

注册您的产品并在以下网站链接中了解详情

www.philips.com/welcome



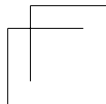
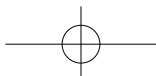
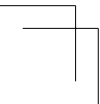
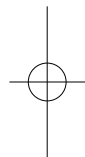
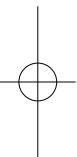
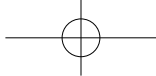
HD9016



简体中文	面包机食谱	1
------	-------	---

English	Breadmaker Recipe	5
---------	-------------------	---

PHILIPS



1 食谱

注

- 所加原料不要超过制作表中标明的份量，否则可能损坏面包机。
- 如有必要，使用刮铲刮擦面包烤模的两侧，以将粘在模壁上的混合物刮回去。
- 对于常规面包程序、超快面包程序和复活节蛋糕程序，所加面粉量不得超过 560 克，酵母量分别不得超过 3 茶匙、4 茶匙和 5 茶匙。
- 对于自制程序，所加面粉量也不要超过 560 克，酵母量不要超过 3 茶匙。
- 务必在本面包机中使用活性干酵母。

* 提示

- 始终精确测量原料份量。
- 所有原料均应处于室温（除非制作说明中另有建议）。
- 按照制作说明中所列顺序，将原料放入面包烤模中。
- 始终先添加液体原料，再添加干原料。
- 酵母应保持干燥并与其他原料分开放入面包烤模。切勿让酵母接触盐。
- 为便于混合，黄油和其它脂肪放入面包烤模前应切成小块。

程序 1.[白面包]

白面包

适合制作白面包

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 汤匙	2 汤匙
3. 盐	1 茶匙	1.5 茶匙
4. 糖	1.5 汤匙	2 汤匙
5. 面包粉	455 克	560 克
6. 活性干酵母	1 茶匙	1 茶匙

程序 2.[快速白面包]

快速白面包

制作面包比白面包程序更快，但可能更小更密实。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 汤匙	2 汤匙
3. 盐	1 茶匙	1.5 茶匙
4. 糖	1.5 汤匙	2 汤匙
5. 面包粉	455 克	560 克
6. 活性干酵母	1.6 茶匙	1.6 茶匙

程序 3.[法式面包]

法式面包

面包的硬皮更香脆，质地更轻

	750 克	1000 克
1. 水	270 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 汤匙	2 汤匙
3. 盐	1.5 茶匙	2 茶匙
4. 面包粉	450 克	560 克
5. 活性干酵母	1.3 茶匙	1.3 茶匙

程序 4.[甜面包]

甜面包

面包会又脆又甜。

	750 克	1000 克
1. 水	240 毫升	300 毫升
2. 油	2 汤匙	3 汤匙
3. 盐	1 茶匙	1 茶匙
4. 糖	4 汤匙	5 汤匙
5. 面包粉	400 克	500 克
6. 活性干酵母	1.3 茶匙	1.3 茶匙

程序 5.[全麦面包]

全麦面包

需要预热时间，使谷物浸水和发酵。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1 汤匙	2 汤匙
3. 盐	1 茶匙	2 茶匙
4. 糖	2 汤匙	2 汤匙
5. 全麦面包粉	450 克	560 克
6. 活性干酵母	2 茶匙	2 茶匙

程序 6.[快速全麦面包]

快速全麦面包

比全麦面包程序用时更短，但可能更小更密实

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1 汤匙	2 汤匙
3. 盐	1 茶匙	2 茶匙
4. 糖	2 汤匙	2 汤匙
5. 全麦面包粉	450 克	560 克
6. 活性干酵母	2 茶匙	2 茶匙

程序 7.[牛油蛋糕]

蛋糕

适合制作磅饼或黄油蛋糕

1. 鸡蛋	3
2. 黄油	150 克
3. 糖	150 克
4. 中筋面粉	150 克
5. 发酵粉	3 克

程序 8.[发酵面团]

注

- 以下程序无法设置面包重量或面包皮颜色。

面团

用于混合原料和搅拌面团，无烘焙

	1000 克
1. 水	330 毫升
2. 油	2 汤匙
3. 盐	2 茶匙
4. 糖	4 汤匙
5. 面包粉	560 克
6. 活性干酵母	2 茶匙

程序 9.[馒头面团]

