，将鸡腿松散地捆绑在一起。

将火鸡胸部朝上放在烤架上，鸡腿朝向机门。插入烤架和通用烤盘。启动自动程序，或使用手动设置烹制火鸡。

取出火鸡。用漏勺将肉汁倒入平底锅中。加入水和法式酸奶油。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得粘稠。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：125–150 分钟

焖煮洋葱

特殊程序| 蒸洋葱

程序持续时间：4 分钟

煮饭

程序选择：蒸汽烹调

温度：100 °C

烹调时间：14 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：190 °C

湿度：40 %

烹调时间：20 分钟

搁架层：

烤架置于通用烤盘上：1

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：150 °C

湿度：70 %

烹调时间：95–120 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：风扇烧烤

温度：190 °C

烹调时间：10 分钟

肉类

火鸡胸肉配绿白芦笋杂烩

总用时：110 分钟
4 人份

制作火鸡胸肉

- 2 汤匙油
- 1 茶匙盐
- ½ 茶匙胡椒粉
- 1 千克火鸡胸肉，洗净备用

制作蔬菜

- 600 克白芦笋
- 600 克绿芦笋
- 500 毫升水
- 盐
- 1 茶匙黄油
- 1 茶匙细白砂糖

制作酱汁

- 50 克黄油
- 1 扎大葱（150 g） | 切成细葱圈
- 30 克普通白面粉
- 100 毫升高脂浓奶油
- ¼ 个未上蜡柠檬 | 皮屑和柠檬汁
- 1 茶匙细白砂糖
- 胡椒粉
- 1 扎细叶芹（15 g） | 将细叶芹叶切末

配件

- 烤架
- 通用烤盘
- 漏勺

方法

用盐和胡椒粉给油调味，然后涂在火鸡胸肉上。

将火鸡胸肉放在烤架上，然后将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

将芦笋洗净。给整个白芦笋削皮，去尖。仅削掉绿芦笋底部三分之一的皮。将芦笋的尾端切掉，将剩余部分切成 4 厘米长的段。

给芦笋尾端削皮，放入平底锅中，加水没顶、煮沸。加少许盐调味，盖上盖煮 10 分钟。用漏勺沥干，收集汤汁。

将汤汁倒入深煮锅中，加入黄油和糖，煮沸。加入白芦笋段（不带芦笋头），煮 5 分钟。加入绿芦笋段和白芦笋头，再煮 3–5 分钟。沥干，收集煮过芦笋的汤汁。

若要制作酱汁，将黄油放入平底锅中用中火熬。加入大葱，文火熬至半透明。撒上普通面粉，文火熬至半透明，然后淋上芦笋汁。慢炖 3–4 分钟。加入奶油，用柠檬皮屑、柠檬汁、糖、盐和胡椒粉调味。

在酱汁中加入芦笋段，加热。放入细叶芹叶搅拌。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 火鸡 | 火鸡胸肉 | 烘烤
程序持续时间：87 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：170 °C
湿度：65 %
烹调时间：85 分钟
搁架层：
烤架：2
通用烤盘：1

第二烹饪阶段
程序选择：全面烧烤
烧烤设置：3
烹调时间：2 分钟

火鸡腿

总用时：115 分钟

4 人份

制作火鸡腿

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

1 只带骨火鸡腿（1.2 千克），洗净备用

制作酱汁

150 毫升水

200 毫升高脂浓奶油

200 克芒果酱

1 罐杏子半（280 克）| 沥干并切成块

盐

胡椒粉

配件

烤架

通用烤盘

细孔漏网

厨房用线

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在火鸡腿上。将火鸡腿带皮一侧朝上放在烤架上。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

从一体机中取出火鸡腿。若要制作酱汁，用水稀释肉汁，然后用漏勺将肉汁倒入平底锅中。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：95 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：200 °C

湿度：30 %

烹调时间：15 分钟

层：

烤架：第 2 层

通用烤盘：第 1 层

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：150 °C

湿度：55 %

烹调时间：60 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：风扇烧烤

温度：200 °C

烹调时间：20 分钟

肉类

鸵鸟肉（加湿烘烤）

总用时：195 分钟

4 人份

原料

1 汤匙油

盐

胡椒粉

800 克鸵鸟肉，洗净备用

配件

通用烤盘

烤架

方法

将通用烤盘和烤架滑入一体机内腔中。
启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在鸵鸟肉上。

将鸵鸟肉放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 鸵鸟肉 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：190–195 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

咖喱鸡蒸米饭

总用时：60 分钟 + 30 分钟腌制
4 人份

制作腌料

- 4 瓣蒜
- 2½ 厘米姜段
- 1 个较大的红辣椒
- 2 茶匙孜然粉
- 2 茶匙香菜末
- 1 茶匙姜黄根粉
- 1 茶匙红辣椒粉
- 1 茶匙辛辣香料粉
- 1 茶匙盐
- 1½ 汤匙油
- 100 克全脂酸奶

制作鸡肉

500 克鸡胸肉排，洗净备用 | 切丁

制作酱汁

- 2 个洋葱 | 切片
- 1 汤匙油
- 1 汤匙黄油
- 1 罐番茄，切碎（400 克）
- 1 汤匙番茄酱
- 1 汤匙芒果酱
- 100 毫升高脂浓奶油

制作米饭

- 300 克巴斯马蒂白香米
- 450 毫升水

制作装饰

½ 捆香菜（70 克） | 切碎

配件

- 2 个实底蒸盘
- 手动搅拌器

方法

用手动搅拌器将大蒜、生姜、辣椒、香料、盐和油搅拌成糊状。将糊状物拌入天然酸奶中，将鸡肉浸入混合物中腌制至少 30 分钟。

在炉灶上用油和黄油将洋葱文火熬制 10–12 分钟，直至半透明。加入鸡肉和腌料，用中火继续煮 3–4 分钟。加入番茄、番茄酱、芒果酱和奶油，稍微煮沸。

将所有食材放入实底蒸盘中，盖上盖子。启动自动程序或按照第一烹饪阶段所示的设置手动烹饪。

将巴斯马蒂白香米放入实底蒸盘中，加水没顶。

自动程序：
按自动程序所示加入巴斯马蒂白香米，继续蒸煮。

手动设置：
加入巴斯马蒂白香米，完成蒸煮（如第二烹饪阶段所示）。

饰以香菜。

设置

自动程序

肉类 | 家禽 | 童子鸡 | 印式玛撒拉 咖喱鸡
程序持续时间：30 分钟

手动设置

第一烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：15 分钟

第二烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：15 分钟

肉类

烤小牛排

总用时：约 60–90 分钟
4 人份

制作小牛排

- 1 千克小牛排，洗净备用
- 2 汤匙油
- 1 茶匙盐
- 胡椒粉

制作酱汁

- 30 克干羊肚菌
- 300 毫升水 | 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 汤匙水 | 冷水
- 1 汤匙玉米淀粉
- 盐
- 胡椒粉
- 糖

配件

- 烤架
- 食物烘烤探针
- 通用烤盘
- 细孔漏网

方法

将小牛排较薄的一端折叠，用厨房用线捆好。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在小牛排上。

将小牛排放在烤架上，然后插入食物烘烤探针。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤小牛排。

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。

用黄油将洋葱翻炒 5 分钟。加入羊肚菌，再用文火熬 5 分钟。加入蘑菇中的水分、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 | 整个 | 烘烤
程序持续时间：约 30–60 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

程序选择：风扇烧烤
温度：175 °C（一分熟），165 °C（五分熟），160 °C（全熟）
核心温度：45 °C（一分熟），55 °C（五分熟），75 °C（全熟）
烹调时间：约 30 分钟（一分熟），45 分钟（五分熟），60 分钟（全熟）
搁架层：
烤架：2
通用烤盘：1

提示

可以使用牛肝菌代替干羊肚菌。

小牛排（加湿烘烤）

总用时：90–170 分钟

4 人份

原料

1 千克小牛排，洗净备用

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

配件

烤架

通用烤盘

厨房用线

方法

将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。
启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将小牛排较薄的一端折叠，用厨房用线捆好。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在小牛排上。将小牛排放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 小牛里脊 | 整个 | 美味
加湿烘烤

程序持续时间：78–160 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

肉类

小牛肘

总用时：150 分钟
4 人份

制作小牛肘

- 2 汤匙油
- 1½ 茶匙盐
- ½ 茶匙胡椒粉
- 1 个小牛肘（1.5 千克），洗净备用

制作酱汁

- 1 个洋葱
- 1 瓣蒜
- 2 个胡萝卜
- 50 克芹菜
- 1 汤匙番茄酱
- 800 毫升小牛肉汤
- 150 毫升水
- 75 毫升高脂浓奶油
- 1½ 汤匙玉米淀粉
- 2 汤匙水 | 冷水
- 盐
- 胡椒粉

配件

- 烤架
- 通用烤盘
- 手动搅拌器
- 细孔漏网

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在小牛肘上。

将小牛肘放在烤架上，然后连同通用烤盘一起放入一体机内腔中。按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤。

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。

用平底锅以高火将蔬菜炸至金黄色。加入番茄酱再炸一会。加入高汤，用中火熬煮蔬菜。

从烤架上取出小牛肘，用水稀释肉汁，然后倒入平底锅中。

从洋葱中取出蒜瓣，将蔬菜打成泥。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：127 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：100 °C
湿度：84 %
烹调时间：110 分钟
搁架层：
烤架置于通用烤盘上：1

第二烹饪阶段
程序选择：风扇烧烤
温度：190 °C
烹调时间：17 分钟

提示

若要制作较大块的小牛肘，延长第一阶段烹饪持续时间，每多 500 克延长约 30 分钟。

烤小牛腰肉

总用时：约 40–70 分钟

4 人份

原料

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

1 千克小牛腰肉（去骨），洗净备用

配件

烤架

食物烘烤探针

通用烤盘

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在小牛腰肉上。

将小牛腰肉放在烤架上，然后插入食物烘烤探针。将烤架和通用烤盘放入一体机腔中。按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤小牛腰肉。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 小牛脊肉 | 厚片 | 烘烤

程序持续时间：约 30–60 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

程序选择：风扇烧烤

温度：175 °C（一分熟），165 °C（五分熟），160 °C（全熟）

核心温度：45 °C（一分熟），

55 °C（五分熟），75 °C（全熟）

烹调时间：约 30 分钟（一分熟），

45 分钟（五分熟），60 分钟（全熟）

搁架层：

烤架：2

通用烤盘：1

肉类

小牛腰肉（加湿烘烤）

总用时：90–170 分钟

4 人份

制作大块肉

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

1 千克小牛腰肉（去骨），洗净备用

配件

烤架

通用烤盘

方法

将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。
启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在小牛腰肉上。

将小牛腰肉放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 小牛肉 | 小牛脊肉 | 厚片 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：78–160 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

红焖小牛肉

总用时：130 分钟
4 人份

制作大块肉

- 2 汤匙油
- 1 茶匙盐
- 胡椒粉
- 1 千克小牛肉（腿部或肋部），洗净备用
- 2 个胡萝卜 | 粗略切丁
- 2 个番茄 | 粗略切丁
- 2 个洋葱 | 粗略切丁
- 2 块髓骨（小牛肉或牛肉）

制作酱汁

- 250 毫升高脂浓奶油
- 1 茶匙玉米淀粉
- 1 汤匙水 | 冷水
- 盐
- 胡椒粉

配件

- 通用烤盘
- 手动搅拌器
- 细孔漏网

方法

将胡萝卜、番茄和洋葱粗略切丁。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在小牛肉上。

将小牛肉放在通用烤架上，将蔬菜和髓骨铺在肉的周围。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

从通用烤盘中取出小牛肉，用漏勺将肉汁倒入量壶中。

将 400 毫升肉汁（如有必要可加水）和一半蔬菜加入平底锅中，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 | 焖小牛肉
程序持续时间：90 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式烧烤
烧烤设置：3
水分：0 %
烹调时间：20 分钟
搁架层：2

