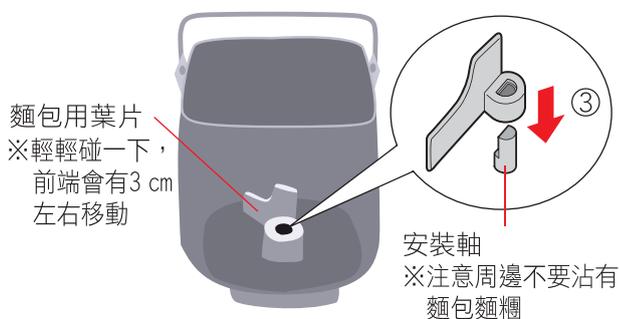
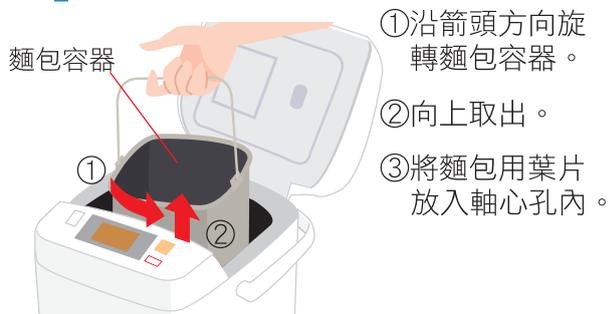


製作基本的吐司

放入材料



1 取出麵包容器 安裝麵包用葉片



「吐司」		1086 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	250 g	
奶油	10 g	
砂糖	大2 (17 g)	
奶粉	大1 (6 g)	
鹽	小1 (5 g)	
水※	180 mL	
酵母粉	小1 (2.8 g)	

※室溫超過25℃，使用5℃的水並減少10 mL。

●超軟吐司、軟吐司等的基本調配比例 ➡ P. 23 ~

2 在麵包容器內放入酵母粉以外的高筋麵粉和水等

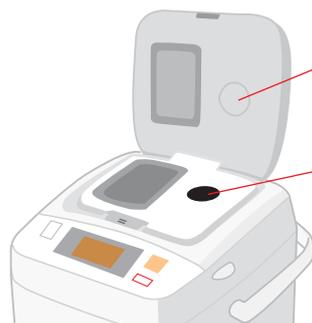


- ① 放入高筋麵粉等材料（酵母粉以外）時，使中央部分高於周邊。
- ② 繞著容器的周邊添加水。

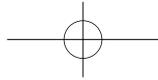


※麵包容器的把手中途會卡住。（為了方便取出麵包容器）無需降到最下面。

3 向酵母容器添加酵母粉



※摩擦會產生靜電，酵母粉就不會落在麵糰中。



所需時間：約4小時

設定

取出



4 選擇品項「1」



■ 選擇其他種類麵包時 → **品項** (P. 23)

■ 添加葡萄乾等配料時 → **選擇果實攪拌** (P. 18) (P. 20)

■ 選擇烤色時 → **烤色** (P. 21)

■ 預約完成時間時 → **預約** (P. 22)

5 開始



閃爍→燈亮

● 大約完成的時間。

- 開始後，請不要打開蓋子。否則酵母粉會灑落出來。但是，在手動放入其他配料時 (P. 19)，因為酵母粉已經放入完了，所以可以打開蓋子。
- 酵母粉投入時會發出聲音。

烘焙工序
請參閱 P. 10

6 切斷電源

- 取消 ① 按下「取消」鍵
- ② 拔掉電源插頭。

7 冷卻 (2分鐘左右)

- ※ 注意麵包容器的放置地點。(麵包容器仍為高溫狀態)
- ※ 如不迅速取出，麵包會收縮而從中間腰折。

8 取出麵包 靜置等待溫度下降

手套 (注意不要弄濕)
麵包容器



抓住把手，用力晃動數次。
※ 不要使用小刀、叉子、筷子 (會傷害到氟素塗層)

- 取出後，確認麵包容器內是否有麵包用葉片。如果沒有的話，就是黏附在麵包內 (底部)，請取出來。



(直接切下去的話，可能會損傷麵包用葉片)

酵母粉

製作基本的吐司

便利的機能

果實

製作自己喜歡口味的麵包「果實」功能

可以通過設定自動添加葡萄乾或核桃等自己喜歡的配料。
香蕉和巧克力等無法自動添加的配料（P. 19），請在蜂鳴器發出嗶嗶聲後手動放入。
想保留配料形狀時，請選擇「輕攪拌」。（P. 20）

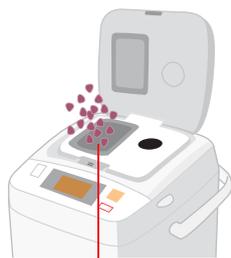
請遵守各個功能的調配比例。

若不遵守的話，配料可能會從麵包容器中灑出來而被加熱器烤焦，發出臭味或煙霧。

自動投料

準備 在果實容器中事
先放入喜歡的配料。

容器內的配料量的
總和不可超過100 g



果實容器

① 按下「果實：選擇」功能鍵，
選擇「有」（使「有」閃爍）



■ 選擇「輕攪拌」時 ➡ **果實攪拌** (P. 20)

② 開始



（會自動添加配料）

※ 暫時停止「攪拌」。

- 有時，果實容器中會黏著少量的配料。
- 表面有砂糖的水果在夏季或預約烘焙時，可能會因為砂糖融化而無法添加到麵糰中。

可自動添加的配料 乾燥的配料、難以溶解的配料

乾果
（最多100 g）

葡萄乾、李子
陳皮等



➡ 切成5 mm以下的小塊

堅果類
（最多100 g）

腰果、核桃等



➡ 敲碎至5 mm以下的小塊

不要烘烤

豌豆※
（最多100 g）



➡ 將水份擦拭乾淨

橄欖※
（最多100 g）



➡ 去核，切成原來大小的1/4，將水份擦拭乾淨

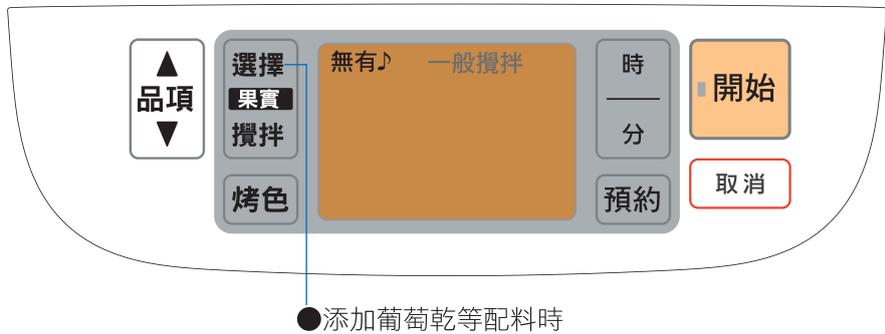
培根、火腿※
（最多100 g）



➡ 切成10 mm寬度

※ 預約烘焙時請勿添加。
（特別是在夏季等時候，會導致變質）

選擇品項功能後…



不可自動添加的配料，請手動放入。

蜂鳴器發出 (♪) 後，手動放入

不可自動添加的配料 (會附著在容器上，難以投放)
有水份、黏性的配料、容易溶化的配料

① 按下「果實：選擇」功能鍵，
選擇「有♪」(使「有♪」閃爍)



■ 選擇「輕攪拌」時 →  (P.20)

② 開始



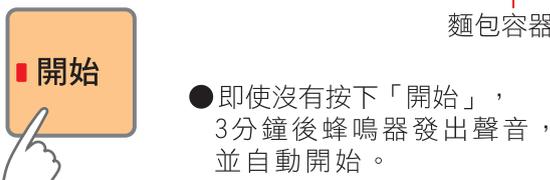
③ 發出嗶嗶聲後
打開蓋



④ 在麵包容器中
放入配料，
關閉蓋子



⑤ 重新開始

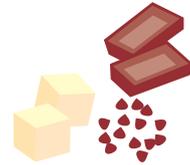


●果實容器將保持開啟狀態。

酒漬水果，洋蔥等切碎的蔬菜



乳酪、巧克力等



※芝麻等細小的材料可以
開始就放入麵包容器內。
(最多添加麵粉重量的20%左右)

