

百转千回的浓郁，
散发着爱的香醇与生命的喜悦

坨坨妈

烘焙 新手入门

20,000,000 点击率

新浪人气美食博主

400,000 粉丝关注美食作家

坨坨妈 编著

凤凰出版传媒科学生活图书经典品牌
汉竹主编 ● 健康爱家系列



江苏凤凰科学技术出版社 | 凤凰·汉竹
全国百佳图书出版单位



汉竹 ● 健康爱家系列

坨坨妈： 烘焙新手入门

坨坨妈 / 编著 汉竹 / 主编

汉竹图书微博
<http://weibo.com/hanzhutushu>

读者热线
400-010-8811

江苏凤凰科学技术出版社 | 凤凰汉竹
全国百佳图书出版单位

图书在版编目 (CIP) 数据

坨坨妈: 烘焙新手入门 / 坨坨妈编著. -- 南京: 江苏凤凰科学技术出版社, 2016.1
(汉竹·健康爱家系列)
ISBN 978-7-5537-5560-1

I. ①坨… II. ①坨… III. ①烘焙—糕点加工 IV. ①TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 246239 号



坨坨妈：烘焙新手入门

编 著	坨坨妈
主 编	汉 竹
责任编辑	刘玉锋 张晓凤
特邀编辑	李 静 徐键萍
责任校对	郝慧华
责任监制	曹叶平 方 晨

出版发行	凤凰出版传媒股份有限公司 江苏凤凰科学技术出版社
出版社地址	南京市湖南路1号A楼, 邮编: 210009
出版社网址	http://www.pspress.cn
经 销	凤凰出版传媒股份有限公司
印 刷	南京精艺印刷有限公司

开 本	715mm×868mm 1/12
印 张	22
字 数	100千字
版 次	2016年1月第1版
印 次	2016年1月第1次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5537-5560-1
定 价	49.80元

图书如有印装质量问题, 可向我社出版科调换。



汉竹 ● 健康爱家系列

坨坨妈： 烘焙新手入门

坨坨妈 / 编著 汉竹 / 主编

汉竹图书微博
<http://weibo.com/hanzhutushu>

读者热线
400-010-8811

江苏凤凰科学技术出版社 | 凤凰汉竹
全国百佳图书出版单位



本书所推荐的材料是依据作者的个人使用心得，并非以推销或促销为目的，读者可根据自己的需要自行选购。

自序

现在随着生活品质的进一步提高,很多人开始加入家庭烘焙的大军。烘焙可是一门极其复杂的功课,初入烘焙的朋友往往从最基础的工具和原料的选择开始就已经晕头转向,不知道从何处着手。

如今市面上的烘焙食谱书籍很少会有从基础知识开始讲起的,所以很多人即使看了书,或为专业术语犯晕,不知道何意,或因缺少理论和操作细节要点的分析,会有“我明明每一步按照方子来做了,为什么还是不成功?”这样的困惑。

为了给这些在烘焙道路上跌跌撞撞不得其门而入的朋友一些帮助,我在本书中从最基础的烘焙知识和理论开始讲起,并将所有的技术要点分类细化,从最简单的着手,再一步步分解、变化和提升,让你不用走弯路,轻松地提高自己的烘焙水平。

看完这本书,即使你不能在两三天内成为高手,但起码也能对烘焙知其然且知其所以然。有了清晰和牢固的基础,我们才能在烘焙这条路上走得更远、更好,得到更多的乐趣和幸福!