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：100 °C
水分：84 %
烹调时间：70 分钟

肉类

羊小腿

总用时：210 分钟
6 人份

原料

- 6 只羊小腿（每只 250–300 克）
- 盐
- 胡椒粉
- 2 薄片烟熏肉 | 切丁
- 1 个洋葱
- 3 汤匙番茄酱
- 1 茶匙肉桂
- 2 茶匙孜然
- 6 瓣干丁香花苞
- 4 大瓣蒜 | 去皮
- 250 毫升红酒
- 100 毫升牛肉汤
- 600 毫升鸡汤
- 2 个橙子 | 仅用皮屑
- 1 根迷迭香小枝

配件

美味烤盘

方法

将羊小腿放在美味烤盘中，用盐和胡椒粉调味。加入余下原料。

将美味烤盘放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

约 85 分钟后翻面。

从美味烤盘中取出羊小腿；放于一旁保温。

在炉灶上将肉汁煮沸；撇去油脂和固形物。将大蒜捣碎，放入酱汁中。慢炖，直至酱汁变稠。用盐和胡椒粉调味。

从美味烤盘中取出羊小腿，淋上酱汁即可食用。

设置

自动程序

肉类 | 羊肉 | 羊蹄髈
程序持续时间：170 分钟

手动设置

烹饪
程序选择：组合式 风扇加强
温度：130 °C
湿度：90 %
烹调时间：170 分钟
搁架层：2

羊腿（加湿烘烤）

总用时：200–240 分钟

6 人份

制作馅料

100 克曼彻格奶酪 | 细磨

100 克核桃 | 切碎

100 克梅干 | 去核，切碎

1 茶匙盐

胡椒粉

1 汤匙普罗旺斯香料

制作羊腿

1 只羊腿，去骨（1.4 千克），洗净备用

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

制作酱汁

250 克胡萝卜 | 粗略切丁

250 克块根芹 | 粗略切丁

2 个洋葱 | 粗略切丁

2 汤匙油

2 汤匙番茄酱

250 毫升干红葡萄酒

25 克普通白面粉

400 毫升蔬菜高汤

400 毫升水 | 冷水

250 克韭葱

3 根欧芹梗

盐

胡椒粉

配件

烤架

通用烤盘

厨房用线

美味烤盘

细孔漏网

方法

若要制作馅料，将曼彻格奶酪、核桃和梅干混合。用盐、胡椒粉和普罗旺斯香料调味。

将羊腿放在工作台面上。铺上馅料并卷起，用厨房用线捆好。

将羊腿放在烤架上，然后连同通用烤盘一起放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

若要制作酱汁，将胡萝卜、块根芹和洋葱放入美味烤盘中，置于炉灶上用油翻炒。

加入番茄酱，继续翻炒。加入 $\frac{1}{4}$ 红葡萄酒熬煮，然后继续翻炒，直至再次将蔬菜炒出香味。重复此步骤三次。然后将面粉撒在酱汁上。继续翻炒一会。

加入蔬菜高汤和水熬煮。加入韭葱和欧芹。慢炖，直至酱汁变稠。用漏勺将酱汁倒入平底锅中。

从烤架上取出羊腿。用漏勺将通用烤盘上的肉汁倒入酱汁中。

设置

自动程序

肉类 | 羊肉 | 羊腿 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：170–210 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

提示

若要制作较小的羊腿，缩短第二阶段烹饪持续时间，比建议重量每少 500 克则缩短约 30 分钟。若要制作较大的羊腿，延长第二阶段烹饪持续时间，每多 500 克延长约 30 分钟。

肉类

羊脊（加湿烘烤）

总用时：160 分钟

2 人份

制作羊脊

1 千克羊脊（带骨），洗净备用

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

配件

烤架

通用烤盘

方法

将烤架放在通用烤盘上，滑入一体机内腔中。启动自动程序或按照第一烹饪阶段所示的设置进行预热。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在羊脊上。

将羊脊放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 羊肉 | 羊里脊 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：151 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

甘蓝蒸卷

总用时：85 分钟

4 人份

制作白球甘蓝

1 个白球甘蓝（1.2 kg）

制作填料

2 个小餐包

1 个洋葱 | 切成小丁

30 克纯净的黄油

450 克肉馅，一半牛肉一半猪肉

1 个中等大小的鸡蛋

2 瓣蒜 | 切末

盐

胡椒粉

马郁兰

2 茶匙欧芹 | 切碎

制作蔬菜

4 根青葱 | 切成细葱花

2 瓣蒜 | 切末

2 个黄甜椒（每个 175 克） | 切大块

2 个红甜椒（175 克） | 切大块

100 毫升酸奶油

1 个柠檬 | 仅用柠檬汁

配件

实底蒸盘

手动搅拌器

方法

去掉甘蓝的根茎后放入实底蒸盘中进行热烫（按照设置所示操作）。

去掉甘蓝外叶，然后放在工作台面上。

在制备馅料时，将面包浸入少许水中，然后挤出一点并滤掉多余水分。

用纯净的黄油翻炒洋葱。

将肉馅、面包混合物、鸡蛋、大蒜、香料、欧芹及洋葱混合拌匀。

将甘蓝叶压平，然后将馅料铺在上面。将馅料裹好，然后卷起甘蓝叶。

将青葱、大蒜和甜椒放入实底蒸盘中铺平，作为底菜，再将甘蓝卷放在上面，密封面朝下，然后启动自动程序或按照手动设置进行蒸煮。

将甘蓝卷从实底蒸盘中取出，注意保温。

将酸奶油和柠檬汁倒在蔬菜上，然后用手动搅拌器搅成泥，加盐调味。

自动程序和手动设置：

将甘蓝卷放入胡椒调味汁中，完成蒸煮（如该烹饪阶段说明所示）。

设置

自动程序和手动设置

热烫甘蓝

程序选择：蒸汽烹调

温度：100 °C

烹饪时长：10–15 分钟

设置

自动程序

蒸甘蓝卷

肉类 | 牛肉 | 白菜卷

程序持续时间：30 分钟

手动设置

蒸甘蓝卷

程序选择：蒸汽烹调

温度：100 °C

烹调时间：30 分钟

自动程序和手动设置

完成

程序选择：蒸汽烹调

温度：100 °C

烹调时间：5 分钟

肉类

牛排

总用时：40-90 分钟
4 人份

制作牛排

450-650 克牛排（一大块牛排或无骨圆形肉片），洗净备用
3 汤匙油
250 毫升酸奶油
70 克蛋黄酱
3 茶匙辣根奶油
2 茶匙粗粒芥末酱
3-4 个番茄干 | 切末
盐
胡椒粉
1-2 个法式长棍面包 | 纵向切成两半

制作装饰

100 克大蒜芥

配件

厨房用线
实底蒸盘

方法

将牛排扎牢，做成匀厚的牛肉片。

锅中倒油烧热，煎烤牛排至浅褐色。放入不带孔蒸盘中，按照自动程序操作，或使用手动设置蒸煮。

蒸熟后，将牛排静置 5-10 分钟。将酸奶油、蛋黄酱、辣根奶油、芥末酱、番茄、盐和胡椒粉混合拌匀，然后涂在切成两半的法式长棍面包上。

将牛排切成极薄的片，放在法式长棍面包上。饰以大蒜芥。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛里脊 | 厚片 | 蒸汽烹调
大块牛排程序持续时间：60 分钟
肉类 | 牛肉 | 牛里脊 | 圆形肉片 | 低温烹调
无骨圆形牛肉片程序持续时间：20 分钟

手动设置

程序选择：蒸汽烹调
温度：53 °C（一分熟），63 °C（五分熟），75 °C（全熟）
大块牛排 烹调时间：70 分钟（一分熟），60 分钟（五分熟），50 分钟（全熟）
无骨圆形牛肉片（1 厘米厚）烹调时间：10 分钟
无骨圆形牛肉片（2 厘米厚）烹调时间：30 分钟（一分熟），20 分钟（五分熟），20 分钟（全熟）
无骨圆形牛肉片（3 厘米厚）烹调时间：40 分钟（一分熟），30 分钟（五分熟），30 分钟（全熟）

提示

熟度将取决于肉片的厚度。首先，对于较薄的切片，应选择较短的持续时间。

烤牛排

总用时：约 45–100 分钟

4 人份

原料

1 千克牛排，洗净备用

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

配件

烤架

食物烘烤探针

通用烤盘

方法

将牛排较薄的一端折叠，用厨房用线捆好。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在牛排上。

将牛排放入烘焙和烧烤架上，然后插入食物烘烤探针。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤牛排。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛里脊 | 厚片 | 烘烤

程序持续时间：约 35–75 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

程序选择：风扇烧烤

温度：175 °C（一分熟），170 °C（五分熟），165 °C（全熟）

核心温度：45 °C（一分熟），

55 °C（五分熟），75 °C（全熟）

烹调时间：约 35 分钟（一分熟），

55 分钟（五分熟），90 分钟（全熟）

搁架层：

烤架：2

通用烤盘：1

肉类

牛排（加湿烘烤）

总用时：90–225 分钟

4 人份

原料

1 千克牛排，洗净备用

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

配件

烤架

通用烤盘

方法

将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。
启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将牛排较薄的一端折叠，用厨房用线捆好。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在牛排上。将牛排放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛里脊 | 厚片 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：80–213 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

回锅牛肉丁

总用时：250 分钟
8 人份

原料

- 30 克黄油
- 3 汤匙油
- 1.2 千克牛肉，洗净备用 | 切丁
- 胡椒粉
- 盐
- 500 克洋葱 | 切成小丁
- 2 片月桂叶
- 4 瓣干丁香花苞
- 1 汤匙红糖
- 2 汤匙普通白面粉
- 1.2 升牛肉汤
- 70 毫升醋

配件

美味烤盘

方法

将黄油倒入美味烤盘并加热。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、干丁香花苞和糖，再煎 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。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将美味烤盘放入一体机内腔中，使用手动设置进行烘烤。约 90 分钟后搅拌食材。

用盐和胡椒粉调味，然后即可食用。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛肉糜 | 烘烤
程序持续时间：180 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强
温度：150 °C
湿度：90 %
预热：开启
烹调时间：180 分钟
搁架层：2

肉类

牛肉卷

总用时：150 分钟
8 人份

制作牛肉卷

8 片薄牛肉片（每片 150 克）
盐
胡椒粉

制作馅料，第一种变体

8 汤匙芥末酱
200 克洋葱 | 切成小丁
100 克烟熏肉，切丁
8 根中等大小的小黄瓜（每根 30 克） | 纵向切成四份

制作馅料，第二种变体

8 汤匙番茄酱
150 克洋葱 | 切成细丝
200 克红甜椒 | 切成细丝
200 克菲达奶酪 | 切成小片

制作汤菜

70 克洋葱 | 粗略切丁
100 克胡萝卜 | 粗略切丁
100 克芹菜 | 粗略切丁
100 克韭葱 | 粗略切丁
2 汤匙番茄酱

制作酱汁

50 克细白砂糖
250 毫升干红葡萄酒
1 片月桂叶
1 茶匙杜松子果
½ 茶匙胡椒粒
盐
胡椒粉
1 汤匙玉米淀粉
1 汤匙水

配件

8 根木签
厨房用线
通用烤盘
手动搅拌器
细孔漏网

方法

若要制作汤菜，将洋葱、胡萝卜、芹菜和韭葱与番茄酱混合。

将牛肉卷放在工作台面上，用盐和胡椒粉调味。根据您要制作的变体，向馅料中加入芥末酱或番茄酱，然后将馅料放入肉卷中。卷起牛肉卷，用木签和厨房用线捆好。

将牛肉卷和汤菜放在通用烤盘上。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

用中号平底锅以中火将糖炒成焦糖，直至呈中褐色，然后加入红葡萄酒熬煮。加入调味料，熬浓收汁。

将煮出的汤汁和通用烤盘中的汤菜倒入平底锅中。将配料制成酱泥，用细孔漏网过筛。用盐和胡椒粉调味。将玉米淀粉加水拌匀，加入酱汁中，使酱汁变得稍微粘稠。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛肉卷 |