用于混合和搅拌馒头面团，无烘焙

1. 水	210 克
2. 中筋面粉	420 克
3. 酵母	1.26 茶匙

按照以下步骤制作馒头：

- 1 搅拌程序完成后从面包机中取出面团。
- 2 将面团分成 12 份。
- 3 将每份面团揉成球形，平滑面朝上。
- 4 蒸制馒头，直至熟透。

程序 10.[油条面团]

用于混合和搅拌油条面团，无烘焙

1. 水	130 克
2. 橄榄油	10 克
2. 中筋面粉	230 克
3. 糖	6 克
4. 盐	0.25 茶匙
4. 酵母	4 克

按照以下步骤制作油条：

- 1 搅拌程序完成后从面包机中取出面团。
- 2 在面板上放一些面粉。
- 3 将面团擀成方正形状，约 1 厘米厚。
- 4 将面团切成条。
- 5 将一条面放在另一条面上，并在两条面之间刷少许油。
- 6 在每条面的中间位置，用刀背轻柔施力下压，使其变长。
- 7 在热油中炸油条，直至变成金黄色。

程序 11.[酸奶]

酸奶

用于制作自制酸奶

1. 牛奶	1000 毫升
2. 酸奶	100 毫升

注

- 确保用温水和皂液彻底清洗酸奶容器，待其晾干后再制作酸奶。
- 可以使用全脂、脱脂或脂肪含量为 2% 的牛奶。
- 确保酸奶新鲜，以确保培养起子有活性。

程序 12.[果酱]

果酱

用于制作果酱

注

- 必须先将草莓切成小块。

1. 草莓	300 克
2. 糖	150 克

2 程序总时间

注

- 程序（1-6）的保温时间是 60 分钟。

程序名称	750 克重的面包		
	浅色	中等	深色
1. 白面包	3:55	3:55	4:10
2. 快速白面包	2:45	2:45	2:55
3. 法式面包	3:45	3:50	3:55
4. 甜面包	3:22	3:22	3:26
5. 全麦面包	3:50	3:55	4:05
6. 快速全麦面包	2:39	2:44	2:49

程序名称	1000 克重的面包		
	浅色	中等	深色
1. 白面包	4:00	4:00	4:15
2. 快速白面包	2:50	2:50	3:00
3. 法式面包	3:50	3:55	4:00
4. 甜面包	3:23	3:25	3:29
5. 全麦面包	3:55	4:00	4:10
6. 快速全麦面包	2:44	2:49	2:54

注

- 以下程序无法更改面包重量和面包皮颜色。

程序名称	中等	保温（分钟）
7. 牛油蛋糕	2:00	60
8. 发酵面团	1:30	
9. 馒头面团	1:30	
10. 油条面团	1:30	
11. 酸奶	8:00	
12. 果酱	1:00	

4 简体中文

1 Recipe

Note

- Do not add more quantities than mentioned in the recipe as it may damage your breadmaker.
- If necessary, use a spatula to scrape down the sides of the bread pan to get the mixture sticking to the wall back to the mix.
- Do not put over 560g flour, and 3 teaspoon, 4 teaspoon and 5 teaspoon of yeast for general bread programs, super rapid breads and easter cake program respectively.
- For homemade program, also do not put over 560g flour and 3 teaspoons of yeast.
- Always use active dry yeast for this breadmaker.

Tip

- Always measure ingredients accurately.
- All ingredients should be at room temperature unless recipe suggests otherwise.
- Put ingredients in the bread pan in the order they are listed in the recipe.
- Always add liquid ingredient first, then add dry ingredients.
- The yeast should be dry and separate from other ingredients when it is added to the bread pan. Do not let the yeast touch the salt.
- Butter and other fats should be cut into small pieces before putting in the bread pan to aid the mixing.

Program 1.[白面包]

White bread

Suitable for White bread

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
4. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Bread flour	455 g	560 g
6. Active dry yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Program 2.[快速白面包]

White bread rapid

Bread will be ready quicker than white bread program, but may be smaller and denser.

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
4. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Bread flour	455 g	560 g
6. Active dry yeast	1.6 teaspoon	1.6 teaspoon

Program 3.[法式面包]

French bread

Bread will have a crisper crust and lighter texture

	750g	1000g
1. Water	270 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
4. Bread flour	450 g	560 g
5. Active dry yeast	1.3 teaspoon	1.3 teaspoon

Program 4.[甜面包]

Sweet bread

Bread will be crisp and sweet.