- 材料放入越多，麵包的膨脹程度越差。
- 因材料的種類不同，會有無法保持形狀的情況。

製作含有配料的麵包時，添加配料的時間…

發出嗶嗶聲的時間會因選項及室溫的變化而變化。

- 吐司麵包 : 約1小時5分鐘 ~ 1小時35分鐘後
- 超軟吐司 : 約1小時5分鐘 ~ 1小時45分鐘後
- 軟吐司 : 約1小時55分鐘 ~ 2小時15分鐘後
- 速成吐司 : 約30 ~ 35分鐘後
- 米飯麵包 : 約1小時5分鐘 ~ 1小時35分鐘後
- 法國麵包 : 約40分鐘 ~ 1小時25分鐘後
- 裸麥麵包 : 約1小時35分鐘 ~ 2小時50分鐘後
- 全麥麵包 : 約1小時35分鐘 ~ 2小時50分鐘後
- 布里歐麵包 : 約1小時 ~ 1小時10分鐘後
- 菠蘿麵包 : 約35 ~ 40分鐘後
- 米粉麵包 (含麵粉) : 約45分鐘 ~ 1小時後
- 米粉麵包 (不含麵粉) : 約40 ~ 45分鐘後
- 麵包麵糰 : 約20 ~ 35分鐘後
- 天然酵母吐司麵包 : 約3小時30 ~ 35分鐘後
- 天然酵母麵包麵糰 : 約3小時30 ~ 35分鐘後

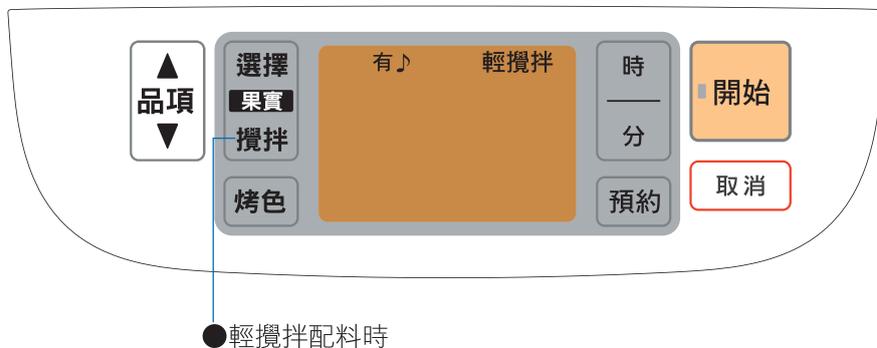
酵母粉

便利的機能 (果實)

便利的機能

輕攪拌

選擇品項功能後…



■首先，請參閱P. 18 ~ 19的「果實」功能

保留容易變形配料形狀的攪拌「輕攪拌」

① 按下「果實：選擇」鍵，選擇「有」或「有♪」後，

按下「果實：攪拌」鍵，選擇「輕攪拌」



●每次按下即在「一般攪拌」「輕攪拌」之間變換。

② 開始



●可以設定「輕攪拌」的選項 → (P. 10 ~ 11)

※使用「輕攪拌」功能時，

- 請增加10 mL的水量。(布里歐麵包除外)
- 巧克力請先冷凍。

適合「輕攪拌」的材料

柔軟、容易變形的材料

自動投入…「有」

橄欖、豌豆、
火腿、培根、
香腸



手動投入…「有♪」

乳酪
巧克力
加熱過的蔬菜（地瓜、馬鈴薯、南瓜等）
水煮豆、番茄乾…等



●有的材料可能不會保持原來的形狀。

放入這些配料時請小心！



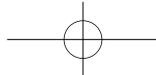
●添加較硬的材料，可能會使麵包容器等的氟素塗層剝落。請小心使用。

※誤食剝落的氟素塗層，並不會對人體造成影響。

- | | |
|-----------------|--------|
| · 穀物 | · 楓糖脆餅 |
| · 水果麥片 | · 楓糖 |
| · 已烘烤過或有上糖衣的堅果類 | · 冰糖 |
| | 等 |

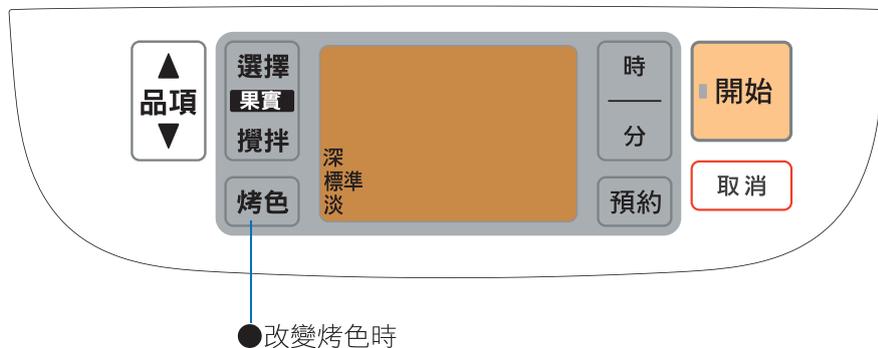
●添加富含蛋白質分解酵素的鮮果時，麵包不會膨脹。

- | | | |
|-------|-------|------|
| · 甜瓜 | · 無花果 | · 鳳梨 |
| · 奇異果 | · 芒果 | · 木瓜 |
| | | 等 |



烤色

選擇品項功能後...



調整自己喜歡的烤色時的「烤色」功能

烤色可設定為「淡」、「標準」、「深」三種。

- ① 按下「烤色」鍵
選擇自己喜歡的烤色



- ② 開始



● 可以設定「烤色」的選項 → (P. 10 ~ 11)

酵母粉

便利的機能 (輕攪拌 / 烤色)

便利的機能

預約

選擇品項功能後…



在指定時間完成烘焙的「預約」功能

為了方便早上能吃到剛剛烤好的麵包。

① 確認是否與現在時間相符

●不符合時，調整至現在時間 (P. 7)

② 按下「預約」鍵



③ 調至烘焙完成的預定時間



④ 開始 (預約完成)



● 使用「果實」和「烤色」功能時

- ① 設定「果實：選擇」「果實：攪拌」「烤色」功能
- ② 設定「預約」功能

【可預約的時間標準】

* 可以從現在時間開始預約

吐司麵包	: 4小時10分鐘 ~ 13小時後
超軟吐司	: 5小時 ~ 13小時後
軟吐司	: 4小時30分鐘 ~ 13小時後
米飯麵包	: 4小時10分鐘 ~ 13小時後
法國麵包	: 5小時10分鐘 ~ 13小時後
裸麥麵包	: 5小時10分鐘 ~ 13小時後
全麥麵包	: 5小時10分鐘 ~ 13小時後
米粉麵包 (含麵粉)	: 2小時40分鐘 ~ 13小時後
米粉麵包 (不含麵粉)	: 2小時5分鐘 ~ 13小時後
天然酵母吐司麵包	: 7小時10分鐘 ~ 10小時後

※ 超出上述預約時間則可能會腐壞或使麵包品質變差，因此無法預約。

※ 只能預約上述品項。(P. 10 ~ 11)

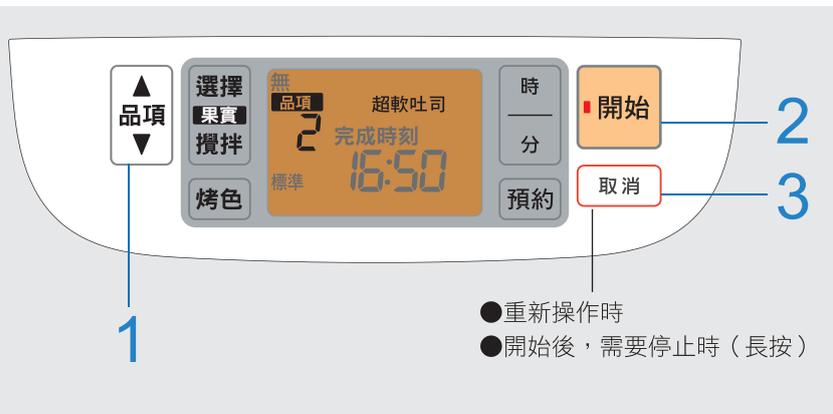
【可預約時間示例】

品項：吐司麵包
現在時間：晚上8點30分 (液晶顯示「20:30」)
可預約時間：凌晨0點40分 ~ 9點30分
(「0:40」~「9:30」)