程序持续时间：105 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式烧烤

烧烤设置：3

湿度：0 %

烹调时间：15 分钟

搁架层：2

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 常规加热

温度：100 °C

湿度：84 %

烹调时间：90 分钟

提示

如果牛肉卷（肉片）大小各不相同，可将多余部分向内折，卷入馅料。

肉类

红焖牛肉

总用时：270 分钟
4 人份

制作大块肉

- 2 个胡萝卜 | 粗略切丁
- 2 个洋葱 | 粗略切丁
- 50 克芹菜 | 粗略切丁
- 2 汤匙油
- 1 茶匙盐
- 胡椒粉
- 1 千克牛肉（牛里脊肉或牛肩胛肉），洗净备用
- 1 片月桂叶

制作酱汁

- 200 毫升水或小牛肉汤
- 125 克法式酸奶油
- 1 茶匙玉米淀粉
- 1 汤匙水 | 冷水
- 盐
- 胡椒粉

配件

- 通用烤盘
- 手动搅拌器
- 细孔漏网

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在牛肉上。

将牛肉放在通用烤盘上，加入蔬菜和月桂叶，然后放入一体机内腔中。

启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

从通用烤盘中取出牛肉，用漏勺将肉汁倒入量壶中。

将肉汁（如有必要可加水或高汤至 400 毫升）和一半蔬菜加入平底锅中，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：225 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式烧烤
烧烤设置：3
湿度：0 %
烹调时间：20 分钟
搁架层：2

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
湿度：84 %
烹调时间：205 分钟

提示

若要制作较大块的肉，延长第二阶段烹饪持续时间，每多 500 克延长约 30 分钟。若要制作较小块的肉，缩短第二阶段烹饪持续时间，比建议重量每少 500 克则缩短约 30 分钟。

牛肉砂锅煲

总用时：
150 分钟
4 人份

制备牛肉

60 g 普通白面粉
胡椒粉 | 现磨
1 kg 牛肉（牛肩部） | 切成小丁
3 tbsp 油
1 个较大的洋葱 | 切成细洋葱圈
1 根大韭葱 | 切成细葱圈
350 g 胡萝卜 | 切丁
3 根芹菜 | 切丁
250 g 蘑菇 | 切成四等分
2–3 根百里香小枝
2 片月桂叶
200 ml 牛肉汤
200 ml 德国型黑啤或黑啤
2 tbsp 番茄酱

制备面团

100 g 普通白面粉
3 g 泡打粉
50 g 纯净的黄油
1 tsp 欧芹末 | 切碎
½ tsp 细香葱 | 切碎
盐
胡椒粉 | 现磨
4–5 tbsp 水 | 冷水

配件

实底蒸盘

步骤

在面粉中加入胡椒粉调味，然后将肉裹面。

煎锅中倒入一半油，分批放肉，两面煎熟，然后放于一旁。

煎锅中倒入另一半油，放入洋葱翻炒 3 分钟。加入韭葱、胡萝卜及芹菜，再翻炒 5 分钟。

加入蘑菇、百里香及月桂叶。

加入牛肉、牛肉汤、啤酒和番茄酱，稍微煮沸，然后放入实底蒸盘中盖上盖。启动自动程序或用手动设置进行蒸煮（如烹饪阶段1说明所示）。

同时，将面粉和发酵粉放入碗中，加入纯净的黄油、欧芹和细香葱，用盐和胡椒粉调味，然后拌入冷水，使面团变软。

双手沾面粉，将面团分成 8 分，揉成小球。

自动程序：

稍微搅拌一下砂锅煲，加入面球，浇入少许汤料，继续按照程序顺序所示进行蒸煮。

手动：

稍微搅拌一下砂锅煲，加入面球，浇入少许汤料，继续蒸煮。如第二烹饪阶段说明所示完成蒸煮。

设置

自动程序

汤/砂锅煲 | 牛肉配土豆 团子煲
程序持续时间：120 分钟

手动

烹饪阶段1
操作模式：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹饪时长：90 分钟

烹饪阶段2
操作模式：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹饪时长：30 分钟

肉类

烤西冷牛排

总用时：约 55–100 分钟
4 人份

制作西冷牛排

- 2 汤匙油
- 1 茶匙盐
- 胡椒粉
- 1 千克西冷牛排，洗净备用

制作调味蛋黄酱

- 150 克全脂酸奶
- 150 克蛋黄酱
- 2 根小黄瓜
- 2 汤匙刺山柑花蕾
- 1 汤匙欧芹
- 2 根青葱
- 1 汤匙细香葱
- ½ 茶匙柠檬汁
- 盐
- 细白砂糖

配件

- 烤架
- 通用烤盘
- 食物烘烤探针

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在西冷牛排上。

将西冷牛排放在烤架上，然后插入食物烘烤探针。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。按照自动程序或使用手动设置烤西冷牛排。

若要制作调味蛋黄酱，将酸奶和蛋黄酱混合至光滑的糊状。将小黄瓜、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 | 厚片 | 烘烤
程序持续时间：约 45–85 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

程序选择：风扇烧烤
温度：190 °C（一分熟），170 °C（五分熟），165 °C（全熟）
核心温度：45 °C（一分熟），55 °C（五分熟），75 °C（全熟）
烹调时间：约 45 分钟（一分熟），60 分钟（五分熟），90 分钟（全熟）
搁架层：
烤架：2
通用烤盘：1

西冷牛排（加湿烘烤）

总用时：90–225 分钟

4 人份

原料

2 汤匙油

1 茶匙盐

胡椒粉

1 千克西冷牛排，洗净备用

配件

烤架

通用烤盘

方法

将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。
启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在西冷牛排上。

将西冷牛排放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 牛腰脊肉 | 厚片 | 美味 加湿
烘烤

程序持续时间：80–213 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

肉类

维也纳风味蒸牛臀

总用时：160 分钟
10 人份

原料

- 2 千克整块牛臀肉，洗净备用
- 2 个洋葱 | 对半切开
- 1 扎汤菜 | 切段
- 15 克欧当归
- 7 颗胡椒粒
- 2 片月桂叶
- 5 个杜松子果
- 盐

配件

实底蒸盘

方法

- 将肉放入实底蒸盘中，肥肉面朝下。
- 将洋葱放入铁煎锅中，切面朝下，煎至无油，呈褐色。
- 将汤菜、香草、洋葱及香料加入肉中，进行蒸煮。
- 切肉前将肉静置片刻。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 维也纳 清炖牛肉
程序持续时间：150 分钟

手动设置

程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：150 分钟

约克夏布丁

总用时：30 分钟

准备 12 人份

原料

12 茶匙油

190 克普通白面粉

1 茶匙盐

3 个中等大小的鸡蛋

225 毫升全脂牛奶

配件

12 格松饼模具，Ø 每格 5 厘米

烤架

方法

在每个松饼杯中放入 1 茶匙油。

将松饼模具放在烤架上，滑入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

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。

一体机内腔温度达到后，将面糊均匀地倒入松饼杯之间，放入一体机内腔中。

按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤至金黄色。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 约克夏布丁

程序持续时间：25–28 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强

温度：200–215 °C

湿度：50 %

预热：开启

烹调时间：25–28 分钟

搁架层：第 2 层

肉类

肉糜卷

总用时：75 分钟

10 人份

原料

1 千克猪肉馅

3 个中等大小的鸡蛋

200 克面包屑

1 茶匙红辣椒粉

盐

胡椒粉

配件

通用烤盘

方法

将肉馅与鸡蛋、面包屑、红辣椒粉、盐和胡椒粉混合，揉成条状。

将肉糜卷放在通用烤盘上，然后放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 猪肉 | 肉馅糕

程序持续时间：60–70 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强

温度：140–180 °C

湿度：80 %

烹调时间：60–70 分钟

搁架层：1

烤猪腿

总用时：约 80 分钟

4 人份

制作大块肉

1 千克猪腿肉（腰肉），洗净备用

制作香蒜酱

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 汤匙葵花籽油

5 汤匙橄榄油

配件

烤架

通用烤盘

食物烘烤探针

手动搅拌器

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：200 °C

湿度：0 %

烹调时间：30 分钟

搁架层：

烤架：2

通用烤盘：1

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 风扇加强

温度：130 °C

湿度：100 %

核心温度：63 °C

烹调时间：约 20–25 分钟

方法

将猪腿肉放在烤架上，然后插入食物烘烤探针。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置烤猪腿肉。

若要制作香蒜酱，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、帕尔马干酪和葵花籽油混合成菜泥。拌入橄榄油。

设置

自动程序

肉类 | 猪肉 | 熏火腿 | 厚片 | 烘烤

程序持续时间：约 50–65 分钟

肉类

烤猪肉

总用时：140 分钟
6 人份

制作大块肉

1.5 千克带皮猪肘（腿部），洗净备用
3 汤匙油
1½ 茶匙盐
½ 茶匙胡椒粉

制作酱汁

400 毫升蔬菜高汤
150 克法式酸奶油
3 茶匙玉米淀粉
3 汤匙水 | 冷水
盐
胡椒粉

配件

烤架
通用烤盘
细孔漏网

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。

将猪肘带皮一侧朝上放在烤架上。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。按照自动程序操作，或使用手动设置烤猪肘。

从烤架上取出猪肘。用蔬菜高汤稀释烘烤过程中流到通用烤盘上的油脂和肉汁。用漏勺将汤汁倒入平底锅中。如有需要，可撇去部分油脂。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：128 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：160 °C
湿度：80 %
烹调时间：120 分钟
层：

烤架：第 2 层
通用烤盘：第 1 层

第二烹饪阶段
程序选择：组合式烧烤
烧烤设置：2
湿度：20 %
烹调时间：8 分钟

烤猪肉

总用时：约 140 分钟
4 人份

制作大块肉

- 2 汤匙油
- 2 汤匙芥末酱
- 1 茶匙盐
- ½ 茶匙胡椒粉
- ½ 茶匙红辣椒粉
- 1 千克猪肘（上股肉或臀肉），洗净备用

制作酱汁

- 300 毫升蔬菜高汤
- 100 克法式酸奶油
- 1 茶匙玉米淀粉
- 1 汤匙水 | 冷水
- 盐
- 胡椒粉
- 细白砂糖

配件

- 烤架
- 食物烘烤探针
- 通用烤盘
- 细孔漏网

方法

将油、芥末酱、盐、胡椒粉和红辣椒粉混合，然后将混合物涂在猪肘上。

将猪肘放在烤架上，然后插入食物烘烤探针。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤。

取出猪肘。用蔬菜高汤稀释肉汁，然后用漏勺将汤汁倒入平底锅中。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 120 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：风扇烧烤
温度：180 °C
烹调时间：30 分钟
搁架层：
烤架：2
通用烤盘：1

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：120 °C
湿度：60 %
烹调时间：30 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：100 °C
湿度：80 %
核心温度：85 °C
烹调时间：约 60 分钟

肉类

烤猪里脊肉

总用时：约 60 分钟
4 人份

制作猪里脊肉

- 2 汤匙油
- 1 茶匙盐
- 胡椒粉
- 3 块猪里脊肉（每块 350 克），洗净备用

制作酱汁

- 500 克青葱
- 20 克黄油
- 1 汤匙细白砂糖
- 100 毫升白葡萄酒
- 400 毫升蔬菜高汤
- 4 汤匙香醋
- 3 茶匙蜂蜜
- ½ 茶匙盐
- 胡椒粉
- 1½ 茶匙玉米淀粉
- 2 汤匙水 | 冷水

配件

- 烤架
- 通用烤盘
- 食物烘烤探针

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在猪里脊肉上。

将猪里脊肉放在烤架上，然后插入食物烘烤探针。将烤架和通用烤盘放入一体机内腔中。按照自动程序操作，或使用手动设置烤猪里脊肉。

若要制作酱汁，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

肉类 | 猪肉 | 猪里脊 | 厚片
程序持续时间：约 25–35 分钟

手动设置

程序选择：风扇烧烤
温度：225 °C（一分熟），220 °C（五分熟），200 °C（全熟）
核心温度：60 °C（一分熟），65 °C（五分熟），75 °C（全熟）
烹调时间：约 25–35 分钟
搁架层：
烤架：2
通用烤盘：1