	750g	1000g
1. Water	240 ml	300 ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
4. Sugar	4 tablespoons	5 tablespoons
5. Bread flour	400 g	500 g
6. Active dry yeast	1.3 teaspoon	1.3 teaspoon

Program 5.[全麦面包]

Whole wheat

There will be preheat time to allow grains to soak up water and expand.

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1 tablespoon	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	2 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons	2 teaspoons

Program 6.[快速全麦面包]

Whole wheat rapid

Bread will be ready quicker than whole wheat program, but may be smaller and denser

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1 tablespoon	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	2 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons	2 teaspoons

Program 7.[牛油蛋糕]

Cake

Good for making pound cake or butter cake

1. Eggs	3
2. Butter	150 g
3. Sugar	150 g
4. All purpose flour	150 g
5. Baking powder	3 g

Program 8.[发酵面团]



Note

- Loaf weight or crust color cannot be set for programs below.

Dough

For mixing ingredients and kneading dough, no baking

	1000g
1. Water	330 ml
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	2 teaspoons
4. Sugar	4 tablespoons
5. Bread flour	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons

Program 9.[馒头面团]

For mixing and kneading of steam bun dough, no baking

1. Water	210 g
2. All purpose flour	420 g
3. Yeast	1.26 teaspoons

Follow steps below to make steam bun:

- 1 Take the dough out from the breadmaker when the kneading program is finished.
- 2 Divide the dough into 12 parts.
- 3 Shape each part into a ball with smooth surface up.
- 4 Steam the buns until cook.

Program 10.[油条面团]

For mixing and kneading of fried bread stick dough, no baking

1. Water	130 g
2. Olive oil	10 g
2. All purpose flour	230 g
3. Sugar	6 g
4. Salt	0.25 teaspoons
4. Yeast	4 g

Follow the steps below to make fried bread stick:

- 1 Take the dough out from the breadmaker when the kneading program is finished.
- 2 Place some flour on the tabletop.
- 3 Flatten the dough to be a rectangular shape with around 1 cm thickness.
- 4 Cut the dough into strips.
- 5 Place one strip over another, and brush some oil in between the two strips.
- 6 Use the back of the knife to gently but firmly, press down long ways in the center of each strip.
- 7 Fry the bread stick in hot oil until golden color.

Program 11.[酸奶]

Yoghurt

For making homemade yoghurt

1. Milk	1000 ml
2. Yogurt	100 ml

 Note

- Ensure the yoghurt container is thoroughly washed with warm water and soap, and it is dried before making yoghurt.
- Full fat, skim, or 2% milk can be used.
- Make sure the yoghurt is fresh and thus the culture starter is active.

Program 12.[果酱]

Jam

For making jam

 Note

- Strawberries must be cut into small pieces first.

1. Strawberry	300 g
2. Sugar	150 g

2 Total program time

Note

- The Keep-warm duration for programs (1-6) is 60 minutes .

Program name	Loaf weight of 750 g		
	Light	Medium	Dark
1. 白面包 (White bread)	3:55	3:55	4:10
2. 快速白面包 (White bread rapid)	2:45	2:45	2:55
3. 法式面包 (French)	3:45	3:50	3:55
4. 甜面包 (Sweet)	3:22	3:22	3:26
5. 全麦面包 (Whole wheat)	3:50	3:55	4:05
6. 快速全麦面包 (Whole wheat rapid)	2:39	2:44	2:49

Program name	Loaf weight of 1000 g		
	Light	Medium	Dark
1. 白面包 (White bread)	4:00	4:00	4:15
2. 快速白面包 (White bread rapid)	2:50	2:50	3:00
3. 法式面包 (French)	3:50	3:55	4:00
4. 甜面包 (Sweet)	3:23	3:25	3:29
5. 全麦面包 (Whole wheat)	3:55	4:00	4:10
6. 快速全麦面包 (Whole wheat rapid)	2:44	2:49	2:54

Note

- The loaf weight and crust color cannot be changed for the programs below.

Program name	Medium	Keep-warm (Minutes)
7. 牛油蛋糕 (Cake)	2:00	60
8. 发酵面团 (Dough)	1:30	
9. 馒头面团 (Dough - steam bun)	1:30	
10. 油条面团 (Dough - fried bread stick)	1:30	
11. 酸奶 (Yoghurt)	8:00	
12. 果酱 (Jam)	1:00	



技术规格如有变更，恕不另行通知
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
保留所有权利

HD9016_CN_Recipe_Book_V1.0



3140 035 33381