2015年10月



目录

坨坨妈 烘焙本来很简单 /9

烘焙基础工具 /10

烤箱 /10
面包机与厨师机 /13
打蛋器 /16
打蛋盆 /17
刮刀 /18
刮板 /18
分蛋器 /19
面粉筛 /19
擀面杖 /20
厨房秤 /20
量杯 /20
量勺 /22
油布、油纸和锡纸 /23
刷子 /23
刀具 /24
晾网 /24
硅胶垫 /25
裱花装饰工具 /25
温度计 /25
烘焙模具 /26
煎烤类模具 /29

烘焙基础原料 /30

面粉 /30
调味粉 /31
食用色素 /31
油脂类 /32
奶酪 /34
糖类 /36
发酵剂、膨发剂 /37
干果类 /39
坚果类 /39
酒类 /39
馅料类 /40

烘焙基本操作常识 /43

预习制作方法 /43
事先准备材料和工具 /43
精确的剂量是成功的基石 /43
注意不同室温对烘焙操作的影响 /43
烤箱需要事先预热 /43
保留足够的冰箱空间 /43

饼干类 新手也能一次成功 /45

饼干制作基础知识 /46

饼干制作基本流程 /46
饼干制作时经常会碰到的问题及解答 /46

无需整形的简易饼干 /52

美式巧克力豆曲奇 /52
红提软曲 /54
朗姆葡萄燕麦酥 /56

手工塑型饼干 /58

希腊可球 /58
蛋奶小馒头 /60
岩石饼干 /62
玛格利特小饼 /64
中式桃酥 /66

切割饼干 /68

蓝莓酸奶司康饼 /68
意式咖啡脆饼 /70
椰子脆饼 /72
果酱花朵夹心饼干 /74
熊猫饼干 /76

挤花饼干 /78

黄油曲奇 /78
双色曲线酥 /79
手指饼干 /80

薄片饼干 /82

佛罗伦萨薄片 /82
杏仁瓦片酥 /84



蛋糕类 没有想的那么难 /87

蛋糕制作基础知识 /88

蛋糕的分类及制作原理 /88
如何打发奶油 /95
裱花袋的正确使用方法 /96
模具的防粘处理 /96
慕斯类冷冻蛋糕的制作要点 /97
芝士蛋糕的制作要点 /98

无需打发蛋糕 /100

香蕉乳酪巧克力豆玛芬 /100
祖母蛋糕 /101
奶香芝麻小蛋糕 /102
熔岩巧克力蛋糕 /104
玛德琳 /106
萨瓦琳 /108
可露丽 /110
费南雪 /112
巧克力布朗尼 /115
柠檬卡特卡 /116
意大利波伦塔蛋糕 /118

分蛋打发蛋糕 /120

6寸原味戚风 /120
南瓜戚风 /122
红曲戚风 /124
巧克力戚风 /125
柠檬薄荷奶油戚风 /126
桂花蜂蜜奶油戚风 /127
6寸圆形戚风 /128
8寸原味戚风 /130
黑森林蛋糕 /132
抹茶芒果戚风卷 /134
雪花杯子蛋糕 /136
古典巧克力蛋糕 /138
反转菠萝蛋糕 /140

全蛋打发蛋糕 /142

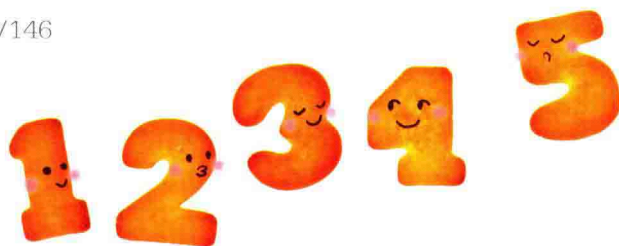
法式海绵蛋糕 /142
长崎蛋糕 /144
椰香小海绵 /146

慕斯蛋糕 /147

蓝莓慕斯 /147
咖啡慕斯 /148
焦糖巴巴露 /150

芝士蛋糕 /152

轻乳酪蛋糕 /152
菠萝芝士蛋糕 /154
奥利奥芝士蛋糕 /156
大理石芝士蛋糕 /158
柠檬酸奶冻芝士 /160
提拉米苏 /162
草莓夏洛特 /164