鹿臀肉（加湿烘烤）

总用时：200 分钟

4 人份

制作鹿臀肉

2 汤匙油

1 茶匙盐

½ 茶匙胡椒粉

800 克鹿臀肉（上股肉），去骨

制作蔬菜

200 克黑扁豆

2 汤匙油

70 克洋葱 | 切成小丁

400 毫升蔬菜高汤

2 片月桂叶

100 克胡萝卜 | 切成小丁

100 克芹菜 | 切成小丁

100 克韭葱 | 切成小丁

1 汤匙黄油

1 个成熟的硬梨（200 克）（如威廉姆斯梨）| 去皮，切成小丁

40 克核桃 | 粗略切碎

2 汤匙黑香醋

2 茶匙蜂蜜

盐

胡椒粉

1 撮肉桂

制作酱汁

30 克洋葱 | 切成小丁

1 汤匙黄油

1 汤匙普通白面粉

100 毫升干红葡萄酒

3 汤匙黑香醋

200 毫升野味高汤

75 克黄油 | 冷藏 | 切成小方块

盐

胡椒粉

配件

厨房用线

烤架

通用烤盘

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在鹿臀肉上。如有必要，将肉捆好。

将通用烤盘滑入一体机内腔中。将鹿臀肉放在一体机内腔中的烤架上。启动自动程序，或使用手动设置烤鹿臀肉。

若要制作蔬菜，将扁豆洗净、沥干。锅中倒油用中火烧热，再用文火将扁豆和洋葱熬至半透明。倒入蔬菜高汤，加入月桂叶，盖上盖子，小火慢炖 20–30 分钟，直至扁豆变软。

锅中倒油用中火烧热，放入黄油、胡萝卜、芹菜和韭葱煎炒约 2 分钟。加入梨，继续煎炒 2–3 分钟。

从扁豆中取出月桂叶。将扁豆和核桃加入蔬菜中混匀，用香醋、蜂蜜、盐、胡椒粉和肉桂调味。

若要制作酱汁，以中火用黄油将洋葱熬至半透明。撒上面粉，再熬 1 分钟，不断搅拌。加入葡萄酒、香醋和野味高汤熬煮，慢炖约 10 分钟，直至汤汁减半。将冷黄油块逐个拌入红葡萄酒酱汁中，直至粘稠。用盐和胡椒粉调味。切勿再次煮沸。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 鹿肉 | 鹿臀肉 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：180 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

提示

您也可以臀肉代替上股肉。

肉类

鹿脊肉（加湿烘烤）

总用时：100–135 分钟
4 人份

原料

- 2 汤匙油
- 1 茶匙盐
- ½ 茶匙胡椒粉
- 800 克鹿脊肉，去骨，洗净备用

配件

- 烤架
- 通用烤盘

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在鹿脊肉上。

将通用烤盘和烤架放入一体机内腔中。
启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将鹿脊肉放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 鹿肉 | 鹿脊肉 | 美味 加湿烘烤
程序持续时间：87–123 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

兔肉

总用时：140 分钟

4 人份

制作兔肉

1.3 千克兔肉，洗净备用

1 茶匙盐

胡椒粉

2 汤匙第戎芥末酱

100 克瘦熏肉丁

2 个洋葱 | 切丁

30 克黄油

1 茶匙百里香干碎末

125 毫升白葡萄酒

125 毫升水

制作酱汁

1 汤匙第戎芥末酱

100 克法式酸奶油

1 汤匙玉米淀粉

2 汤匙水

盐

胡椒粉

配件

通用烤盘

方法

将兔肉切成 6 块。用盐和胡椒粉调味，然后刷上芥末酱。将肉块并排放在通用烤盘上。

将瘦熏肉切丁。洋葱切末，与黄油、白葡萄酒、水和百里香一起放在通用烤盘上。

将通用烤盘放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

烤熟后取出兔肉。将高汤倒入平底锅中。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：90 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式烧烤

烧烤设置：3

烹调时间：20 分钟

搁架层：2

第二烹饪阶段

程序选择：组合式 常规加热

温度：100 °C

湿度：84 %

烹调时间：70 分钟

肉类

雄獐臀肉（加湿烘烤）

总用时：165 分钟
4 人份

制作雄獐臀肉

- 1 茶匙盐
- ½ 茶匙胡椒粉
- 2 汤匙油
- 1.2 千克鹿臀肉（上股肉），去骨

制作青葱

- 750 克青葱
- 3 汤匙橄榄油
- 4 汤匙枫糖浆
- 5 汤匙香醋
- 150 毫升干红葡萄酒
- 400 毫升汤汁
- 6 根百里香小枝
- 1 汤匙黑色酱汁增稠剂
- 盐
- 胡椒粉

配件

- 厨房用线
- 烤架
- 通用烤盘

方法

用盐和胡椒粉给油调味，然后涂在鹿臀肉上。如有必要，将鹿臀肉捆好。

将通用烤盘滑入一体机内腔中。将鹿臀肉放在一体机内腔中的烤架上。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

将沸水倒在青葱上，没顶，静置 1 分钟，沥干。青葱去皮，如有必要，纵向对半切开（具体取决于青葱大小）。

锅中放入橄榄油加热，将青葱用文火熬约 4 分钟，直至半透明。

将枫糖浆浇在青葱上，稍微裹上焦糖。

烹饪持续时间结束后，从一体机中取出鹿肉。向汤汁中加水至 400 毫升。

留出一些香醋以备调味。将香醋、红葡萄酒和汤汁加入青葱中熬煮。加入百里香，小火慢炖约 15 分钟，直至青葱变软。

取出百里香，加入酱汁增稠剂使酱汁变得稍微粘稠。用盐、胡椒粉和剩余的香醋调味。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 雄獐 | 獐臀肉 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：150 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

雄獐脊肉（加湿烘烤）

总用时：91–124 分钟

4 人份

制作雄獐脊肉

2 汤匙油

1 茶匙盐

½ 茶匙胡椒粉

1.3 千克鹿脊肉（带骨），洗净备用

制作酱汁

50 克梅干 | 切成小丁

1 个洋葱 | 切成小丁

1 汤匙黄油

200 毫升波尔图葡萄酒

200 毫升野味高汤

1 茶匙李子蜜饯

100 克黄油 | 冷藏，切成小方块

盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

配件

通用烤盘

烤架

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在鹿脊肉上。

将通用烤盘和烤架放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将鹿脊肉放在烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置进行烘烤。

以中火用黄油将梅干和洋葱熬制 2 分钟。加入波尔图葡萄酒和野味高汤熬煮。加入李子蜜饯，将混合物收汁为原重量的三分之一。

将冷黄油块逐个拌入酱汁中，直至粘稠。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。切勿再次煮沸。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 雄獐 | 獐脊肉 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：84–100 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

肉类

野猪臀肉块（加湿烘烤）

总用时：155 分钟
4 人份

制作野猪臀肉

2 汤匙油
1 茶匙盐
½ 茶匙胡椒粉
1 千克野猪臀肉（去骨）（肉块厚度不超过 6 厘米），洗净备用

制作酱汁

25 克干的牛肝菌
500 毫升水 | 沸水
100 克意大利烟肉 | 切丝
2 瓣蒜 | 切末
100 克洋葱 | 切成小丁
2 汤匙油
½ 扎罗勒（15 克）| 仅用罗勒叶，切丝
250 克马斯卡彭干酪
盐
胡椒粉

配件

烤架
通用烤盘
厨房巾

方法

将油、盐和胡椒粉混合，然后将混合物涂在野猪臀肉上。如有必要，将肉捆好。

将通用烤盘滑入一体机内腔中。将野猪臀肉放在一体机内腔中的烤架上。启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

将沸水倒在牛肝菌上，浸泡 10 分钟。

同时，以中到大火将意大利烟肉炸至酥脆。

将厨房巾铺在漏勺上，将牛肝菌沥干，收集汤汁。将牛肝菌洗净、沥干、切末。

将洋葱和蒜瓣放入油中，中火熬至半透明。加入牛肝菌，再熬 1–2 分钟。加入 400 毫升牛肝菌汤汁，盖上盖子，熬煮 5 分钟。

将罗勒叶、马斯卡彭干酪和意大利烟肉加入到酱汁中烧热，用盐和胡椒粉调味。

设置

自动程序

肉类 | 野禽 | 野猪 | 野猪臀肉 | 美味 加湿烘烤

程序持续时间：150 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

如需了解设置，可参见本食谱书末页的烘烤表格。

提示

可用咖啡滤纸代替厨房巾铺在漏勺上。

三文鱼排（低温烹饪）

总用时：45 分钟 + 60 分钟腌制
4 人份

制作腌料

2 根柠檬草梗 | 仅用白色部分，磨碎
110 毫升酱油
½ 扎香菜（70 克）| 切末
2 厘米姜段 | 切细末
1 瓣蒜 | 捣碎

制作粘酱油

200 毫升酱油
200 毫升甜豉油（印尼甜酱油）
100 毫升蜂蜜

制作三文鱼

4 块三文鱼排（每块 200 克）

制作装饰

2 汤匙酱油
4 根大葱 | 切薄片
½ 扎香菜（70 克）| 仅用香菜叶
2 个红辣椒 | 切末
1 个青柠 | 切成八块

配件

烘焙用羊皮纸
带孔蒸盘

方法

将所有原料一起混合制成腌料。

将三文鱼放在矩形盘中，铺上腌料，腌制 60 分钟。

若要制作粘酱油，将所有原料放入小号平底锅中，中火煮沸。调到最小火煮 25 分钟，将汤汁收为三分之一份量。

将烘焙用羊皮纸铺在带孔蒸盘上，放上三文鱼。将约 1 汤匙粘酱油浇在三文鱼上。

放入一体机内腔中，启动自动程序或按照手动设置的说明进行蒸煮。

蒸熟后，将粘酱油浇在三文鱼上。

饰以葱片、香菜叶、辣椒末和青柠即可食用。

设置

自动程序

鱼类 | 三文鱼 | 低温三文鱼
程序持续时间：20–25 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强
温度：50–75 °C
湿度：70 %
烹调时间：20–25 分钟
搁架层：2

鱼

千层酥三文鱼

总用时：50 分钟
6 人份

原料

- 240 克新鲜菠菜
- 375 克千层酥皮
- 1 个柠檬 | 仅用皮屑
- 100 毫升奶油干酪
- 盐
- 胡椒粉
- 1 个中等大小的鸡蛋 | 打散
- 1 块三文鱼排，去皮（800 克）
- 3 根莳萝小枝 | 切碎

配件

- 带孔蒸盘
- 烤盘

方法

- 热烫菠菜。
- 将菠菜放入干净的茶巾中，挤出多余水分，切末。
- 将面饼揉成正方形（三文鱼排两倍大小），切成两个矩形。
- 将菠菜末放入碗中，加入柠檬皮屑和奶油干酪。用盐和胡椒粉调味，混匀。
- 启动自动程序或按照第一烹饪阶段所示的手动设置进行预热。
- 将一张矩形面饼放在烤盘上，刷上鸡蛋液。在面饼上将菠菜混合物均匀铺开。将三文鱼排放在上面，撒上莳萝末。再次用胡椒粉调味。
- 将第二张矩形面饼放在三文鱼排上，封住四边并修整。刷上鸡蛋液，使用手动设置烘烤。

设置

自动程序

- 鱼类 | 三文鱼 | 酥皮三文鱼
- 程序持续时间：30 分钟

手动设置

- 通过 用户偏好 程序 设置：
- 第一烹饪阶段
- 程序选择：组合式 风扇加强
- 温度：200 °C
- 湿度：20 %
- 预热：开启
- 搁架层：1
- 烹调时间：10 分钟
- 第二烹饪阶段
- 温度：200 °C
- 湿度：75 %
- 烹调时间：10 分钟
- 第三烹饪阶段
- 温度：210 °C
- 湿度：20 %
- 烹调时间：10 分钟

酱贻贝

总用时：40 分钟
4 人份

制作酱汁

- 2 根青葱 | 切成细葱花
- 3 瓣蒜 | 切末
- 1 个较大的番茄 | 切成小丁
- 125 毫升白葡萄酒
- 350 毫升番茄泥
- 180 克烟熏肉 | 切片
- 1 撮藏红花粉
- 1 撮塔巴斯科辣椒酱
- 1 个柠檬 | 切成大楔形
- 3 根欧芹梗
- 6 根百里香小枝