※ 只能在上述時間段設置。

超軟吐司的烘焙

所需時間：約4小時50分



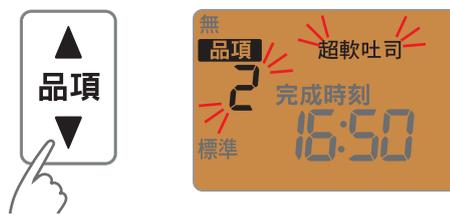
- 準備**
- ①在麵包容器安裝麵包用葉片。
 - ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
(P. 16)
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「超軟吐司」		1116 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	250 g	
奶油	15 g	
砂糖	大2 (17 g)	
奶粉	大1 (6 g)	
鹽	小1 (5 g)	
水※	190 mL	
酵母粉	小1½ (1.4 g)	

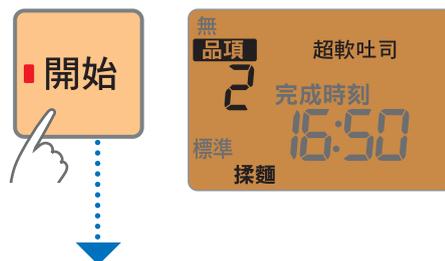
※ 室溫超過25 °C時，使用5 °C的水並減少10 mL。

1 選擇品項「2」



- 添加葡萄乾等配料時 → **選擇** (P. 18)
果實攪拌 (P. 20)
- 選擇烤色時 → **烤色** (P. 21)
- 預約完成時間時 → **預約** (P. 22)

2 開始



- ## 3
- 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵
取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後
取出麵包

酵母粉

便利的機能（預約）／超軟吐司的烘焙

軟吐司的烘焙

所需時間：約4小時20分



- 重新操作時
- 開始後，需要停止時（長按）

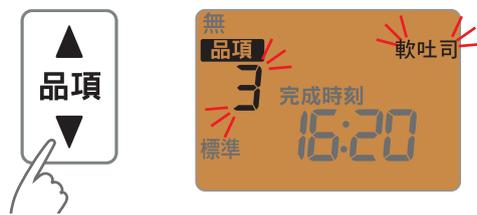
- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「軟吐司」	1122 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
水※	180 mL
酵母粉	小1(2.8 g)

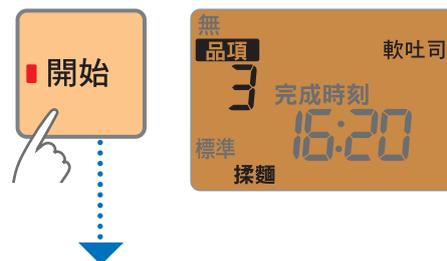
※室溫超過25 °C時，請用5 °C的水並減少10 mL。

1 選擇品項「3」



- 添加葡萄乾等配料時 → **選擇** (P. 18)
- 選擇攪拌 → **攪拌** (P. 20)
- 選擇烤色時 → **烤色** (P. 21)
- 預約完成時間時 → **預約** (P. 22)

2 開始



- ## 3 取出麵包
- 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後

速成吐司的烘焙

所需時間：約1小時55分



- 準備**
- (P. 16) ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「速成吐司」		1200 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	280 g	
奶油	10 g	
砂糖	大2 (17 g)	
奶粉	大1 (6 g)	
鹽	小1 (5 g)	
冷水(5℃)※	200 mL	
酵母粉	小1½ (4.2 g)	

※室溫超過25℃時，請將水減少10 mL。

1 選擇品項「4」



■ 添加葡萄乾等配料時



(P. 18)

(P. 20)

■ 選擇烤色時



(P. 21)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

酵母粉

軟吐司的烘焙 / 速成吐司的烘焙

米飯麵包的烘焙

所需時間：約4小時



- 重新操作時
- 開始後，需要停止時（長按）

- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

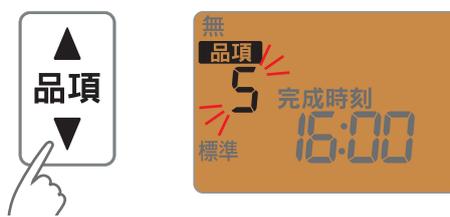
材料

「米飯麵包」	1190 kcal (1斤份量) (米飯為150 g時)
高筋麵粉	210 g
冷米飯（白米）	100 ~ 150 g
奶油	10 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
水※	130 mL
酵母粉	小¼ (2.1 g)

※室溫超過25℃時，請用5℃的水並減少10 mL。

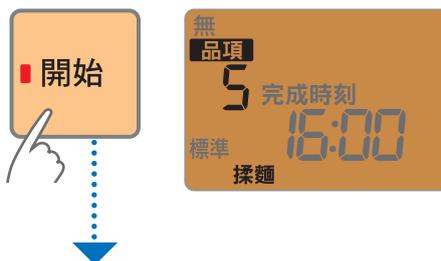
- 還可用糙米或藏紅花飯代替白米使用。
- 由於米飯量的不同，高度及口感也會有所不同。
- 米飯的量越多，烘烤出的麵包越柔軟。
(米飯以外的配料如上所示)
- 可以使用預約功能，但請勿使用煮熟後（或解凍後）超過1天的米飯。
- 室溫超過30℃時，請將麵粉放到冰箱內冷卻。
- 有時候飯粒會保持原狀。

1 選擇品項「5」



- 添加葡萄乾等配料時 → 選擇果實攪拌 (P. 18) (P. 20)
- 選擇烤色時 → 烤色 (P. 21)
- 預約完成時間時 → 預約 (P. 22)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

- 米飯麵包含有較多水份，容易變質，因此請儘快食用。
(夏季：當天，冬季：二天內)

法國麵包的烘焙

所需時間：約5小時



相比其他菜單烘烤出的麵包，法國麵包有時較難取出。請按照以下步驟3取出麵包。

- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「法國麵包」	918 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
鹽	小1 (5 g)
冷水(5℃)※	190 mL
酵母粉	小½ (1.4 g)

※室溫超過25℃時，請將水減少10 mL。

●室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

1 選擇品項「6」



- 添加葡萄乾等配料時 → 選擇 果實 攪拌 (P. 18) (P. 20)
- 預約完成時間時 → 預約 (P. 22)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

- 取出法國麵包... 在下面鋪上毛巾等，用力向下敲，敲的同時應用手抵住臺子。（參照右圖）

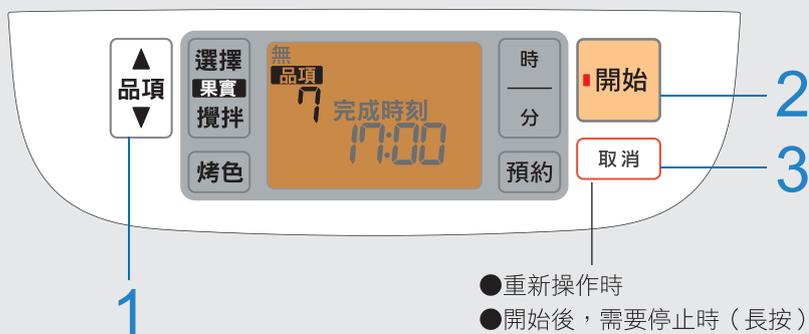


酵母粉

米飯麵包的烘焙 / 法國麵包的烘焙

裸麥麵包的烘焙

所需時間：約5小時



- 重新操作時
- 開始後，需要停止時（長按）

- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - (P. 16) ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「裸麥麵包」（裸麥麵粉50%）
1056 kcal (1斤份量)

高筋麵粉	125 g
裸麥麵粉※1	125 g
奶油	5 g
砂糖	大2 (17 g)
鹽	小1 (5 g)
原味優酪乳 (無糖)	85 g
冷水(5℃)※2	80 mL
酵母粉	小1½ (1.4 g)

- ※1 推薦使用粉狀等顆粒較小的產品。
 ※2 添加配料時，水量增加10 mL。

- 室溫超過30℃時做出的麵包品質較差。
- 室溫超過25℃時，預約時間建議在10小時以內。（否則酸味會變強，做出的麵包品質變差）

- 裸麥麵粉的調配比例為21 ~ 50%。
 ➔ 如果在20%以下，請用品項「1」（吐司麵包）進行烘焙。

※裸麥的比例越高，麵包的高度越低。

- 裸麥麵粉的顆粒越大，麵包的高度越低。
- ※裸麥種類不同，麵包的品質與膨脹程度也有所差別。

1 選擇品項「7」



■添加葡萄乾等配料時 ➔ **選擇果實** (P. 18)

