



巧用面包机实景
指导二维码视频

130 款面包机美食

22 种超简单面包，25 种吐司面包，18 种夹心面包，20 款彩色面包，让您尽享美味

面包机功能全掌握

蛋糕、果酱、点心、馅料、酸奶……随心做

成功率 and 口味双冠军

配方经过亲自实践，作者多年面包机使用经验倾囊相授

我 爱 面 包 机

130 款
黄金配方全图解

青儿 双福 ©主编

全国百佳图书出版单位



化学工业出版社

我愛面包机

130 款黄金配方全图解

青儿 双福 主编



化学工业出版社

·北京·

本书为读者介绍面包机的使用方法，以及面包制作过程中可能遇到的问题与解决方法。本书精选基础面包、整形面包、彩色面包、酵母面包以及蛋糕、果酱、酸奶等130款面包机美食，一步一图详细阐述其制作方法，还有难度指数、贴心指导等细节提示，确保美食制作零失败！

本书还超值赠送面包制作示范100分钟超长二维码视频，是面包爱好者的最佳指导用书。

图书在版编目（CIP）数据

我爱面包机 130款黄金配方全图解 / 青儿，双福主编。

—北京：化学工业出版社，2015.11

ISBN 978-7-122-25231-9

I. ①我… II. ①青… ②双… III. ①面包—制作
IV. ①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字（2015）第224160号



责任编辑：马冰初 李娜

摄影：

双福 SF文化·出品

责任校对：王素芹

装帧设计：

www.shuangfu.cn

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码 100011）

印装：北京瑞禾彩色印刷有限公司

710mm × 1000mm 1/16 印张17 字数350千字 2016年6月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686） 售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：49.80元

版权所有 违者必究

如何使用本书

为了方便读者学习使用面包机，制作出更精美的面包机美食，特将本书的使用方法作以下介绍。

制作模式

可根据个人爱好选择不同制作模式的面包品种。

成品大图

每道美食都配有实际制作的成品图，以供参考。

原料表

原料的量以表格形式呈现，展示更直观。

原料实拍图

所有原料以实物拍摄，一目了然，方便轻松购买食材。



难度指数

可根据个人的时间和需求选择不同制作难度的面包品种。

贴心指导

贴心指导，让读者掌握制作要诀，轻松做美食。

步骤图文

一步一图，图文对应，一看就懂，一学就会。

特别说明：

不同的面包机按键设置不同，但大部分原理都是相通的。本书主要使用的是北鼎、柏翠 PE6880 两款面包机，读者可以根据自己家里面包机的按键设置进行替换。



Part 1

面包机大课堂





小提示

前面带🌸的面包，内文中有对应的二维码，扫码二维码可以观看制作视频。

Contents 目录

Part 1 面包机大课堂



认识面包机	2
面包机能做什么	5
面包机的选购技巧	6
必备的小工具和使用方法	7
不可不知的基础材料	9
面包机计量工具单位换算	11
面包机的使用、保养与注意事项	12
面包机工作模式解析	13
面包机制作常见 Q&A	15



Part 2 最简单易上手的基础面包

超简单白面包	20	奶香软吐司面包	28	全麦吐司面包	36
牛奶咖啡吐司面包	23	鸡蛋牛奶吐司面包	30	黑芝麻全麦吐司面包	38
酸奶吐司面包	24	奶油奶酪吐司面包	32	豆腐面包	40
葡萄干酸奶吐司面包	26	黄油炼乳吐司面包	34	🌸豆渣豆浆吐司	42

香草蛋黄奶面包44	简单米粉面包 52	玉米粉面包 57
香蕉牛奶吐司46	环保吐司面包 54	燕麦蜂蜜吐司 58
蔓越莓吐司面包48	补身姜糖面包 56	柚子酱面包 60
抹茶蛋奶吐司面包50		

Part 3

美味营养的吐司面包

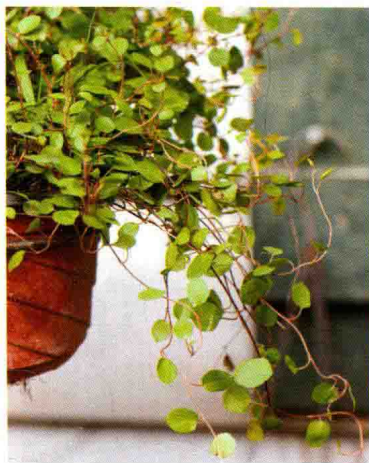
红香米饭面包64	松子枸杞面包 83	
南瓜吐司面包66	肉桂葡萄干全麦吐司 84	
胡萝卜吐司面包68	糙米薏米吐司面包 86	
综合黄金吐司70	养生小米起酥包 88	
南瓜籽花生面包72	五谷杂粮吐司面包 90	
红枣酸奶面包74	薄荷香橙面包 92	蜂蜜紫薯吐司100
花生吐司面包76	裙带菜面包 93	红薯蛋奶吐司102
🌸 葡萄干黑豆浆面包78	🌸 柠檬吐司 94	黑芝麻红薯面包104
咖啡核桃吐司80	橘子面包 96	番茄鸡蛋吐司106
栗子吐司面包82	原味红薯面包 98	🌸 香芋面包108