制作贻贝

- 700 克贻贝，洗净备用
- 盐
- 黑胡椒粒 | 现磨

制作装饰

- 2 汤匙欧芹 | 切碎

配件

- 实底蒸盘
- 厨房用线

方法

将青葱、大蒜、番茄、白葡萄酒、番茄泥、烟熏肉、藏红花粉、塔巴斯科辣椒酱及柠檬角放入不带孔蒸盘中。

把百里香小枝和欧芹捆在一起，放入蒸盘中盖上盖。启动自动程序或用手动设置进行蒸煮（如第一烹饪阶段说明所示）。

自动程序：

按自动程序所示将贻贝加入酱汁中，继续开盖蒸煮。

手动设置：

将贻贝加入酱汁中（如第二烹饪阶段说明所示），继续开盖蒸煮。

取出香草，挤入柠檬角汁，然后用盐和胡椒粉调味。

饰以欧芹即可食用。

设置

自动程序

蚌类| 酱汁蚌
程序持续时间：30 分钟

手动设置

第一烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：25 分钟

第二烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：5 分钟

烘培食物和焗烤菜肴

焗烤菊苣

总用时：85 分钟
5 人份

制作菊苣

8 棵菊苣
50 克黄油
5 茶匙细白砂糖
盐
胡椒粉
8 片熟火腿（3–4 毫米厚）

制作奶酪酱

30 克黄油
40 克普通白面粉
750 毫升半脱脂牛奶
250 克奶酪 | 磨碎
1 个中等大小的鸡蛋 | 仅用蛋黄
肉豆蔻粉
盐
胡椒粉
一点柠檬汁

配件

耐热烤盘
烤架

方法

取出每棵菊苣坚硬、苦涩的部分，蒸菊苣。

在锅中融化黄油。将菊苣煎炸至金黄色，然后降低温度，用小火再煮 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。将其并排放在耐热烤盘中。

将烤架放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

若要制作奶酪酱，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。

将焗烤菊苣放入一体机内腔中，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤至金黄色。

蒸汽烹饪

程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：12 分钟

设置

自动程序

烘焙/焗烤| 奶汁烤白菜
程序持续时间：12–26 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热
程序选择：组合式 风扇加强
预热：开启
温度：190 °C
湿度：90 %

第二步烘焙

程序选择：组合式烧烤
烧烤设置：1
湿度：40 %
烹调时间：12–26 分钟
搁架层：1

焗烤土豆

总用时：70 分钟

4 人份

制作焗烤物

1 千克蜡质土豆 | 切成薄片

400 毫升高脂浓奶油

盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

用作表面

50 克奶酪，磨碎

准备模具蛋糕

1 汤匙黄油

配件

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、胡椒粉和肉豆蔻粉给奶油调味，然后与土豆片混合。

将奶酪撒在上面。

将焗烤土豆放在一体机中的烤架上，然后烘烤至色泽金黄。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 瑞士奶酪焗 土豆

程序持续时间：50 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

程序选择：风扇加强

温度：175–180 °C

烹调时间：44–59 分钟

搁架层：2

提示

若要制作低卡类型，可将部分高脂浓奶油换成牛奶。

烘培食物和焗烤菜肴

奶酪细香葱舒芙蕾

总用时：30 分钟
6–8 人份

准备模具蛋糕

1 茶匙黄油
1 汤匙普通白面粉

制作舒芙蕾

250 毫升全脂牛奶
50 克黄油
50 克普通白面粉
100 克奶酪，磨碎
¼ 茶匙肉豆蔻粉
2 汤匙细香葱 | 切碎
盐
胡椒粉
5 个中等大小的鸡蛋

配件

1 个舒芙蕾烤盘，20 厘米或
8 个舒芙蕾小烤盘
通用烤盘

方法

给舒芙蕾烤盘或舒芙蕾小烤盘刷上黄油，并撒上面粉。

在平底锅中慢慢加热牛奶，放入黄油使其融化。加入面粉煮沸，不断搅拌。

继续搅拌，同时加入奶酪、肉豆蔻粉和细香葱。用盐和胡椒粉调味，然后将混合物冷却。

将通用烤盘放入一体机内腔中，启动自动程序或按照手动设置的说明进行烘烤。

将蛋清和蛋黄分离，蛋清放于一旁待稍后使用。将蛋黄拌入混合物中。

用另一个碗将蛋清搅打至硬性发泡。将蛋清缓缓拌入舒芙蕾混合物中。

将舒芙蕾混合物倒入舒芙蕾烤盘或小烤盘中。将其放入一体机内腔中的通用烤盘上，然后使用自动程序或手动设置进行烘烤。

烤好后立即食用。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 芝士香葱 舒芙蕾
程序持续时间：15 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强
温度：200 °C
湿度：60 %
预热：开启
烹调时间：15 分钟
搁架层：1

焗烤土豆和奶酪

总用时：70 分钟

4 人份

制作焗烤物

600 克粉质土豆

75 克高达干酪，磨碎

制作浇头

250 毫升高脂浓奶油

1 茶匙盐

胡椒粉

肉豆蔻粉

用作表面

75 克高达干酪，磨碎

准备模具蛋糕

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。

若要制作浇头，将奶油、盐、胡椒粉和肉豆蔻粉混合。

土豆去皮，切成 3–4 毫米厚的片。将高达干酪和浇头与土豆混合，并倒入耐热烤盘中。

撒上高达干酪。

将焗烤土豆和奶酪放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤至金黄色。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶酪焗土豆

程序持续时间：39–46 分钟

搁架层：第 2 层

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段

程序选择：组合式 常规加热

温度：170 °C

湿度：95 %

烹调时间：38 分钟

搁架层：2

第二烹饪阶段

程序选择：增强烘焙

烧烤设置：2

湿度：70 %

烹调时间：1–8 分钟

烘培食物和焗烤菜肴

意式宽面

总用时：100 分钟
4 人份

制作意式宽面

8 张意式宽面薄片（非预煮）

制作波隆那肉酱

50 克烟熏五花肉 | 切末
2 个洋葱 | 切丁
375 克肉馅，一半牛肉一半猪肉
800 克罐装番茄，去皮 | 切碎
30 克番茄酱
125 毫升高汤
1 茶匙新鲜百里香 | 切碎
1 茶匙新鲜牛至 | 切碎
1 茶匙新鲜罗勒 | 切碎
盐
胡椒粉

制作蘑菇酱

20 克黄油
1 个洋葱 | 切丁
100 克新鲜蘑菇 | 切片
2 汤匙普通白面粉
250 毫升高脂浓奶油
250 毫升全脂牛奶
盐
胡椒粉
肉豆蔻粉
2 汤匙新鲜欧芹 | 切碎

用作表面

200 克高达干酪，磨碎

配件

耐热烤盘，32 厘米 x 22 厘米
烤架

方法

若要制作波隆那肉酱，首先将不粘锅加热。煎炒烟熏肉丁。加入肉馅煎炒至变为褐色，不断搅拌。加入洋葱翻炒。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。

若要制作蘑菇酱，用黄油翻炒洋葱。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。用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。将酱汁慢炖约 5 分钟。最后加入欧芹。

若要制作意式宽面，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，放入一体机内腔中。按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤至金黄色。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 意式千层面
程序持续时间：40 分钟

手动设置

程序选择：组合式 常规加热
温度：170–200 °C
湿度：95 %
烹调时间：40 分钟
搁架层：1

烤意大利面

总用时：70 分钟

4 人份

制作意大利面

150 克意大利面（通心粉），

包装上的烹饪说明：11 分钟

1½ 升水

3 茶匙盐

制作烘焙物

2 个洋葱 | 切丁

1½ 汤匙黄油

1 个甜椒 | 切成 1 厘米长的段

2 个小胡萝卜 | 切片

150 克法式酸奶油

75 毫升全脂牛奶

1 个中等大小的鸡蛋

盐

胡椒粉

300 克牛番茄 | 粗略切丁

100 克熟火腿 | 切丁

150 克菲达奶酪配香草 | 切丁

用作表面

100 克高达干酪，磨碎

配件

实底蒸盘

耐蒸汽膜

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。

将洋葱丁、黄油、甜椒和胡萝卜放入不带孔蒸盘中。放入一体机内腔中，盖上盖子，按照设置所示焖煮洋葱。

将法式酸奶油、牛奶和鸡蛋混合，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、火腿和菲达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。

将烤意大利面放入一体机内腔中的烤架上，然后按照自动程序操作或使用手动设置烘烤至金黄色。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 奶汁焗意面

程序持续时间：40 分钟

设置

焖煮洋葱

特殊程序 | 蒸洋葱

程序持续时间：4 分钟

手动设置

烘焙

程序选择：组合式 常规加热

温度：150–180 °C

湿度：95 %

烹调时间：40 分钟

搁架层：1

烘培食物和焗烤菜肴

烤火腿意大利面

总用时：65 分钟
4 人份

制作烘焙物

250 克意大利面（如螺旋粉）
盐
200 克熟火腿 | 切成小丁
80 克黄油
3 个中等大小的鸡蛋 | 将蛋清和蛋黄分离
2 个中等大小的鸡蛋
盐
250 毫升酸奶油
150 毫升高脂浓奶油
胡椒粉，现磨
肉豆蔻粉

制备烤盘

1 汤匙黄油

用作表面

细面包屑
帕尔马干酪，磨碎
黄油

配件

烤盘
烤架

方法

在炉灶上，将意大利面放在盐水中煮，直至变得口感筋道。

将黄油、蛋黄、整个鸡蛋和少许盐放入碗中，搅打至粘稠。拌入熟火腿。

将蛋清和少许盐搅打至粘稠状，与酸奶油、高脂浓奶油和意大利面一起拌入黄油和鸡蛋混合物中。

混匀后用盐、胡椒粉和肉豆蔻粉调味。

将足量的黄油涂在烤盘上，倒入混合物。

在烘焙物上撒上面包屑和帕尔马干酪，用黄油点缀。

将其放在一体机内腔中的烤架上。

启动自动程序，或使用手动设置进行烘烤。

设置

自动程序

烘焙/焗烤 | 焗芝士 火腿意粉
程序持续时间：35 分钟

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一烹饪阶段
程序选择：组合式 风扇加强
温度：170 °C
湿度：70 %
烹调时间：25 分钟
搁架层：1

第二烹饪阶段
程序选择：组合式烧烤
烧烤设置：3
湿度：30 %
烹调时间：10 分钟

土豆角

总用时：60 分钟

4 人份

原料

1 千克蜡质土豆 | 纵向切成细楔形

1½ 茶匙盐

½ 茶匙胡椒粉

1 茶匙辣味红辣椒粉

1 茶匙细白砂糖

8 汤匙橄榄油

6 汤匙芝麻

配件

通用烤盘

方法

将调味粉、糖、橄榄油和芝麻混合，在混合物中滚动土豆角。将土豆铺在通用烤盘上，放入一体机内腔中。

启动自动程序，或使用手动设置烘烤至金黄色。

设置

自动程序

蔬菜类 | 土豆 | 薯角

程序持续时间：45 分钟

手动设置

程序选择：组合式 常规加热

温度：180–210 °C

湿度：0 %

烹调时间：45 分钟

搁架层：2

蔬菜和配菜

烤奶酪球

总用时：90 分钟
4 人份

原料

500 毫升全脂牛奶
150 克洋葱 | 切末
20 克黄油
500 克面包 | 切成块状
2 个土豆 | 煮熟
250 克奶酪（萨尔茨堡奶酪或阿彭策尔奶酪） | 切成块状
4 个中等大小的鸡蛋
½ 扎欧芹（30 克） | 切末
盐
胡椒粉
肉豆蔻粉
2 汤匙纯净的黄油

