

# 所有面包注意事项

1. 配料放入顺序应与列表显示一致，需要添加特殊配料的会有说

明。

2. 植物油建议使用精制调和油。

3. 红色字体为注意事项。

## 主食白面包（适用菜单：主食面包）

1. 水	250 ML	320 ML
1		
2. 植物油	1 1/2 大勺	2 大勺
3. 盐	3/4 小勺	1 小勺
4. 糖	1 1/2 大勺	2 大勺

5.奶粉	1	1/2大勺	2	大勺
6.面包粉	2	4/5杯	3	3/4杯
7.干酵母	1小勺		1	1/2小勺

操 作 要 求 : 无 。

# 坚果面包（适用菜单：主食面包）

配料	750 G面包	1000 G面包
1.水 + 鸡蛋（1 个）	250 ML	300 ML

2. 植物油/黄油	3大勺	4大勺
3. 盐	2/3小勺	1小勺
4. 奶粉	1 1/2大勺	2大勺
5. 糖	1 1/2大勺	2大勺
6. 面包粉	2 3/4 杯	3 1/2 杯
7. 干酵母	1小勺	1 1/2小勺
8. 松子/核桃仁	1/3杯	1/5杯

操作要求：1.将核桃仁或松子切碎，在和面过程中，听到面包机十声BI后放入面包桶内。

芝麻面包（适用菜单：主食面包）

配料	750 G面包	1000 G 面包
1. 水+ 鸡蛋 (1 个)	250 ML	300 ML
2. 奶粉	1 1/2大勺	2大勺
3. 植物油/黄油	3大勺	4大勺
4. 盐	3/4小勺	1 小勺

6. 面包粉

2 3/4杯

2 大勺

7. 干酵母

1小勺

3 1/2 杯

1 1/2小勺

8.芝麻

2大勺

3大勺

操作要求: 1.面包烘烤至最后**15**分钟时打开上盖，在面包表面刷上水（最好是蛋糖水），撒上芝麻，烘烤至结束。或在和面过程中听到十声**BI**后加入面包桶内。

### 肉松面包（适用菜单：主食面包）

配料	750 G面包	1000 G面包
1.水+鸡蛋（1个）	250 ML	300 ML
2.奶粉	1 1/2大勺	3大勺
3.黄油	3大勺	4大勺
4.盐	2/3小勺	1小勺

5.糖	1	1/2大勺	2大勺
6.面包粉	2	3/4 杯	3 1/2 杯
7.干酵母	1小勺		1 1/2小勺
8.肉松	1/4杯		1/3杯

操作要求： 1.面包烘烤至最后**15**分钟时打开上盖，在面包表面



刷上水（最好是蛋糖水），粘上肉松，烘烤至结束。

## 甜面包（适用菜单：甜味面包）

配料	750 G面包	1000 G 面包
1.水	250 ML	290 ML
2.奶粉	1 1/2大勺	2大勺
3.植物油	3大勺	4大勺
4.盐	3/4小勺	1 1/3小勺
5.糖	1/4杯	1/3杯
6.面包粉	2 4/5 杯	3 3/4 杯
7.干酵母	1小勺	1 1/2小勺

操作要求  
1.和面过程中听到十声 **BI**将葡萄干放入面包桶内。

## 咖啡面包（适用菜单：甜味面包）

配料	750 G面包	1000 G 面包
1.水 + 鸡蛋 (1 个)	240 ML	270 ML
2.盐	3/4小勺	1 1/3小勺
3.植物油/黄油	2 1/2大勺	3大勺

1. 奶粉

1/4杯

2. 速溶咖啡粉

3小包

4 小包

3. 糖

1/6杯

1/5杯

7. 面包粉	2 2/3 杯	3 杯
8. 干酵母	1 小勺	1 小勺

操作要求：无。

### 和面（适用菜单：自动和面）

配料	750 G 面团	1000 G 面团
1. 水	250 ML	320 ML
2. 面粉	3 杯	4 杯

操作要求：水与面粉为基础原料，其他配料可以选加。

### 菠菜面包（适用菜单：甜味面包）

配料	750 G 面包	1000 G 面包
----	----------	-----------

6. 奶粉	2大勺	3 . 大勺
7. 面包粉	2杯	3杯
8. 干酵母	1小勺	1 1/2小勺

操作要求：1.菠菜糊制作方法：取空干水分的嫩菠菜，切成小段放入搅拌机打成细腻糊状，用量杯加入。

提子面包（适用菜单：甜味面包）

配料	750 G面包	1000 G面包
1.水+鸡蛋（1个）L	250 ML	280 ML
2.植物油	1 1/2大勺	2大勺
3.盐	3/4小勺	1 1/3小勺
4.奶粉	1/2杯	2/3杯
5.糖	1/6杯	1/5杯
6.面包粉	2 2/3 杯	3 1/3 杯
7.干酵母	1小勺	1 1/2小勺
8.葡萄干	1/4杯	2/5杯子

操作要求：1.可用鲜牛奶代替水和奶粉，鲜牛奶量与水相同。  
在和面过程中听到十声BI后将葡萄干放入面包桶内。