■預約完成時間時 ➔ **預約** (P. 22)

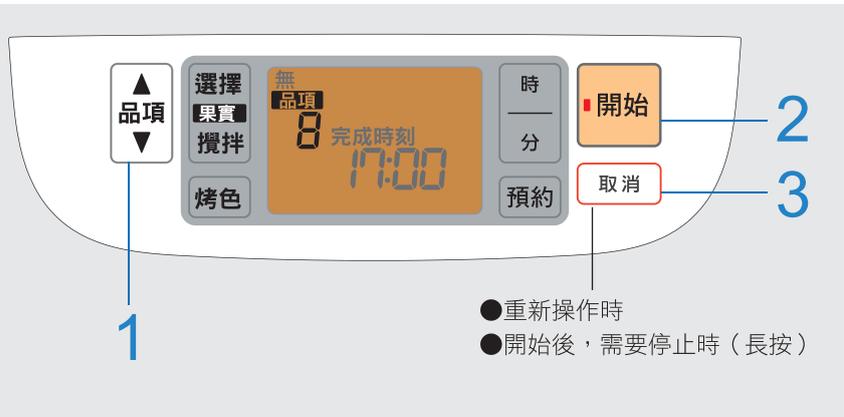
2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

全麥麵包的烘焙

所需時間：約5小時



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - ②在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「全麥麵包」（全麥粉50%）

	1038 kcal (1斤份量)
全麥粉（麵包專用）※1	125 g
高筋麵粉	125 g
奶油	10 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
冷水（5℃）※2	200 mL
酵母粉	小1 (2.8 g)

※1 不能使用點心專用（低筋麵粉）或小麥以外的全麥麵粉。

※2 室溫超過25℃時，請將水減少10 mL。

●室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

■全麥粉的調配比例為30 ~ 100%。
（全麥粗粉約30 ~ 40%）

➡未滿30%時，請用品項「1」（吐司麵包）進行烘焙。

※全麥粉的比例越高，麵包的高度越低。

■使用全麥粗粉的時候

➡①水量減少20 mL，將粉浸泡在水中，並放置在冷藏室裡一晚。
（為使其吸水）

②將浸泡過的全麥粗粉連同水一起放入麵包容器。

③室溫低於25℃時，放入麵包容器前增加10 mL的水。

※全麥粉種類不同，麵包的品質與膨脹程度也有所差別。

1 選擇品項「8」



■添加葡萄乾等配料時

➡選擇
果實
攪拌 (P. 18)
(P. 20)

■預約完成時間時

➡預約 (P. 22)

2 開始



3 取出麵包

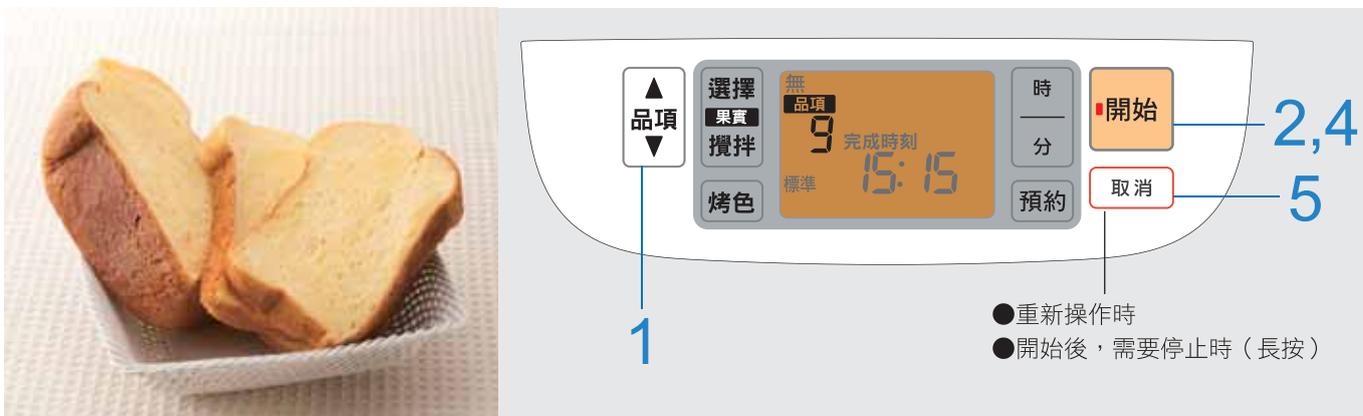
發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，並冷卻2分鐘左右後

酵母粉

裸麥麵包的烘焙 / 全麥麵包的烘焙

布里歐麵包的烘焙

所需時間：約3小時15分



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - (P. 16) ②在麵包容器內放入（除酵母粉以及冷凍奶油以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「布里歐麵包」		1530 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	170 g	
低筋麵粉	30 g	
奶油	30 g	
砂糖	大3 (25.5 g)	
奶粉	大1 (6 g)	
鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)	
雞蛋1個、蛋黃1個、冷水 (5℃) 的混合物	140 g	
酵母粉	小 $\frac{3}{4}$ (2.1 g)	
冷凍奶油 (後放)	40 g	
(推薦使用無鹽奶油)		

●室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

■準備冷凍奶油！（後放）

- ①將奶油（後放用）切成1 cm的塊狀。
 - ②將奶油塊用保鮮膜包起來或放入密閉容器中，避免奶油黏在一起。
 - ③加入之前請一直放在冰箱裏。
- ※室溫超過25℃時，要冷凍不少於一晚（10小時）的時間

■在步驟3誤按了「取消」鍵時
在10分鐘內按下「開始」即可恢復。
（僅限1次。按其他鍵無效）

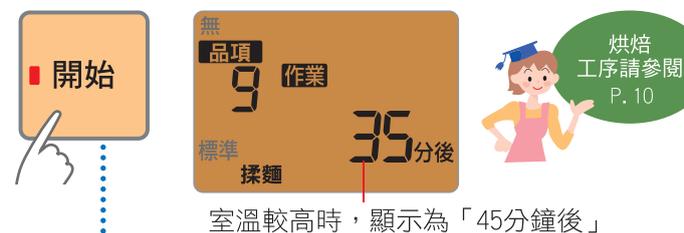
■在步驟3經過10分鐘後
即使沒有放入奶油，也會發出蜂鳴聲，
並自動重新啟動。
（之後即使再放入奶油也不會攪拌，請
勿放入。）

■後放用奶油即使一開始放入也可烘烤
在麵包容器內放入酵母粉以外的所有材料，
並開始。（步驟1，2，5）
※風味、口感及膨脹程度有所不同。

1 選擇品項「9」



2 開始



3 發出嗶嗶聲後打開蓋子， 拆開保鮮膜 放入切好的冷凍奶油

●不要按「取消」鍵

4 蓋上蓋子 再次開始

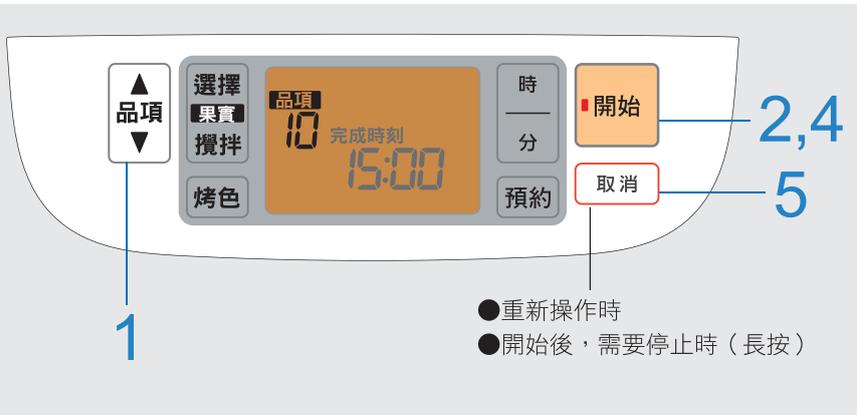


5 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出麵包

※取出用力過猛時會破壞麵包形狀。

丹麥麵包的烘焙

所需時間：約3小時



- 準備**
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - ②在麵包容器內放入（除酵母粉以及冷凍奶油以外）麵粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

「丹麥麵包」		2142 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	230g	
低筋麵粉	50g	
奶油	15g	
砂糖	大3(25.5g)	
奶粉	大1(6g)	
鹽	小1(5g)	
雞蛋（打散）	M寸 ½個(25g)	
冷水(5℃)	160mL	
酵母粉	小1(2.8g)	
冷凍奶油（後放）	110g	
（推薦使用無鹽奶油）		