配件

美味烤盘

方法

在炉灶上将牛奶加热。用黄油煎炒洋葱。将面包块放入大碗中，倒入牛奶浸泡。

将土豆磨碎。

面包混合物冷却后，加入奶酪块、洋葱、鸡蛋、欧芹和土豆，然后拌匀。

把手沾湿，将混合物揉成球，每个球重 100 克，然后压扁。

将美味烤盘放入一体机内腔中。启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将纯净的黄油放入美味烤盘中，然后按照自动程序或手动设置中的第二烹饪阶段进行烘烤。

趁纯净黄油热时，将面团放入美味烤盘中，按照手动设置中的第三烹饪阶段进行烘烤。

将奶酪球翻面，如第四烹饪阶段说明所示完成烘烤。

设置

自动程序

意大利面食 | 香煎奶酪球
程序持续时间：29 分钟
搁架层：1

手动设置

通过 用户偏好 程序 设置：

第一步预热
程序选择：风扇加强
温度：210 °C
预热：开启
搁架层：1

第二烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：210 °C
湿度：100 %
烹调时间：5 分钟

第三烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：210 °C
湿度：100 %
烹调时间：7 分钟

第四烹饪阶段
程序选择：组合式 常规加热
温度：210 °C
湿度：100 %
烹调时间：7 分钟

意式南瓜肉汁烩饭

总用时：30 分钟
6 人份

原料

- 300 克意大利米
- 60 克黄油
- 2 瓣蒜 | 切末
- 1 个小洋葱 | 切成小丁
- 70 毫升白葡萄酒
- 625 毫升鸡汤
- 500 克南瓜果肉 | 切成 1 厘米大小的方块
- 85 克帕尔马火腿（意式熏火腿） | 切末
- 1 个柠檬 | 仅用外皮
- 20 克新鲜牛至 | 切末
- 75 克新鲜菠菜
- 50 克帕尔马干酪，磨碎
- 70 克马斯卡彭干酪
- 盐
- 胡椒粉

配件

实底蒸盘

方法

将意大利米、黄油、大蒜、洋葱、白葡萄酒、鸡汤、南瓜、帕尔马火腿和柠檬皮屑放入实底蒸盘中。启动自动程序或用手动设置进行蒸煮（如第一烹饪阶段说明所示）。

将菠菜、帕尔马干酪和马斯卡彭干酪拌入意大利米中。

自动程序：
按照自动程序说明完成蒸煮。

手动设置：
如第二烹饪阶段说明所示完成蒸煮。

用盐和胡椒粉调味，然后即可享用。

设置

自动程序

稻米类 | 圆粒米 | 意式烩饭 (其他配料)
程序持续时间：20 分钟

手动设置

第一烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：19 分钟

第二烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：1 分钟

汤类和锅菜

菜炖牛肉汤

总用时：125 分钟
4 人份

原料

250 克蜡质土豆
25 克纯净的黄油
200 克洋葱 | 切成小丁
250 克牛肉（牛肩胛肉） | 切成 1–1½ 厘米的块
20 克普通白面粉
20 克番茄酱
盐
胡椒粉
20 克甜味红辣椒粉
3 瓣蒜 | 捣碎
1 汤匙马郁兰干
1 撮香菜籽，磨碎
1 汤匙醋
1 升蔬菜高汤

配件

实底蒸盘

方法

将土豆去皮，切成 1 × 1 厘米的小方块，放入一碗冷水中，以防止土豆变成褐色。

锅中倒入纯净的黄油，将洋葱文火炒至呈金棕色。

将洋葱放入实底蒸盘中，加入牛肉、面粉、番茄酱、各种香料和醋。

倒上蔬菜高汤，搅拌均匀，然后启动自动程序或用手动设置进行蒸煮（如第一烹饪阶段说明所示）。

自动程序：

按照自动程序所示加入土豆，然后完成蒸煮。

手动设置：

按第二烹饪阶段说明所示，加入土豆，然后完成蒸煮。

用盐调味。

设置

自动程序

肉类 | 牛肉 | 德式牛肉汤
程序持续时间：105 分钟

手动设置

第一烹饪阶段

程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：60 分钟

第二烹饪阶段

程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：45 分钟

澳洲风味南瓜汤

总用时：

35 分钟

4 人份

食材

1 kg 南瓜果肉 | 切丁

400 g 甘薯 | 切丁

2 个洋葱 | 切丁

250 ml 鸡汤

盐

胡椒粉

准备装饰用

250 g 西班牙辣味香肠 | 切末

250 ml 酸奶油

10 g 香菜 | 切碎

配件

多孔蒸盘

步骤

将南瓜果肉、甘薯和洋葱放入不密底蒸盘中蒸煮。

煎烤西班牙辣味香肠。

将蔬菜打成泥，加入鸡汤和约 250 ml 水，搅拌均匀，再用盐和胡椒粉调味。

将汤倒入已预热的汤碗中。用奶油、西班牙辣味香肠和香菜装饰。

设置

自动程序

汤/砂锅煲 | 南瓜汤

程序持续时间：25 分钟

手动

操作模式：蒸汽烹调

温度：100 °C

烹饪时长：25 分钟

汤类和锅菜

肉饭一锅烩

总用时：90 分钟
4 人份

原料

- 250 克洋葱 | 切成小丁
- 2 汤匙纯净的黄油
- 2 汤匙红辣椒粉
- 1 汤匙番茄酱
- 250 克牛肉（牛肩胛肉） | 切成 1 厘米的块
- 250 克番茄泥
- 1 汤匙白葡萄酒醋
- 1 瓣蒜 | 切末
- 1 茶匙马郁兰
- 香菜籽
- 盐
- 胡椒粉
- ½ 个红甜椒（175 克） | 切成小丁
- ½ 个黄甜椒（175 克） | 切成小丁
- 250 克长粒香大米
- 500 毫升蔬菜高汤

配件

实底蒸盘

方法

锅中倒入纯净的黄油，然后放入洋葱翻炒。

在洋葱中拌入红辣椒粉和番茄酱。

将牛肉放入实底蒸盘中。加入洋葱、番茄泥、白葡萄酒醋、大蒜及香料。启动自动程序或用手动设置进行蒸煮（如第一烹饪阶段说明所示）。

自动程序：

按自动程序所示加入甜椒、长粒香大米及蔬菜高汤，然后完成蒸煮。

手动设置：

加入甜椒、长粒香大米及蔬菜高汤，完成蒸煮（如第二烹饪阶段说明所示）。

设置

自动程序

汤/砂锅煲 | 肉饭
程序持续时间：70 分钟

手动设置

第一烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：45 分钟

第二烹饪阶段
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：25 分钟

圣诞布丁

总用时：380 分钟 + 24 小时腌制时间
4 人份

制作圣诞布丁

170 克普通白面粉
¾ 茶匙肉桂
¾ 茶匙混合香料
115 克面包屑
115 克板油
115 克红糖
30 克完整杏仁
115 克葡萄干
115 克小葡萄干
115 克无子葡萄干
55 克糖渍樱桃
55 克水果蜜饯
1 个较小的苹果 | 磨碎
1 个未上蜡柠檬 | 仅用外皮
1 个未上蜡的橙子 | 仅用外皮
½ 个橙子 | 仅用橙汁
2 汤匙白兰地
2 个中等大小的鸡蛋
1 汤匙黑糖浆
75 克黑啤酒，如健力士

制备布丁蒸盘

1 汤匙黄油

配件

布丁蒸盘，容量 1.2 升
烘焙用羊皮纸
铝箔纸
烤架

方法

将面粉和香料筛入大碗中。加入面包屑、板油、糖、杏仁、水果、果皮和橙汁。在碗中间挖个小口，倒入白兰地、鸡蛋液和糖浆。慢慢加入啤酒不停搅拌，直至混合物浓厚粘稠。将碗盖住，静置一夜。

将布丁蒸盘刷油，倒入混合物，并压平。用烘焙用羊皮纸和铝箔纸盖住蒸盘，放在一体机内腔中的烤架上，进行烘烤（如设置说明所示）。

用新的烘焙用羊皮纸和铝箔纸盖住蒸盘，存放于阴凉干燥处，以备使用。

食用前加热。

设置

自动程序

烹饪：
甜品 | 圣诞布丁 | 烹调程序
程序持续时间：360 分钟
翻热：
甜品 | 圣诞布丁 | 翻热
程序持续时间：105 分钟

手动设置

烹饪
程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：360 分钟

翻热

程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：105 分钟

提示

圣诞布丁是圣诞节期间的传统美食。圣诞布丁可提前 6–12 个月做好，通常用白兰地“浸泡”。

甜点

蛋香煎饼

总用时：40 分钟
4 人份

制作蛋香煎饼

- 9 个中等大小的鸡蛋
- 3 汤匙细白砂糖
- 350 毫升全脂牛奶
- 190 克普通白面粉
- 1 个未上蜡柠檬 | 仅用皮屑
- 1 茶匙香草酱
- 1 撮盐
- 3 汤匙葡萄干 | 用朗姆酒浸渍
- 3 汤匙黄油

制作撒粉

- 5 汤匙糖霜
- 1 撮肉桂粉

配件

美味烤盘

方法

将蛋清和蛋黄分离，蛋黄放于一旁待稍后使用。将蛋清和糖搅打至粘稠状。

将牛奶、面粉、蛋黄、柠檬皮屑、香草酱和盐混合搅成光滑的面糊。

拌入蛋清和葡萄干。

启动自动程序，或使用手动设置进行预热。

将美味烤盘上火加热，放入黄油使其融化。将面糊倒入美味烤盘中，然后放入一体机内腔中。

按照自动程序操作，或使用手动设置烘烤。

将蛋香煎饼静置片刻。

将蛋香煎饼切开，撒上糖霜和肉桂粉即可食用。

设置

自动程序

甜品| 奥地利 皇室煎饼
程序持续时间：25 分钟

手动设置

程序选择：组合式 风扇加强
温度：210 °C
湿度：70 %
预热：开启
烹调时间：15 分钟
搁架层：1

焦糖布丁

总用时：25 分钟

准备 8 个 100 毫升烤盘或 6 个 150 毫升烤盘

制作焦糖

100 克细白砂糖

50 毫升水

制作香草奶油

500 毫升全脂牛奶

1 个香草豆荚 | 纵向对半切开

4 个中等大小的鸡蛋

制作装饰

200 毫升高脂浓奶油 | 搅打

配件

实底蒸盘

烤架

方法

将糖和水放入锅中熬成焦糖，然后均匀淋到各个烤盘上。

自动程序：

按自动程序所示将牛奶和香草豆荚放入不带孔蒸盘中加热。

手动设置：

将牛奶和香草豆荚放入不带孔蒸盘中加热（如第一烹饪阶段说明所示）。

蒸熟后取出香草豆荚。

将鸡蛋中加糖并搅打至蓬松，然后慢慢加入热香草牛奶。分别倒入各烤盘中。

将烤盘放在一体机内腔中的烤架上，按自动程序说明所示或按第二和第三烹饪阶段说明所示的手动设置继续烘烤。

将焦糖布丁放入冰箱中冷藏两到三小时。

装盘，根据需要饰以奶油，然后即可享用。

设置

自动程序

甜品 | 瑞士奶油 焦糖布丁

程序持续时间：

使用 8 个 100 毫升烤盘需：17 分钟

使用 6 个 150 毫升烤盘需：18 分钟

手动设置

第一烹饪阶段

程序选择：蒸汽烹调

温度：100 °C

烹调时间：3 分钟

第二烹饪阶段

程序选择：蒸汽烹调

温度：85 °C

烹调时间：

使用 8 个 100 毫升瓷烤盘需：9 分钟

使用 6 个 150 毫升瓷烤盘需：12 分钟

第三烹饪阶段

程序选择：蒸汽烹调

温度：40 °C

烹调时间：5 分钟

甜点

枣蓉布丁

总用时：60–100 分钟，取决于所用模具
12 人份（蒸盘或松饼盒）

准备生面团

275 克大枣干，去核 | 切末
1 茶匙小苏打
250 毫升水 | 沸水
25 克黄油
160 克红糖
2 个中等大小的鸡蛋
½ 茶匙香草精
3 克发酵粉
195 克普通白面粉