面包类 给新手来点挑战 /167

面包制作基础知识/168

面包制作基础流程 /168

面团的发酵与相关操作/172

第一次发酵、中间醒发与第二次发酵 /172

表面刷液 /175

入炉烘烤 /175

冷却与脱模 /175

面包的保存方法 /175

基础甜面包/176

红豆沙小餐包 /176

酥格豆沙包 /177

墨西哥面包 /178

巧克力豆菠萝包 /180

香橙面包卷 /182

蜜汁红豆卷 /184

肉桂卷 /185

巧克力豆咖啡排包 /186

照烧花枝包 /188

造型面包/190

牛角面包 /190

海螺面包 /192

南瓜辫子包 /194

吐司面包/196

卡仕达吐司 /196

北海道牛奶吐司 /198

蔓越莓黄金大吐司 /200

庞多米 /202

抹茶蜂蜜吐司 /204

酸奶吐司 /206

布里欧修小吐司 /208

欧式面包/210

比尔 /210

贝果 /212

史多伦 /214

意式比萨 /216

其他类甜点 边玩边做吧 /219

挞皮、派皮制作基础知识/220

挞皮、派皮的制作 /220

西式酥皮的制作 /221

中式酥皮的制作 /223

泡芙的制作要点 /223

布丁的制作要点 /223

煎烤类点心制作基础知识/223

挞、派类点心/224

葡式蛋挞 /224

黄桃派 /226

花篮苹果派 /228

水果派 /230

冰淇淋蓝莓挞 /231

樱桃克拉芙缇 /232

布丁/234

卡仕达布丁 /234

黄桃酸奶烤布蕾 /236

水果面包布丁 /238

泡芙类点心/240

草莓奶油泡芙 /240

天鹅泡芙 /242

中式酥皮点心/244

凤梨酥 /244

蛋黄酥 /246

西式酥皮点心/248

杏仁千层酥 /248

芝香糖酥条 /250

水果拿破仑酥 /252

紫薯绣球酥 /254

煎烤类点心/256

铜锣烧 /256

可丽饼 /258

华夫饼 /260

饼干版华夫 /262





Part 1

坨坨妈 烘焙本来很简单

烘焙基础工具

烤箱

如何选择烤箱？

对烘焙来说，最首要的工具当然是烤箱，一台好的烤箱，是烘焙成功的最基本条件。而怎么样才能挑选到一台好的烤箱，我觉得要具备以下几点：

★合适的大小

适合自己的才是最好的。一般来说，挑烤箱的大小和自己做烘焙的“发烧度”是成正比的。平常做得不多，只做做基础的饼干、小蛋糕、比萨这一类简单的烘焙，用18~25升即可。

如果想做10寸以上大蛋糕或者吐司面包之类的，就必需选择30~45升的烤箱，因为只有大一点的烤箱，上下烤管之间才有足够高的内空，才会保证在烘烤的过程中不会过快烤糊蛋糕和面包的表面。

而进阶型的同学，对烘焙“高度发烧”者，就会需要更大容量的烤箱，如50~80升的烤箱。因为只有这种超大容量的烤箱，才能满足一次烤3~4条吐司、更多的蛋糕饼干，或者说拥有更高的内空，会保证受热足够均匀，不会出现表面糊了、中间不熟的情况。

所以说，选烤箱不一定是买更大更贵的就是好的，关键是适合自己。如果平时做不了几次，买个超级大烤箱放厨房里占地方，就真心不划算了。

★方便实用的功能

现在市面上的烤箱一般分为机械版和电脑版2种。机械版和电脑版相比，优势在于更便宜更经久耐用，电脑版的触摸屏或者电路板相对来说更容易损坏。而电脑版的烤箱优势则在于它有更多操作菜单的功能和更精准的控温。

不过我个人觉得，很多电脑版的傻瓜式操作菜单都不太实用。比如说预设的饼干是什么温度烤多长时间，但各种饼干因配方和工艺不同，温度和时间都是不太一样的，有些甚至在烘焙过程中需要改变数次温度，所以这种傻瓜式设定只是针对懒人，对专业烘焙来说不太实用。