●室溫超過30℃時做出的吐司品質較差。

■在前一天準備好冷凍奶油！（後放）

- ①將奶油（後放用）切成1cm的塊狀。
- ②將奶油塊用保鮮膜包起來或放入密閉容器中，避免奶油塊黏在一起。
- ③冷凍至少於一晚（10小時）的時間。

■在步驟3誤按了「取消」鍵時

在10分鐘內按下「開始」即可恢復。
（僅限1次。按其他鍵無效）

■在步驟3經過10分鐘後

即使沒有放入奶油，也會發出蜂鳴聲，並自動重新啟動。

（之後即使再放入奶油也不會攪拌，請勿放入。）

■添加葡萄乾等配料時同時放入冰凍奶油。

1 選擇品項「10」



2 開始



3

發出嗶嗶聲後，
打開蓋子

在10分鐘以內

拆開保鮮膜 **放入切好的冷凍奶油**

●不要按「取消」鍵



4 蓋上蓋子 再次開始



5

發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵
取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後
取出麵包

※取出用力過猛時會破壞麵包形狀。

酵母粉

布里歐麵包的烘焙 / 丹麥麵包的烘焙

菠蘿麵包的烘焙



- 準備**
- ① 製作餅乾皮麵糰，並放入冰箱冷藏。(P. 33 ① ~ ⑥)
- (P. 16) ② 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
- ③ 在麵包容器內放入（除酵母粉以外）麵粉和水等。
- ④ 將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

材料

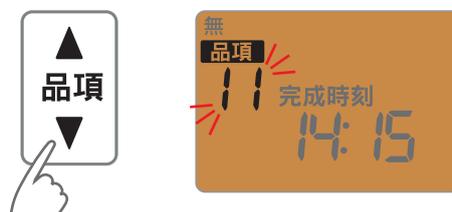
「菠蘿麵包」	1734 kcal (1斤份量)
高筋麵粉	150 g
奶油	15 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小 $1\frac{1}{2}$ (2.5 g)
冷水 (5 °C)	90 mL
酵母粉	小 $\frac{3}{4}$ (2.1 g)

餅乾皮麵糰 (菠蘿麵包麵皮)

奶油	50 g
砂糖	40 g
雞蛋 (打散)	M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25 g)
低筋麵粉	100 g
泡打粉	3 g
香草精	少量
粗砂糖	2 ~ 3小匙

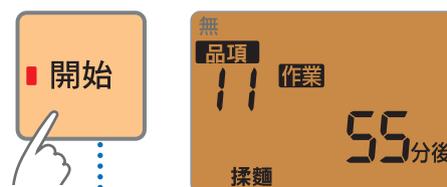
- 請務必遵守上述份量規定。若份量過多，會導致麵糰從麵包容器中溢出，烤焦會冒煙和散發焦味。
- 在步驟3誤按了「取消」鍵時，在10分鐘內按下「開始」即可恢復。(僅限1次。按其他鍵無效)
- 在步驟3經過15分鐘後，即使還在操作，也會發出蜂鳴聲，並自動進入下一步。
- 在進行步驟3時（15分鐘）添加自己喜歡的配料，則可以製作出多種風味的麵包。
➡ P. 40

1 選擇品項「11」



■ 添加葡萄乾等配料時 ➡ 選擇果實 (P. 18)

2 開始



所需時間：約2小時15分



3 發出嗶嗶聲後打開蓋子 放入餅乾皮麵糰

15分鐘內

- ①將麵包麵糰放置在麵包容器中央
- ②將塗有雞蛋液的餅乾皮麵糰的一面朝下，放在麵包麵糰上面
- ③輕輕按周邊（不要太用力按下去）
- ④從上面撒上粗砂糖

- 不要按「取消」鍵



4 蓋上蓋子 再次開始



5 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵， 取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後 取出麵包

※取出用力過猛時會破壞麵包形狀。

餅乾皮麵糰的製作方法

製作麵糰

- ①將低筋麵粉與泡打粉混在一起篩。
- ②用木匙等工具將恢復回室溫而軟化的奶油攪拌成泥狀。

- ③分次放入少量砂糖（分2～3次），一直攪和到泛白為止。



- ④分3～4次一點點加入雞蛋後拌合。最後添加香草精。
※雞蛋預留½小匙

- ⑤將①的材料放入，攪拌至均勻成糰。



- ⑥麵糰成形後，將麵糰揉成圓盤狀，用保鮮膜包起來放入冰箱靜置20分鐘以上。



擀麵

- ⑦用擀麵棒擀成直徑14～15 cm的圓形。
※用保鮮膜將麵糰包在中間，操作則更簡單。



- ⑧將剩餘的½小匙雞蛋液塗在麵糰表面。

製作菠蘿麵包的訣竅！

- 也可以在餅乾皮麵糰的表面做出格子圖案。
用竹籤等工具刻出深度1 mm以下的圖案。
(刻得太深的話，則餅乾皮麵糰會裂開滑下來。)
- 要做出好的餅乾皮麵糰，硬度最好控制在柔軟並且能夠彎曲的程度。

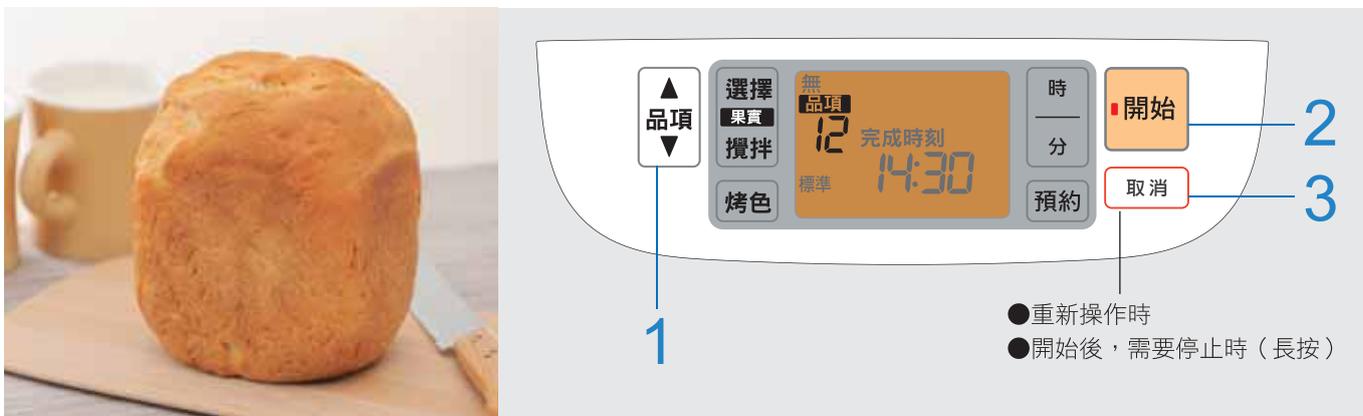


酵母粉

菠蘿麵包的烘焙

米粉麵包 (含麵粉) 的烘焙

所需時間：約2小時30分



- 準備**
- (P. 16)
- ①在麵包容器內安裝麵包用葉片。
 - ②在麵包容器內放入 (除酵母粉以外) 米粉和水等。
 - ③將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。

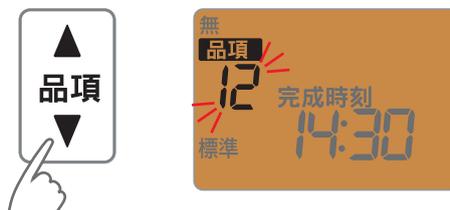
材料 (請使用在來米粉)

「米粉麵包」(含麵粉)		218 kcal
		(切成6片時的每片)
米粉 (在來米粉)	150 g	
高筋麵粉	100 g	
奶油	40 g	
砂糖	大2 (17 g)	
奶粉	大1 (6 g)	
鹽	小1 (5 g)	
水※	190 mL	
酵母粉	小1 (2.8 g)	

※室溫超過25℃時，請使用約5℃的冷水。

- 室溫超過25℃時，使用預約功能做出的麵包品質不好。
- 室溫超過30℃時，請將米粉等材料放到冰箱內冷藏。

1 選擇品項「12」



- 添加葡萄乾等配料時 → **選擇果實** (P. 18)
- 選擇烤色時 → **烤色** (P. 21)
- 預約完成時間時 → **預約** (P. 22)