制作焦糖汁

225 克红糖
250 毫升高脂浓奶油
40 克黄油

配件

实底蒸盘（作为大号模具）
烘焙用羊皮纸
或 12 个松饼盒，Ø 5 厘米
烤架

方法

将大枣与小苏打一起放入碗中，倒入沸水。放于一旁冷却。

将黄油和糖放入大碗中搅拌，然后缓慢加入鸡蛋和香草精。将面粉与发酵粉混合拌匀，加入大枣和调味汁中。

在实底蒸盘中铺上烘焙用羊皮纸或在蒸盘内放置 12 个松饼盒，然后倒入混合物。盖好后，放入一体机内腔中的烤架上烘烤。

将食材倒入锅中以中火加热，不停搅拌，制成太妃酱。用文火熬 3 分钟直至变稠。

趁热蘸太妃酱食用浓醇的太妃枣蓉布丁。

设置

自动程序

甜品 | 太妃糖甜品 |
一大块/几小块
程序持续时间：
使用大号模具（不带孔蒸盘）需：70 分钟
使用松饼盒需：30 分钟

手动设置

程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：
使用大号模具（不带孔蒸盘）需：70 分钟
使用松饼盒需：30 分钟

水煮梨

总用时：35–85 分钟

12 人份

制作酒汁

2 个肉桂棒

3 瓣干丁香花苞

½ 个柠檬 | 仅用外皮

1 片月桂叶

400 毫升红酒

300 毫升水

400 毫升红醋栗汁

100 克细白砂糖

制作水煮梨

1 千克烹饪用梨

配件

实底蒸盘

方法

将食材放入锅中煮沸，制成酒汁。

将梨削皮，但不要去梗。您可蒸煮整个梨，也可将梨对半切开或切成四等份。

将梨放入实底蒸盘中，倒入酒汁，使梨完全浸入其中。将梨放入一体机内腔中，启动自动程序或按照手动设置的说明进行蒸煮。

自动程序：

根据梨的大小或切割方式选择程序顺序。

手动设置：

根据梨的大小或切割方式选择持续时间。

将梨放入一体机内腔中蒸熟。

设置

自动程序

水果类 | 炖雪梨 | 小/中等大小/大

程序持续时间：21–75 分钟

手动设置

程序选择：蒸汽烹调

温度：100 °C

烹调时间：

整个梨：50 分钟 (小)，70 分钟 (中等大小)，75 分钟 (大)

半个梨：35 分钟

四分之一梨：27 分钟

提示

为获得更出色的口感，最好将梨浸入酒汁中放冰箱冷藏一夜。

甜点

莱姆芝士蛋糕

总用时：
75 分钟 + 120 分钟冷却时间
做 12 块（蛋糕烤盘）或 6 份（舒芙蕾烤盘）

食材
200 g 消化饼干
100 g 黄油 | 已融化
750 g 奶油干酪
225 g 糖
4 个中等大小的鸡蛋
4 个酸橙 | 榨汁并将外皮磨碎

准备装饰用
1 个芒果 | 已去皮切片
3 个百香果 | 仅用果肉部分

配件
手动搅拌器
烘焙纸
蛋糕烤盘，Ø 26 cm
或 6 个舒芙蕾烤盘
搁架

步骤
用手动搅拌机快速搅碎饼干，然后加入黄油，混合拌匀。将混合物浇入蛋糕烤盘（事先铺好烘焙用羊皮纸）或舒芙蕾烤盘的饼干坯中，压平，然后冷藏。

将奶油干酪、糖、鸡蛋、酸橙皮和果汁混合拌匀，浇到饼干坯上。

盖上蛋糕烤盘或舒芙蕾烤盘，放入蒸炉隔间内的支架上进行蒸煮。

取下盖子，冷却 2 小时左右。
食用前用芒果片和百香果装饰。

设置
自动程序
甜品 | 青柠乳酪 蛋糕 |
一大块/几小块

程序持续时间：
使用蛋糕烤盘需：60 分钟
使用舒芙蕾烤盘需：20 分钟

手动
操作模式：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹饪时长：
使用蛋糕烤盘需：60 分钟
使用舒芙蕾烤盘需：20 分钟

夸克干酪球

总用时：50 分钟 + 60 分钟冷藏时间
10 人份

制作夸克干酪球

- 200 克黄油
- 1 汤匙糖霜
- 1 汤匙朗姆酒
- 1 茶匙柠檬皮屑 | 磨碎
- 750 克低脂夸克干酪
- 2 个中等大小的鸡蛋
- 180 克面包屑
- 1 撮盐

制作面包屑

- 150 克黄油
- 250 克面包屑

准备模具蛋糕

- 1 汤匙黄油

配件

- 带孔蒸盘

方法

将黄油、糖霜、朗姆酒和柠檬皮屑放入碗中搅打至蓬松。

加入夸克干酪、鸡蛋、面包屑和盐，搅拌均匀。

将夸克干酪混合物冷藏至少 1 小时。

启动自动程序或将一体机内腔预热。

将夸克干酪混合物揉成 20 个团子。在带孔蒸盘上刷油，然后放入夸克干酪球进行蒸煮。

在制作面包屑时，先在锅中放入黄油加热，再加入面包屑。不停搅动，将面包屑烘烤至金棕色。

将面包屑撒到夸克干酪团上，然后即可享用。

设置

自动程序

甜品| 夸克奶酪球
程序持续时间：25 分钟

手动设置

程序选择：蒸汽烹调
温度：95 °C
烹调时间：25 分钟

甜点

糖浆海绵布丁

总用时：70–120 分钟，取决于所用模具
6 人份（碗或烤盘）

准备模具蛋糕

1 汤匙黄油

制作布丁

3 汤匙金黄色糖浆
125 克普通白面粉
5 克发酵粉
125 克黄油 | 软化
3 个中等大小的鸡蛋
125 克细白砂糖
1 汤匙黑糖浆
3 汤匙金黄色糖浆

配件

1 个大号布丁蒸盘（1 升）
6 个 150 毫升烤盘
烘焙用羊皮纸
铝箔纸
厨房用线
实底蒸盘

方法

在布丁蒸盘或小烤盘上刷油。加入金黄色糖浆。

将面粉和发酵粉筛入大碗中，加入黄油、鸡蛋、糖和黑糖浆，搅拌 2 分钟，直至呈光滑糊状，然后倒入布丁蒸盘或烤盘中。用勺子将底部抹平。

从烘焙用羊皮纸上剪下一个或几个小圆形（分别大于布丁蒸盘或烤盘的外缘）。将圆形纸对折，铺在布丁蒸盘/烤盘上。用铝箔纸盖住，同时将铝箔纸的四周下折，并用厨房用细绳绕边缘系紧。

将布丁蒸盘/烤盘放入实底蒸盘中进行蒸煮。

食用前，用刀搅动布丁，使其蓬松。装入温热的甜点盘中，并在海绵布丁上浇入金黄色糖浆。

立即食用。

设置

自动程序

甜品| 糖浆海绵 布丁|
一大块/几小块
程序持续时间：
使用布丁蒸盘需：90 分钟
使用烤盘需：40 分钟

手动设置

程序选择：蒸汽烹调
温度：100 °C
烹调时间：
使用布丁蒸盘需：90 分钟
使用烤盘需：40 分钟

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘焙

首次使用前，请参考操作说明中的信息。使用“用户程序”功能输入各个阶段。将表格中所示设置作为指导使用。尝试找出符合您口味的设置。

表格中的缩略词：PH：预热（在第一阶段，将带有烹饪托盘的一体机内腔预热，不放入待烘烤食物）；R：烤架；U：通用烤盘；R+U：上方放有烤架的通用烤盘

烘焙食物	阶段	操作模式	温度 (°C)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	搁架层
烘焙食物						
烤意大利面	1	组合式 常规加热	150–180	95	40	R: 1
意式宽面	1	组合式 常规加热	170–200	95	40	R: 1
海绵蛋糕混合物						
底部	PH 1	常规加热	140–160	–	–	R: 2
	2	常规加热	140–160		40	
工作表	PH 1	常规加热	160	–	–	U: 2
	2	常规加热	160		16	
泡芙面团						
小泡芙	1	组合式 风扇加强	185		35–50	U: 2
面包面团						
火焰蛋挞	PH 1	风扇加强	200	–	–	U: 1
	2	增强烘焙	200	–	17–20	
蔬菜和焗烤食品						
焗烤土豆和奶酪	1	组合式 常规加热	170	95	38	R: 2
	2	组合式烧烤	2 级	70	1–8	
土豆角	1	组合式 常规加热	180–210		45	U: 2
焗烤茴香胡萝卜	1	蒸汽烹调 带孔蒸盘	100		15–18	2
	2	全面烧烤 不带孔蒸盘	3 级	–	10	

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘焙

烘焙食物	阶段	操作模式	温度 (°C)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	搁架层
发酵面团						
法式长棍面包	1	组合式 风扇加强	40	100	8	U: 1
	2	组合式 风扇加强	50	100	4	
	3	组合式 风扇加强	210	50	6	
	4	组合式 风扇加强	180–210		30	
甜餐包	1	组合式 常规加热	40	100	8	U: 2
	2	组合式 常规加热	50	100	2	
	3	组合式 常规加热	140	50	10	
	4	组合式 常规加热	145–185		13	
黄油蛋糕	1	组合式 常规加热	160	90	15	U: 2
	2	组合式 常规加热	120–165		10	
牛角面包	1	组合式 风扇加强	90	100	2	U: 2
	2	组合式 风扇加强	160	90	10	
	3	组合式 风扇加强	160–170		30	
斯佩尔特面包	1	组合式 风扇加强	40	100	8	U: 1
	2	组合式 风扇加强	50	100	4	
	3	组合式 风扇加强	210	50	6	
	4	组合式 风扇加强	170–200		40	
扁面包	1	组合式 常规加热	40	100	10	U: 2
	2	组合式 常规加热	50	100	2	
	3	组合式 常规加热	210		6	
	4	组合式 常规加热	155–190		25	
辫子面包	1	组合式 常规加热	40	100	8	U: 2
	2	组合式 常规加热	50	100	2	
	3	组合式 常规加热	200	27	15	
	4	组合式 常规加热	140–170		20	
杂粮餐包	1	组合式 风扇加强	30	100	20	U: 2
	2	组合式 风扇加强	150	50	5	
	3	蛋糕程序	225	–	5	
	4	组合式 风扇加强	200–225		12	

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘焙

烘焙食物	阶段	操作模式	温度 (°C)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	搁架层
牛轧糖小面包	1	组合式 风扇加强	100	100	10	R: 2
	2	组合式 风扇加强	165		35–40	
核桃面包	1	组合式 风扇加强	30	100	15	R: 1
	2	组合式 风扇加强	150	50	10	
	3	组合式 风扇加强	150		100	
披萨，圆形烤盘	1	增强烘焙	175–220	–	25	R: 1
披萨，通用烤盘	1	增强烘焙	175–220	–	30	U: 1
多籽面包	1	组合式 风扇加强	30	100	15	R: 2
	2	组合式 风扇加强	210	50	10	
	3	组合式 风扇加强	170–180		45	
果干甜面包	1	组合式 风扇加强	150	80	20	U: 1
	2	组合式 风扇加强	130–160		45	
水果脆皮蛋糕	1	组合式 常规加热	145–165	30	45	U: 2
白面包	1	组合式 风扇加强	40	100	8	U: 1
	2	组合式 风扇加强	50	100	4	
	3	组合式 风扇加强	210	50	6	
	4	组合式 风扇加强	170–210		30	
白吐司面包	1	组合式 风扇加强	40	100	8	R: 1
	2	组合式 风扇加强	50	100	4	
	3	组合式 风扇加强	210	50	6	
	4	组合式 风扇加强	170–225		30	
早餐包	1	组合式 风扇加强	30	100	20	U: 2
	2	组合式 风扇加强	150	50	5	
	3	蛋糕程序	225	–	5	
	4	组合式 风扇加强	180–220		12	
黑麦杂粮面包	1	组合式 风扇加强	30	100	30	R: 1
	2	组合式 风扇加强	210	50	6	
	3	蛋糕程序	210	–	5	
	4	组合式 风扇加强	195–205		35	