机械版烤箱



电脑版烤箱

什么是专业烘焙中真正实用的功能？

首先我们来看看现在市售的烤箱一般都会带有哪些功能，并做出相对应的评价。

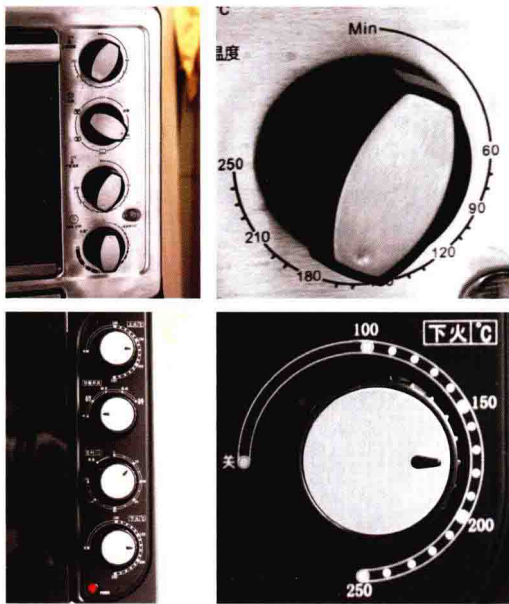
★温度标段——非常重要，一定要看清楚再买

市面上的烤箱温度有0~250℃的，也有100~250℃的。选购时最好选择0~250℃的，有低温区选择可以自由调节发酵温度，同时具有低温烘烤功能。低温烘烤能提高戚风蛋糕和轻乳酪蛋糕的成功率，也更有利于烘焙的着色。有些国外的烘焙书用的是华氏，所以这里你需要了解2种温度计算方式之间如何换算。

温度换算公式：摄氏温度 = (华氏 - 32) × 5 ÷ 9

★温度键的形状设计——相当重要

电脑版烤箱不存在精准控温的问题，而机械版烤箱为了实现更精准的控温，就必需注重温度键的形状设计，下图2种温度键示范：



上图的温度键旋钮非常大，而且温度标段分得不精细，导致旋钮的指向难以精确控制；而下图的温度键设计就很好的解决了这个问题，温度标段分得很细，10℃一格分得非常清楚，旋钮的指针很小同时旋钮本身带螺纹，钮身的一格纹路正好对应温度标段上10℃的一格，所以可以非常精准地控制温度的指向。

★上下火分开控温——这点很重要

大多数的烘焙配方会给你上下火相同的温度，如上下火170℃，可是有很多配方是需要上下火不同温度的，如上火190℃、下火170℃，这时就需要你的烤箱具备上下火分开控温的功能。如果你的烤箱无法分开控温，也可以将上下火的温度相加再除以2，如 $(190+170) \div 2 = 180$ ，即上下火180℃，但烘焙效果当然不如有分开控温的好。所以，如果不是对烤箱价格过于在意，能够买一台上下火分开控温的烤箱是最好，它比不分开的也贵不了多少钱。

★一键发酵——不是很重要，可要可不要

发酵键对于烤箱来说其实是个傻瓜式操作键，一般来说只要按到或者旋转至这个键，温度开关就不起作用了，烤箱会将温度自动设定到35℃左右（各家烤箱设定发酵的温度不一，低则30℃高则40℃不等）。其实烘焙中所用的各种发酵温度是不一样的，做面包一发的温度应该在28~30℃，二发在30~35℃，酸奶的发酵在40℃左右，所以一键发酵用同一个温度去针对不同的发酵其实是不科学的，还不如直接将烤箱设置成相应的温度。

★热风循环——比较重要，大多数时候有用

烤箱的发热原理是上下几根石英管通过电流发热，可是石英管的发热一般都不会太均匀，所以这也是同一个烤盘里的饼干或面包，有的会上色深、有的会上色浅的原因。烤箱中带热风循环可有效地使烤箱中的热气均匀流动，带热风发酵会使发酵更均匀，带热风烘焙会使马卡龙表面更快结皮，尤其是烤全鸡、全鸭用热风会使鸡、鸭表面更酥脆，再就是用于烤面包、小蛋糕、饼干之类的。