2 開始

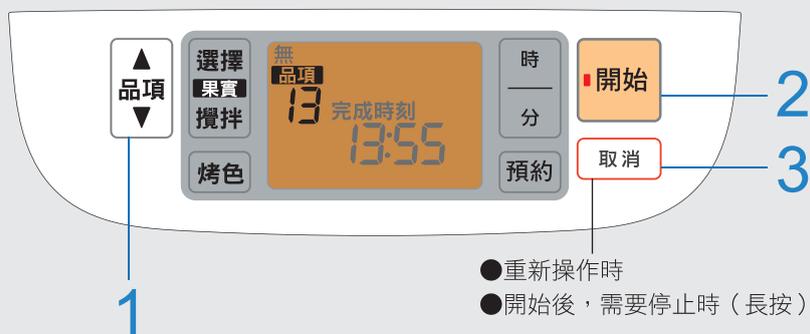


3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

米粉麵包（不含麵粉）的烘焙

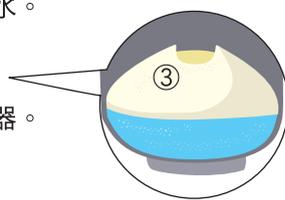
所需時間：約1小時55分

※烘焙出來的麵包頂部會比較白且平坦



- 重新操作時
- 開始後，需要停止時（長按）

- 準備**
- ①在已安裝了麵包用葉片的麵包容器內放入果糖與水。
 - ②放入米粉、砂糖、鹽。
 - ③粉頂上稍用手撥出凹狀，將橄欖油倒入凹狀中。
 - ④將麵包容器裝入本體內，並將酵母粉放入酵母容器。



材料（請使用在來米粉）

「米粉麵包」(不含麵粉)		160 kcal
		(切成6片時的每片)
果糖+水	50 g+210 g	
米粉（在來米粉）	300 g	
砂糖	大1(8.5 g)	
鹽	小1(5 g)	
橄欖油或沙拉油	10 g	
酵母粉	小1(2.8 g)	

- 請務必遵守上述材料與份量的規定。
 - 油的種類一旦有變，則會無法順利做出麵包
 - 加入奶粉及乳製品，則無法順利做出麵包
- 加入葡萄乾等配料時，根據材料的不同，可能麵包的膨脹程度及與麵糰的配合度會變得不好。
- 麵糰雖然黏膩柔軟，但是不會有問題。

1 選擇品項「13」



- 添加葡萄乾等配料時 → 選擇果實 (P. 18)
- 預約完成時間時 → 預約 (P. 22)

2 開始



3 發出嗶嗶聲後按下「取消」鍵，取出麵包容器，冷卻2分鐘左右後取出麵包

酵母粉

米粉麵包（含麵粉）的烘焙 / 米粉麵包（不含麵粉）的烘焙

多種口味吐司食譜



「洋蔥&培根麵包」

品項「1」	1344 kcal
高筋麵粉	250 g
奶油	10 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
水※	180 mL
酵母粉	小1(2.8 g)
* 洋蔥 (切碎)	40 g
* 培根 (1 cm寬)	60 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「葵花籽&蜂蜜麵包」

品項「1」或「3」	1308 kcal
高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
蜂蜜	1大匙(21 g)
水※	180 mL
酵母粉	小1(2.8 g)
* 葵花籽	20 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。(P. 18)

「地瓜芝麻丹麥麵包」

品項「10」	2268 kcal
高筋麵粉	230 g
低筋麵粉	50 g
奶油	15 g
砂糖	大3(25.5 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
雞蛋 (打散)	M寸 ½個(25 g)
冷水(5℃)	160 mL
酵母粉	小1(2.8 g)
冷凍奶油	110 g
* 地瓜 (切成1 cm的小塊)	50 g
* 黑芝麻	1大匙(10 g)

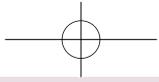
*在添加「冷凍奶油」時加入。(P. 31)

「橄欖麵包」

品項「1」或「3」	1110 kcal
高筋麵粉	250 g
奶油	10 g (軟吐司為15 g)
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
香草 (乾燥)	少量
水※	180 mL
酵母粉	小1(2.8 g)
* 橄欖	20 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。(P. 18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



●熱量基準表示 1斤份量



「W巧克力麵包」 品項「2」 1356 kcal

高筋麵粉	230 g
奶油	10 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
可可粉	1大匙(6 g)
水※	180 mL
酵母粉	小½(1.4 g)
*巧克力屑(事先冷凍)	60 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「全麥培根&乳酪&橄欖」 品項「8」 1290 kcal

高筋麵粉	160 g
全麥粉	70 g
奶油	10 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
水※	170 mL
酵母粉	小1(2.8 g)
*培根	40 g
*乳酪	30 g
*橄欖	30 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。(5℃冷水)

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)

「超軟吐司」 品項「2」 1218 kcal

高筋麵粉	210 g
低筋麵粉	40 g
奶油	25 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大2(12 g)
鹽	小1(5 g)
水※	180 mL
酵母粉	小½(1.4 g)

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。(5℃冷水)

「超軟吐司：無乳製品」 品項「2」 1074 kcal

高筋麵粉	250 g
酥油	10 g
砂糖	大2(17 g)
鹽	小1(5 g)
水※	190 mL
酵母粉	小½(1.4 g)

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。(5℃冷水)

「番茄麵包」 品項「4」 1320 kcal

高筋麵粉	250 g
奶油	25 g
砂糖	大1(8.5 g)
奶粉	大2(12 g)
鹽	小¾(3.8 g)
雞蛋(打散)	M寸1個(50 g)
100%番茄汁 (在冰箱內冷藏)※	130 mL
酵母粉	小1¾(4.9 g)
*混合蔬菜 (煮完後瀝乾水份，冷卻至室溫)	70 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。

*使用「果實」功能。(P. 18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「蒜香米飯麵包」

品項「5」

1425 kcal

高筋麵粉	210 g
冷米飯（白米）	100 g
奶油	20 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
西洋芹（乾燥）	1小匙
黑胡椒（粗粒）	少量
水※	140 mL
酵母粉	小¼(2.1 g)
* 青椒（紅、黃） （切成5 mm的小塊）	各20 g
* 蘆筍 （切成5 mm長）	20 g
* 沙拉米香腸（切成5 mm的小塊）	40 g
* 炸大蒜片	5 g

※室溫超過25°C時，水量減少10 mL。

*使用「果實」功能。（P. 18） ➡ 選擇「輕攪拌」（P. 20）

「鹹海帶麵包」

品項「5」

烤色「淡」

1224 kcal

高筋麵粉	210 g
冷米飯（白米）	150 g
酥油	10 g
砂糖	大2(17 g)
鹽	小1(5 g)
白芝麻	5 g
水※	130 mL
酵母粉	小¼(2.1 g)
* 鹹海帶	10 g

※室溫超過25°C時，水量減少10 mL。

*使用「果實」功能。（P. 18）



「紅豆飯麵包」品項「5」

1146 kcal

高筋麵粉	210 g
紅豆飯（冷飯）	100 g
酥油	10 g
砂糖	大2(17 g)
鹽	小1(5 g)
黑芝麻	5 g
水※	130 mL
酵母粉	小¼(2.1 g)

※室溫超過25°C時，水量減少10 mL。

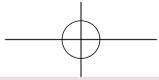
「咖喱飯麵包」品項「5」

1560 kcal

高筋麵粉	210 g
冷米飯（白米）	150 g
奶油	20 g
砂糖	大2(17 g)
奶粉	大1(6 g)
鹽	小1(5 g)
咖哩粉	5 g
半乾乳酪（切成小塊）	30 g
黑胡椒	1小匙½
水※	130 mL
酵母粉	小¼(2.1 g)
* 馬鈴薯 （切成小塊，水煮但不煮爛）	40 g
* 胡蘿蔔 （切成小塊，水煮但不煮爛）	30 g
* 培根	30 g

※室溫超過25°C時，水量減少10 mL。

*使用「果實」功能。（P. 18） ➡ 選擇「輕攪拌」（P. 20）



●熱量基準表示 1斤份量



「加入黑豆 & 栗子的抹茶布里歐麵包」

品項「9」 1808 kcal

高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	30 g
砂糖	大4 (34 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
抹茶粉	1大匙 (6 g)
雞蛋1個、蛋黃1個、冷水 (5°C) 的混合物	150 g
酵母粉	小 $\frac{3}{4}$ (2.1 g)
冷凍奶油 (後放)	40 g
* 蜜黑豆 (充分瀝乾水分)	50 g
* 糖漬栗子 (充分瀝乾水分)	50 g