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘焙

烘焙食物	阶段	操作模式	温度 (°C)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	搁架层
油酥松饼						
苹果派	1	组合式 常规加热	100	100	2	R: 2
	2	组合式 常规加热	160		70–90	
饼干	1	组合式 风扇加强	160	60	10	U: 2
	2	组合式 风扇加强	160		10–18	
奶酪饼干	1	风扇加强	185	–	18–23	U: 2
奶酪樱桃蛋糕	1	增强烘焙	170–190	–	45	U: 1
三文鱼蛋挞	1	增强烘焙	185–210	–	50	R: 1
洛林乳蛋饼	1	增强烘焙	190–220	–	35	R: 1
烟熏三文鱼乳蛋饼	1	增强烘焙	200	–	30–35	R: 1
滴面曲奇	PH 1	蛋糕程序	135–155	–	–	U: 2
	2	蛋糕程序	135–155		29	
香草饼干	PH 1	常规加热	170	–	–	U: 2
	2	常规加热	170		12–17	
夸克面团						
甜餐包	1	组合式 常规加热	50	100	5	U: 2
	2	组合式 常规加热	165	50	5	
	3	组合式 常规加热	165		16–26	
披萨，圆形烤盘	PH 1	增强烘焙	165–195	–	–	R: 1
	2	增强烘焙	165–195		20	
披萨，通用烤盘	PH 1	增强烘焙	165–195	–	–	U: 2
	2	增强烘焙	165–195		25	
面糊						
苹果海绵蛋糕	1	风扇加强	150–170	–	50	R: 2
蓝莓松饼	1	蛋糕程序	140–180	–	32	R: 2
大理石蛋糕	1	蛋糕程序	145–180	–	55	R: 1
马德拉蛋糕	1	蛋糕程序	170	–	60	R: 1
核桃松饼	1	蛋糕程序	140–180	–	32	R: 2
酵母						

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘焙

烘焙食物	阶段	操作模式	温度 (°C)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	搁架层
黑麦小餐包	1	组合式 风扇加强	30	100	30	U: 2
	2	组合式 风扇加强	155	90	10	
	3	组合式 风扇加强	190-210		25	
混合黑麦面包	1	组合式 风扇加强	30	100	20	R: 1
	2	组合式 风扇加强	210	50	5	
	3	组合式 风扇加强	190-210		50	
果馅卷						
苹果果馅卷	1	组合式 风扇加强	30	90	7	U: 1
	2	组合式 风扇加强	190		37-63	

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘烤

使用“用户程序”功能输入各个阶段。将表格中所示设置作为指导使用。尝试找出符合您口味的设置。烘烤前可以腌制肉类。请注意，烘烤时腌制肉类的颜色会变深。烘烤时，某些种类的肉（除整只家禽外）会流出肉汁。您可以用水或高汤稀释肉汁，然后放入酱汁中上火加热。如果列明核心温度，可使用（部分型号的电器）所提供的食物烘烤探针，或按照建议时间烘烤。如果某一阶段所列温度为 30 °C，则此阶段为冷却阶段。

首次使用前，请参考操作说明中的信息。表格中的缩略词：PH：预热（在第一阶段，将带有烹饪托盘的一体机内腔预热，不放入待烹饪的食物）；R：烤架；U：通用烤盘；R+U：上方放有烤架的通用烤盘

待烹饪的食物	阶段	操作模式	温度 (°C)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	核心温 度 (°C)	搁架层
鱼							
盐焗鲑鳟鱼	1	常规加热	190	–	25–35	–	U: 1
烤鲑鱼配 番茄炖菜	1	组合式烧烤	3 级		20–25	–	U: 2
夹馅玫瑰鱼	1	组合式 常规加热	180	50	35	–	U: 1
夹馅 海鲈鱼	1	组合式 常规加热	180	50	20–30	–	U: 1
家禽							
八宝鸭，最多 2 千克	1	组合式 风扇加强	130	80	75	–	R+U: 2
	2	组合式 风扇加强	170	40	30–60		
	3	风扇烧烤	190	–	15		
无夹馅鸭肉，最多 2 千克	1	组合式 风扇加强	130	80	60	–	R+U: 2
	2	组合式 风扇加强	170	40	30–60		
	3	风扇烧烤	190	–	15		
鹅，4.5 千克	1	组合式 风扇加强	190	40	30	–	R+U: 1
	2	组合式 风扇加强	100	80	120–210		
	3	风扇烧烤	190	–	23		
整只鸡	1	组合式 风扇加强	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	组合式 风扇加强	150	55	30–50		
	3	全面烧烤	3 级	–	15		
鸡大腿	1	组合式 风扇加强	200	30	15	–	R: 2 U: 1
	2	组合式 风扇加强	150	55	15		
	3	全面烧烤	3 级	–	12		

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘烤

待烹饪的食物	阶段	操作模式	温度 (℃)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	核心温度 (℃)	搁架层
整只火鸡 (夹馅)	1	组合式 风扇加强	190	40	20	—	R+U: 1
	2	组合式 风扇加强	150	70	95–120		
	3	风扇烧烤	190	—	10		
火鸡胸肉	1	组合式 风扇加强	170	65	85	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	2		
火鸡腿	1	组合式 风扇加强	200	30	15	—	R: 2 U: 1
	2	组合式 风扇加强	150	55	60		
	3	风扇烧烤	200	—	20		
鸵鸟肉 (加湿烘烤)							
一分熟	PH 1	全面烧烤	3 级	—	10	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	8		
	3	组合式 常规加热	30		15		
	4	组合式 常规加热	65	49	157		
五分熟	PH 1	全面烧烤	3 级	—	10	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	13		
	3	组合式 常规加热	30		15		
	4	组合式 常规加热	80	66	157		
全熟	PH 1	全面烧烤	3 级	—	10	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	13		
	3	组合式 常规加热	30		30		
	4	组合式 常规加热	100	57	142		
小牛肉							
牛排/腰肉 (烘烤)							
一分熟	1	风扇烧烤	175	—	约 30	45	R: 2 U: 1
五分熟	1	风扇烧烤	165		约 45	55	
全熟	1	风扇烧烤	160		约 60	75	
牛排/腰肉 (加湿烘烤)							

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘烤

待烹饪的食物	阶段	操作模式	温度 (°C)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	核心温度 (°C)	搁架层
一分熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		8		
	3	组合式 常规加热	60		30		
	4	组合式 常规加热	60	49	30		
五分熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	100		20		
	4	组合式 常规加热	65	49	60		
	5	组合式 常规加热	70	51	60		

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘烤

待烹饪的食物	阶段	操作模式	温度 (℃)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	核心温度 (℃)	搁架层
全熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	100		20		
	4	组合式 常规加热	65	49	60		
	5	组合式 常规加热	90	68	50		
	6	风扇烧烤	200	-	5		
牛肘	1	组合式 常规加热	100	84	110	-	R+U: 1
	2	风扇烧烤	190	-	17		
红焖肉	1	组合式烧烤	3 级		20	-	U: 2
	2	组合式 常规加热	100	84	70		
羊肉							
羊腿（加湿烘烤）							
一分熟	PH 1	全面烧烤	3 级	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	-	10		
	3	组合式 常规加热	80	53	150		
全熟	PH 1	全面烧烤	3 级	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	-	10		
	3	组合式 常规加热	95	66	190		
羊脊（加湿烘烤）							
一分熟	PH 1	全面烧烤	3 级	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	-	6		
	3	组合式 常规加热	30		30		
	4	组合式 常规加热	70	46	105		
全熟	PH 1	全面烧烤	3 级	-	10	-	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	-	6		
	3	组合式 常规加热	30		30		
	4	组合式 常规加热	95	61	105		

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘烤

待烹饪的食物	阶段	操作模式	温度 (℃)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	核心温度 (℃)	搁架层
牛肉							
无骨肉片（烘烤）							
一分熟	1	风扇烧烤	175	-	约 35	45	R: 2 U: 1
五分熟	1	风扇烧烤	170		约 55	55	
全熟	1	风扇烧烤	165		约 75	90	
牛排（加湿烘烤）							
一分熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	60		30		
	4	组合式 常规加热	60	49	30		
五分熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	100		20		
	4	组合式 常规加热	65	49	60		
	5	组合式 常规加热	70	51	60		
全熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	100		20		
	4	组合式 常规加热	65	49	60		
	5	组合式 常规加热	90	60	105		
	6	风扇烧烤	200	-	8		
西冷牛排（烘烤）							
一分熟	1	风扇烧烤	190	-	约 45	45	R: 2 U: 1
五分熟	1	风扇烧烤	170		约 60	55	
全熟	1	风扇烧烤	165		约 90	75	
西冷牛排（加湿烘烤）							
一分熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	60		30		
	4	组合式 常规加热	60	49	30		

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘烤

待烹饪的食物	阶段	操作模式	温度 (℃)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	核心温度 (℃)	搁架层
五分熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	100		20		
	4	组合式 常规加热	65	49	60		
	5	组合式 常规加热	70	51	60		
全熟	PH 1	组合式烧烤	3 级		10	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	3 级		10		
	3	组合式 常规加热	100		20		
	4	组合式 常规加热	65	49	60		
	5	组合式 常规加热	90	60	105		
	6	风扇烧烤	200	-	8		
牛肉卷	1	组合式烧烤	3 级		15	-	U: 2
	2	组合式 常规加热	100	84	90		
红焖肉	1	组合式烧烤	3 级		20	-	U: 2
	2	组合式 常规加热	100	84	205		
猪肉							
无骨肉片（烘烤）							
一分熟	1	风扇烧烤	225	-	约 25	60	R: 2 U: 1
五分熟	1	风扇烧烤	220	-	约 30	65	
全熟	1	风扇烧烤	200	-	约 35	75	
猪腿（烘烤）	1	组合式 风扇加强	200		30	-	R: 2 U: 1
	2	组合式 风扇加强	130	100	约 20-25	63	
脆皮烤猪肉	1	组合式 风扇加强	160	80	120	-	R: 2 U: 1
	2	组合式烧烤	2 级	20	8		
烤猪肉	1	风扇烧烤	180	-	30	-	R: 2 U: 1
	2	组合式 常规加热	120	60	30	-	
	3	组合式 常规加热	100	80	约 60	85	

用美诺 Miele 蒸烤一体机烘烤

待烹饪的食物	阶段	操作模式	温度 (℃)	水分 (%)	持续时间 (分钟)	核心温度 (℃)	搁架层
野味							
鹿臀肉 (加湿烘烤)	1	全面烧烤	3 级	—	20	—	R: 2 U: 1
	2	组合式 常规加热	100	57	160		
鹿脊肉 (加湿烘烤)							
一分熟	PH 1	全面烧烤	3 级	—	10	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	7		
	3	组合式 常规加热	30		30		
	4	组合式 常规加热	75	52	40		
全熟	PH 1	全面烧烤	3 级	—	10	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	13		
	3	组合式 常规加热	30		30		
	4	组合式 常规加热	95	60	70		
兔肉	1	组合式烧烤	3 级	—	20	—	U: 2
	2	组合式 常规加热	100	84	70		
雄獐臀肉 (加湿烘烤)	1	全面烧烤	3 级	—	20	—	R: 2 U: 1
	2	组合式 常规加热	100	57	130		
雄獐脊肉 (加湿烘烤)							
一分熟	PH 1	全面烧烤	3 级	—	10	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	4		
	3	组合式 常规加热	30		15		
	4	组合式 常规加热	75	47	55		
全熟	PH 1	全面烧烤	3 级	—	10	—	R: 2 U: 1
	2	全面烧烤	3 级	—	4		
	3	组合式 常规加热	30		15		
	4	组合式 常规加热	100	47	85		
野猪臀肉块 (加湿烘烤)	1	全面烧烤	3 级	—	20	—	R: 2 U: 1
	2	组合式 常规加热	100	57	130		
其他							
小肉饼配甜椒牛油果泥	1	全面烧烤	3 级	—	20	—	R: 3 U: 1

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 Shi Men Yi Road

Jing An District

Shanghai 200040, PRC

Tel.: +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