如果表面已经上色，而中间没熟的时候，可以选择调低或者关掉上火温度，用下火加热风来烘烤，以避免上色过深或者烤糊。但开热风循环的时候，烤箱内的温度会升高10~20℃，所以这时就需要做出相应的调整，比如配方是上下火170℃，用热风烘烤模式时就需设定在上下火160℃或者150℃。

★旋转烤叉——做烤全鸡、全鸭时有用

如果不做这道菜式这个功能基本没用。

★长通键——特定时候有用

烤箱的时间设置，尤其是机械烤箱一般最长只有2~3小时，可是如果要做酸奶需要长时间发酵，一般要用到6~8个小时，为了避免2~3小时就转一下时间旋钮，长通键就很有必要了。设置到长通，再设个8小时闹钟，到8小时后再来关就好了，这中间的时间你完全可以放心睡觉。

★照明炉灯——非常重要

照明炉灯能更加清楚地观察箱体食物烘烤情况，如果预算许可，尽量选购带照明炉灯的烤箱。但炉灯并不是一定必需的，厨房照明也可看到内部，所以有则更好，没有也可。

★接渣盘和不粘油内胆——非常重要

菜肴或食物难免会在烤箱内留下味道，久而久之，各种味道混合在一起，造成的异味让人难以忍受，在选购时最好选购带接渣盘或不粘油内胆的烤箱。接渣盘可以很方便地接住烘焙过程中掉落的碎渣和烤肉过程中滴出的油，而不粘油内胆会有效分离和分解附着油的能力，令烤箱清洁，异味减少，清洁起来也更容易。

★准确的温度

对于烤箱来说，温度是否准确是影响烘焙成功率最关键的要素，因为生产厂家和生产批次不同，因此每个烤箱的温度都是不一样的，多多少少都会有一些细微的差异，有的会偏高，有的会偏低，有的甚至是上下火或者左右火的温度不一，所以熟悉并掌握自己家烤箱的实际温度，才能更好地控制操作过程中的温度。因此我们必需掌握的另一个知识就是——烤箱温度测试。

首先，需要买个烤箱温度计。

然后，把温度计放进烤箱，一般烘焙用的最多的是烤箱的中层，可以先测中层，有时间的话也可以上层、下层、左右各角度都测一测，看温度是否一致，也可以单独开上火或下火来测试上下火温度是否一致。因为测试的原理都是一样的，所以这里我只说一个中层的测法，其他层的测法一样，照原样重复一遍即可。详细的测试说明如下：

1.将烤箱温度调到设定温度，比如说150℃，设定时间60分钟。这时候开始观察，首先要观察的是，你的烤箱在加热多长时间内部能够达到指定温度？一般的烤箱5~10分钟内，都可以达到你的预设温度。所以第1次测试，要记录的就是，烤箱加热几分钟之后可以达到预设温度，记住这个时间，下次使用时就不用再测试了，加热到差不多的时间就可以开始烘烤了。