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「潘妮朵尼」 品項「9」 2028 kcal

高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	40 g
砂糖	大3 (25.5 g)
鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
蘭姆酒	1大匙
雞蛋1個、蛋黃2個、原味優酪乳 (無糖) 的混合物	150 g
酵母粉	小1 (2.8 g)
冷凍奶油 (後放)	40 g
* 乾燥水果	100 g

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)

「布里歐麵包 (富含奶油雞蛋)」

品項「9」 1801 kcal

高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	40 g
砂糖	大4 (34 g)
鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
雞蛋1個、蛋黃2個、牛奶的 混合物	150 g
酵母粉	小 $\frac{3}{4}$ (2.1 g)
冷凍奶油 (後放)	50 g

「布里歐麵包 (減少奶油配方)」

品項「9」 1302 kcal

高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	20 g
砂糖	大3 (25.5 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
蛋黃1個、冷水 (5°C) 的混合物	150 g
酵母粉	小 $\frac{3}{4}$ (2.1 g)
冷凍奶油 (後放)	30 g

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



材料

1554 kcal (1 斤份量)

A	高筋麵粉	200 g
	奶油	15 g
	砂糖	大3 (25.5 g)
	奶粉	大1 (6 g)
	鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
	雞蛋 (打散)	M寸 $\frac{1}{2}$ 個 (25 g)
	冷水 (5 °C)	110 mL
	酵母粉	小1 $\frac{1}{4}$ (3.5 g)
捲入材料		
	乾燥水果 (蘭姆酒浸漬)	100 g
	牛奶	1小匙 (5 mL)
	肉桂砂糖	適量
糖霜材料		
B	糖粉	25 g
	水	$\frac{1}{2}$ 小匙

麵糰太黏，很難擀時……
在手上或擀麵杖上沾些
高筋麵粉，則會變得
比較容易。



肉桂捲

選擇品項「11」製作麵包麵糰

- ①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「11」，並按下 。

操作要在15分鐘以內完成！

取出麵糰

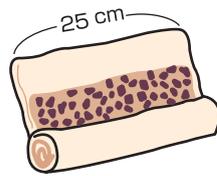
- ③發出嗶嗶聲後打開蓋子，從麵包容器中取出麵糰，拆下葉片。
 - 不要按「取消」鍵

擀麵

- ④擀成 (寬) 15 cm × (長) 25 cm 的麵餅。

成形

- ⑤從靠近身體這邊開始，將 $\frac{3}{4}$ 的麵餅塗上牛奶，撒上肉桂砂糖和乾果。
- ⑥從靠近身體這邊開始將麵餅捲起來。
- ⑦切成均等的4等分，放入麵包容器內。



烘烤 (再次按下 鍵)

做糖霜

- ⑧將B放入金屬碗裏，用60 °C的熱水使之融化，攪拌後即為糖霜。

最後加工

- ⑨烘烤結束後，從麵包容器中取出來，將糖霜澆上去。

在製作添加自己喜歡材料的麵包時…

麵包麵糰和配料的混合重量最多不能超過600 g !

※配料太多則會出現麵包不膨脹或烘烤不足等情況。

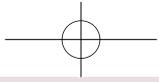
避免使用水份多的配料！

(可事先將水份多的配料水煮瀝乾，冷卻至常溫)

※會影響麵包麵糰的發酵。

配料要事先準備好！

※操作時間15分鐘。



材料 1236 kcal (1斤份量)

A	高筋麵粉	200 g
	奶油	15 g
	砂糖	大2(17 g)
	奶粉	大1(6 g)
	鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
	抹茶	1小匙(2 g)
	雞蛋(打散)	M寸 $\frac{1}{2}$ 個(25 g)
	冷水(5℃)	110 mL
	酵母粉	小1 $\frac{1}{4}$ (3.5 g)
	捲入材料	
	蜜黑豆	120 g



材料 1134 kcal(不含配料)

A	高筋麵粉	200 g
	奶油	35 g
	砂糖	大2(17 g)
	奶粉	大1(6 g)
	鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
	雞蛋(打散)	M寸 $\frac{1}{2}$ 個(25 g)
	冷水(5℃)	100 mL
	酵母粉	小1 $\frac{1}{4}$ (3.5 g)
	餡料	12個(15g/個)

抹茶黑豆捲

選擇品項「11」製作麵包麵糰

- ①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「11」，並按下 **開始** 。

取出麵糰

- ③發出嗶嗶聲後打開蓋子，從麵包容器中取出麵糰，拆掉葉片。
●不要按「取消」鍵

擀麵

- ④將麵糰擀成細長的麵餅，寬度略小於麵包容器寬度。

放上配料，成形

- ⑤將已被充分瀝乾的黑豆均勻地撒上去。
- ⑥從靠近身體這邊開始將麵餅捲起來。
- ⑦放入麵包容器內。

烘烤

- (再次按下 **開始** 鍵)

還可用可可粉代替抹茶。
如果在麵糰裏包裹巧克力片、杏仁片，就成了孩子們非常喜歡的杏仁巧克力麵包捲。



酵母粉

多種口味吐司食譜

趣味十足的手撕麵包

選擇品項「11」製作麵包麵糰

- ①將A放入已安裝麵包用葉片的麵包容器內，再將麵包容器放入本體內。
- ②在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「11」，並按下 **開始** 。

取出麵糰

- ③發出嗶嗶聲後打開蓋子，從麵包容器中取出麵糰，拆掉葉片。
●不要按「取消」鍵

成形

- ④將麵糰分成均等的12份。

將配料包起來

- ⑤將配料放入一個個切開的麵糰中包好。
- ⑥放入麵包容器內。

烘烤

- (再次按下 **開始** 鍵)

配料可根據自己喜歡選擇
(嚴禁帶水份的材料！)

咖喱(煮掉水份) 炸丸子 馬鈴薯
沙拉 香腸 鮭魚(去掉水份)
乳酪(切成塊狀)等



多種口味吐司食譜



「德式啤酒麵包」 品項「6」 1014 kcal

高筋麵粉	200 g
裸麥粉	50 g
鹽	小1 (5 g)
黑糖 (粉末)	大1 (8.5 g)
* 茴香籽 (不添加也可)	1小匙
啤酒 (5 °C)※	190 mL
酵母粉	小½ (1.4 g)

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。
放入金屬碗中攪拌，輕輕地清除碳酸。

*一開始就放入麵包容器。



「芝麻麵包」 品項「6」 1056 kcal

高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
白芝麻 (糊狀)	15 g
鹽	小1 (5 g)
* 白芝麻	1大匙 (9 g)
冷水 (5 °C)※	190 mL
酵母粉	小½ (1.4 g)

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。

*一開始就放入麵包容器。

含紅椒、橄欖



「意大利風味麵包」 品項「6」 1170 kcal

高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
鹽	小1 (5 g)
橄欖油	2大匙 (24 g)
冷水 (5 °C)※	170 mL
酵母粉	小½ (1.4 g)

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。

根據個人喜好，也可放入切成5 mm小塊的紅辣椒 (或番茄乾) 20 g及橄欖 20 g (或乾羅勒粉1小匙)

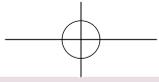
*使用「果實」功能。(P. 18) ➔ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「含核桃、葡萄乾的裸麥吐司」 品項「7」 1296 kcal

高筋麵粉	150 g
裸麥麵粉	100 g
奶油	5 g
鹽	小1 (5 g)
蜂蜜	25 g
原味優酪乳 (無糖)	85 g
冷水 (5 °C)	90 mL
酵母粉	小¾ (2.1 g)
* 葡萄乾	30 g
* 核桃	20 g

*使用「果實」功能。(P. 18)



●熱量基準表示 1 斤份量



材料

900 kcal

液種（發酵種）

水（約25℃）	100 mL
酵母粉	小 ¼ (0.7 g)
高筋麵粉	100 g

高筋麵粉	100 g
A 全麥粉	50 g
鹽	小 1 (5 g)
冷水（5℃）※	90 mL

酵母粉 小 ½ (1.4 g)