2.做完第1个测试后不能关机，你得继续加热、继续观察，当烤箱达到指定温度后，是否会继续保持在同一温度线上，长时间加热后，温度是会更高还是更低。

3.如果温度计在达到指定温度后还会继续升高，就说明烤箱温度偏高；如果达不到指定温度，就说明烤箱温度偏低。所以这里要记录的是，到底偏高或者偏低多少度？

4.如果温度偏低，只要记住差多少度，下次调定烤箱温度时，直接调高多少度就可以了。可是如果温度偏高，就相对麻烦一些，你要记录的，除了具体高出多少度，还要记录温度升高的时间线。比如我测试某一款烤箱，先设定温度在150℃，然后开始监测记录，从0℃加热到150℃，不开热风10分钟，开热风5分钟，保持在150℃的时间不开热风20分钟，开热风10分钟，此后开始走高，达到30分钟后偏高10℃，40分钟后偏高20℃，50分钟后偏高40℃。为什么要记住这个时间线？因为不同的烘焙对时间的要求是不一样的。烤饼干一般只用15~20分钟，所以如果你的烤箱在这个时间段内温度是准确的，那就不用调高或者调低温度。而烤蛋糕一般要用到25~30分钟，所以记住时间点，如果你的烤箱是在20分钟后开始升温，那么20分钟以后就要将温度按照你升温的幅度调低。烤吐司一般会用40~50分钟，所以更要记住烤箱升温的时间线，然后将温度逐步调低。

5.另外，如果烤箱上下火温度不一样，在烘焙的时候，还得注意将上下火分开调温。如果左右火温度不一样就比较麻烦了，烤面包和蛋糕的时候还可以将模具放在那一个地方烤会比较温度均匀，可是烤饼干因为是整盘放入的，所以可能会出现左边糊右边不熟的情况。遇到这样的情况，你要么换一个烤箱，要么温度过高那一边不放东西，所以每次只能烤半盘。

看完以上这些，我想你一定能根据自己的需求买到适合自己的好烤箱。

面包机与厨师机

面包在烘焙中是很重要的一个组成部分，很多人喜欢刚出炉的自制面包的新鲜度和口感，可是做面包却是体力活，手工揉面40分钟不是人人都吃得消的劳动，所以买个面包机或者厨师机帮助揉面是很有必要的。

很多新手在入门时除了纠结烤箱的选择，另一个头疼的问题就是面包机与厨师机的选择，大致有如下几种疑问。

少花点儿钱买个面包机，还是一步到位买个厨师机？

很多人在面包机与厨师机之间纠结，最大的原因是价格。现在市面上的面包机最便宜的300元左右，最贵的也不过2000~3000元，而厨师机最便宜的也在1000元左右，贵的10000元都有。不同品牌、不同型号之间的价格差很容易让新手混乱，那些产品为什么差价那么大？贵的产品比便宜的产品到底好在哪里？是不是买个便宜的就一定做得不如贵的好？其实不是。

关于面包机与厨师机的选择，我们首先要从基础原理说起。做面包需要将面团揉和搅拌至拉出长而强韧的筋筋，这样才能在面团发酵时形成支撑起面包体的纤维状组织，充分搅拌后达到面包烘焙标准的面团，需要拉开时能形成薄而强韧能透光的薄膜，即我们通常所说的“手套膜”的状态，所以我们需要利用机器来充分搅拌面团使其出筋出膜。



面包机



厨师机

★面包机与厨师机的区别

面包机的工作原理是利用面包机内桶下的电机带动一块三角铁来搅拌面团，而厨师机的工作原理是利用上置电机的搅拌钩来搅拌面团。2种机器相比，厨师机的功率更大，搅拌面团的效率更高。一般用面包机和面，40~45分钟可出膜，而用厨师机和面一般只需要用10分钟左右。

如果纯用揉面这一项来说，你多花了很多倍的价格买个厨师机，只不过比面包机揉面节约了30分钟的时间而已。所以如果单从这一个方面考虑，你就只看这30分钟对你是否重要。如果你做烘焙不是纯粹家庭自用，而是带有商业因素，如有些人在家做手工烘焙外卖，那买个厨师机就相当有必要，第一更快速高效，第二容量更大，可以一次性搅拌更多的面团或者面糊。而家庭自用的，主妇们不赶时间，可以买个面包机揉面，只不过多花点儿时间，一样可以达到出膜的效果。

面包机和厨师机另一个最大的不同，是面包机本身还带有很多附加功能，如烘烤、发酵、做米酒、做肉松等等，而基础版的厨师机就只有搅拌一个功能。如果需要增加搅肉、搅果汁、压面条之类的其他功能，就还需要另外购买添加零件，而这些零件同样也不便宜。所以从性价比上来说，面包机对普通家庭更实用。当然对于烘焙“发烧友”来说，愿意花更高的价格买更贵的机器，只是为了更完美的出品，那选择厨师机当然更好，这就要根据个人需求来选择了。

如果买面包机，要买什么价位什么功能的才好呢？

如果说在买面包机还是厨师机的选择上只是二选一的纠结，那么买什么价位什么功能的面包机就是“N选一”的纠结。因为现在市面上可选择的品牌、型号、功能实在太多，对于新手来说挑花眼是常事，经常会不知道应该买个什么样的。所以这里我们抛开品牌信誉好评度等其他因素，单从机器本身来给大家建议。

★面包机并不是越贵越好

面包机的价格差别，贵都贵在附加功能上。基础功能有搅拌和面、发酵面团、烘烤成形这3种，300元的面包机和3000元的面包机是一模一样的，差别就在于如外壳面板材质，是否自主设置，单烤管还是双烤管，是否自动投果料。附加功能如做米酒、做肉松、做冰淇淋等其实也是从烘烤和搅拌里衍生出的，只不过是厂家的一种噱头，用基础款面包机一样可以做出来。对面包机的选择来说，真正有用的功能是自主设置、双管发热、自动投果料这3种。

★要有自主设置

面包机的操作其实是一种方便懒人的傻瓜式操作，想省事的，一堆原料倒下去，然后按一键开关，过2小时就可以吃到成品面包。只不过这种一键制作出来的面包，无论外形、内部组织和口感都会和手工制作、烤箱烘焙的相差甚远。

想吃到好吃的面包就不能偷懒，不同的烘焙配方要求的搅拌、发酵、烘焙时间都不一样。面包机里预设的面包类别太少，传统面包机搅拌、发酵和烘焙的时间都是固定的，无法改变，操作起来太死板不方便，总要守在旁边不停地停止、更换程序，非常麻烦，这就是很多人只拿它来揉面而不用来发酵和烘焙的原因。

不过现在有新型的面包机是可以自主设置的，你可以根据不同的配方来设置搅拌多长时间、发酵多少时间，是一次发酵还是二次发酵，烘焙多长时间，这样对于更高要求的烘焙爱好者来说，面包机的实用性就大大增强了。所以如果买面包机一定要买带自主设置功能的，这一点是最重要的。

★挑选双管发热

面包机烘烤和烤箱不太一样。烤箱是上下两排发热管把食材夹在中间烤，隔空受热所以受热更均匀；而面包机的烘烤原理是面包桶底部周围一圈发热管，通过加热面包桶把桶内的面团烤熟。基础的面包机只有下面一圈加热管，烘烤时会出现下面皮厚且上色深，而顶部上色浅或者不上色的情况。但好一点的面包机是有上下两圈加热管的，这样受热更均匀，膨发更好，烘焙也更有效率，上色更均匀美观，所以最好挑选双管发热的面包机。

★能自动投果料

面包面团在前期搅拌的时候是不能加干果、坚果一类的原料，如果加了会搅断面筋使面团发酵时无法膨发，只能在面团成形后再加入。如果你想做坚果面包又不想守在面包机旁等它发酵完了把面团取出来加果料，你就需要一台自动投果料的面包机。一般来说有这项功能的面包机都是高端面包机，价格不会便宜。但这项操作如果你不那么偷懒其实是可以人工来完成的，而且很多自动投果料的面包机在操作中经常会出现卡壳投不下去的问题，所以要考虑一下就多这么一项功能比普通面包机贵3倍的价格是否划算的问题。如果你觉得有必要，那么选择这种面包机也是不错的。

了解以上几点，新手们可以根据自己的要求结合自身实际情况来考虑选择哪一种面包机。和烤箱一样，任何东西都不是最贵的就是最好的，关键是适合自己，合用的就是最好的。如果只用来和面，买个300元的和3000元的就没啥差别，如果需要面包机的某些功能，就根据自己的实际需要来选择即可。