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。

不使用液種（發酵種）時

高筋麵粉	200 g
全麥粉	50 g
鹽	小 1 (5 g)
冷水（5℃）※	190 mL
酵母粉	小 ½ (1.4 g)

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。

材料

942 kcal

液種（發酵種）

* 法式鄉村麵包相同

高筋麵粉	75 g
裸麥麵粉	75 g
A 鹽	小 1 (5 g)
原味優酪乳（無糖）	50 g
冷水（5℃）※	40 mL

酵母粉 小 ¼ (2.1 g)

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。

不使用液種（發酵種）時

高筋麵粉	175 g
裸麥麵粉	75 g
鹽	小 1 (5 g)
原味優酪乳（無糖）	50 g
冷水（5℃）※	130 mL
酵母粉	小 1 (2.8 g)

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。

法式鄉村麵包

製作液種（發酵種）

- ①在金屬碗內放入水與酵母粉，使用攪拌器攪拌溶解。
- ②在①中加入高筋麵粉，使用橡皮刮刀將麵粉攪拌均勻。
（液種的完成溫度大約在 20 ~ 30℃）
- ③將每個金屬碗用保鮮膜或塑膠帶包裝起來，在室溫下放置 60分鐘後，再放到冰箱冷藏 8 ~ 18小時。

選擇品項「6」進行烘烤

- ④在麵包容器內安裝麵包用葉片，並將A與液種放入，之後再將麵包容器裝入本體內。
- ⑤在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「6」，並按下 **開始**。

取出

- ⑥P. 27 按照步驟3的要領取出。

雖然可能比較費力，但是使用液種才能製作出真正的法式鄉村麵包。

使用液種時，請勿使用預約功能。

想簡要製作時，選擇不使用液種的配方！

在已經安裝了麵包用葉片的麵包容器內加入酵母粉以外的材料，並在酵母容器內加入酵母粉。

選擇品項「6」，按下「開始」鍵。

裸麥麵包

製作液種（發酵種）

採用法式鄉村麵包①~③的步驟進行製作

選擇品項「7」進行烘烤

- ④在麵包容器內安裝麵包用葉片，並將A與液種放入，之後再將麵包容器裝入本體內。
- ⑤在酵母容器內放入酵母粉，選擇品項「7」，並按下 **開始**。

使用液種時，請勿使用預約功能。

想簡要製作時，選擇不使用液種配方！

在已經安裝了麵包用葉片的麵包容器內加入酵母粉以外的材料，並在酵母容器內加入酵母粉。

選擇品項「7」，按下「開始」鍵。

酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「含全麥粉超軟麵包」 品項「2」 990 kcal

高筋麵粉	200 g
全麥粉	50 g
奶油	5 g
砂糖	大1 (8.5 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
水※	190 mL
酵母粉	小 ½ (1.4 g)

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。(5 °C冷水)



「硬麵包」 品項「2」 烤色「深」 990 kcal

高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
酥油	5 g
砂糖	小1 (3 g)
奶粉	小2 (4 g)
鹽	小1 (5 g)
水※	200 mL
酵母粉	小 ½ (1.4 g)

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。(5 °C冷水)



「甜豆超軟麵包」 品項「2」 1308 kcal

高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
水※	190 mL
酵母粉	小 ½ (1.4 g)

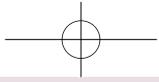
* 您所喜歡的熟豆 (充分瀝乾煮出來的湯汁)

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。(5 °C冷水)

- * 使用「果實」功能。
 - ➡ 手動放入 (P. 19)
 - ➡ 選擇「輕攪拌」 (P. 20)

使用品項「2」可以製作多種口味的吐司。





●熱量基準表示 1 斤份量



「乾果麵包」 品項「1」 1368 kcal

高筋麵粉	250 g
奶油	10 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
水※	190 mL
酵母粉	小1 (2.8 g)
* 乾果 (無花果、杏) (4等分)	各40 g
* 乾果 (蔓越莓)	20 g

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。(5 °C冷水)

*使用「果實」功能。(P. 18) ➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「巧克力屑&栗子超軟麵包」 品項「2」 1512 kcal

高筋麵粉	250 g
奶油	15 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
水※	190 mL
酵母粉	小 1/2 (1.4 g)
* 巧克力屑 (白巧克力)	45 g
* 糖漬栗子 (糖水煮也可)	55 g

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。(5 °C冷水)

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19) 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「栗子 & 堅果全麥粉麵包」 品項「8」 1494 kcal

高筋麵粉	125 g
全麥粉	125 g
奶油	10 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
水※	200 mL
酵母粉	小1 (2.8 g)
* 糖漬栗子、核桃	各50 g

※室溫超過25 °C時，水量減少10 mL。(5 °C冷水)

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19) 選擇「輕攪拌」(P. 20)

使用品項「1」、「2」、「8」可以製作多種口味的吐司。



酵母粉

多種口味吐司食譜

多種口味吐司食譜



「含米粉布里歐麵包」品項「9」 1527 kcal

高筋麵粉	150 g
米粉（製點心麵包專用）	50 g
奶油	30 g
砂糖	大3 (25.5 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小 $\frac{3}{4}$ (3.8 g)
雞蛋1個、蛋黃1個、冷水（5℃）的混合物	150 g
酵母粉	小 $\frac{3}{4}$ (2.1 g)
冷凍奶油（後放）	40 g



「橄欖 & 芥末法國麵包」

品項「6」 1044 kcal

高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
鹽	小1 (5 g)
芥末粒	2小匙
水※	190 mL
酵母粉	小 $\frac{1}{2}$ (1.4 g)
* 橄欖（黑・綠）	各40 g

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。（5℃冷水）

*使用「果實」功能。（P. 18） ➡ 選擇「輕攪拌」（P. 20）

使用品項「9」、「6」
可以製作多種口味的吐司。



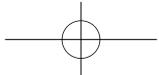
「番茄 & 乳酪法國麵包」

品項「6」 1026 kcal

高筋麵粉	225 g
低筋麵粉	25 g
鹽	小1 (5 g)
羅勒	1小匙
水※	190 mL
酵母粉	小 $\frac{1}{2}$ (1.4 g)
* 莫紮雷拉乳酪（切塊）	75 g
* 番茄乾（乾硬後分成4等分）	10 g（乾燥）

※室溫超過25℃時，水量減少10 mL。（5℃冷水）

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入（P. 19）
➡ 選擇「輕攪拌」（P. 20）



●熱量基準表示 1斤份量



「布里歐鹹麵包」品項「9」 1964 kcal

高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	30 g
砂糖	大2 (17 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小1 (5 g)
雞蛋1個、蛋黃1個、冷水 (5 °C) 的混合物	150 g
酵母粉	小1 (2.8 g)
冷凍奶油 (後放)	40 g
* 培根 (焙炒)	50 g
* 核桃	20 g
* 乳酪	20 g
* 炸洋蔥	10 g

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)



「布里歐麵包~優酪乳熱帶麵包~」品項「9」 1887 kcal

高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	30 g
砂糖	大3 (25.5 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小 3/4 (3.8 g)
原味優酪乳 (無糖)	30 g
雞蛋1個、蛋黃1個、冷水 (5 °C) 的混合物	130 g
酵母粉	小1 (2.8 g)
冷凍奶油 (後放)	40 g
* 乾果 (鳳梨、芒果、香蕉等)	100 g

*使用「果實」功能。(P. 18)



「柳橙巧克力布里歐麵包」品項「9」 1787 kcal

高筋麵粉	170 g
低筋麵粉	30 g
奶油	30 g
砂糖	大3 (25.5 g)
奶粉	大1 (6 g)
鹽	小 3/4 (3.8 g)
柳橙皮 (磨碎)	1個 (2 g)
雞蛋1個、蛋黃1個、橙汁 (1個)、冷水 (5 °C) 的混合物	140 g
酵母粉	小1 (2.8 g)
冷凍奶油 (後放)	40 g
* 糖漬橙皮 (切成5 mm塊狀)	20 g
* 巧克力屑 (事先冷凍)	30 g

*使用「果實」功能。 ➡ 手動放入 (P. 19)
➡ 選擇「輕攪拌」(P. 20)

根據喜好，可加糖霜。
預留1小匙柳橙汁，與灑下的砂糖粉25 g混合攪拌，趁熱刷塗在剛烤好的布里歐麵包上。

酵母粉

多種口味吐司食譜

使用品項「9」可以製作多種口味的吐司。