Part 4

口味多样的夹心面包

椰奶干果吐司 112	核桃葡萄干吐司面包 117	夹肉料理面包122
奶油椰蓉吐司 114	🌸 香蕉巧克力吐司面包 118	红豆吐司面包124
核桃燕麦吐司卷 116	美味肉松吐司 120	豆沙面包126





肉桂巧克力吐司	128	咖啡肉桂卷	137
可可巧克力面包	130	豆浆玉米餐包	138
红豆三仁吐司面包	132	牛奶小餐包	140
香蕉花生酱面包	134	贝果	142
蓝莓面包	136		



Part 5

充满趣味的彩色面包

苹果肉桂卷	146	茶叶面包	158	☀ 抹茶核桃吐司	170
☀ 菠菜吐司	148	☀ 原味菠萝面包	159	手撕包	172
红茶牛奶面包	149	☀ 葱香土豆面包	160	金砖吐司	174
红曲蔓越莓面包	150	☀ 咖啡双色面包	162	菠萝包式面包	176
彩色面包	152	☀ 黑芝麻黄米面包	164	葱花肉松吐司	178
☀ 奥利奥香包	154	三味面包	166		
☀ 可可大理石面包	156	抹茶豆沙双拼吐司	168		

Part 6

营养丰富的汤种、液种、中种、天然酵母面包

基础汤种制作	182	汤种肉松面包卷	184	基础液种吐司面包	187
基础汤种吐司面包	183	基础液种制作	186	奶酥黑加仑面包	188



基础中种制作	190
基础中种奶香吐司面包	192
冷藏中种北海道吐司面包	194

基础苹果天然酵种制作	196
葡萄干天然酵种制作	198
天然酵种吐司面包	200

Part 7

蛋糕、果酱、点心&馅料

戚风蛋糕	204	酸奶	218
苹果果酱	206	番茄比萨饼	220
菠萝果酱	207	发面团	222
奶油酱	208	松软牛奶馒头	224
奶油焦糖酱	210	香葱花卷	226
大黄米馅	212	饺子皮/馄饨皮	228
糯米糍	214	蝴蝶结意大利面	230
紫薯馅	216	乌冬面	232
红豆沙	217	烤鸡翅	234

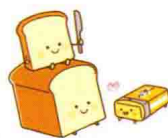


炸花生米	236
酒酿	238
鱼松	240

Part 8

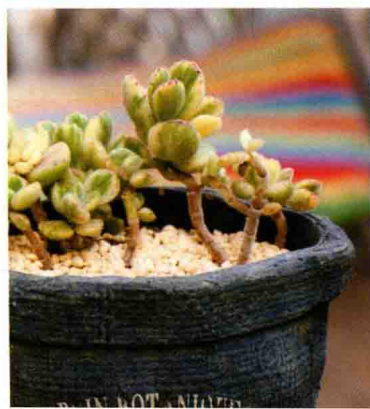
自制面包料理

黄油蒜砖	244	面包水果三明治	250	蜂蜜面包干	258
法式煎面包片	245	黄桃葡萄干面包布丁	252	南瓜浓汤面包块	260
面包鸡蛋沙拉	246	南瓜烤面包布丁	254	香面包干边	262
香蕉花生酱吐司卷	248	鸡蛋火腿三明治	256	番茄面包大烩菜	263
蜂蜜烤小面包丁	249				



后记

264





惊异于面包机的神奇，
欣喜于它的贴心，
陶醉于它带来的香甜，
轻松烘焙，乐享美味。
一起走进它，了解它吧，
让它陪我们，
度过每一个清梦初醒的早晨。

认识面包机

什么是面包机

面包机是一种根据机器的要求，放好配料后，通过自动和面、发酵、烘烤，做出各种面包的机器。家用面包机 1986 年由日本一家公司发明，后来流行于美欧，20 世纪 90 年代中期传入中国。面包机不但能制作面包，还能制作蛋糕、酸奶、米酒等。具有手工模式功能的面包机还能够制作各种形状的花式面包，因使用方便受到国内消费者的欢迎。



面包机工作原理就是利用内置的电脑程序，把制作面包的过程予以固化，在固定的时间点发出和面、发酵或烘烤的指令，从而制作面包。添加的辅料不同，面包的风味也就不同。面包机制作的面包主要分为普通面包、法式面包、全麦或杂粮面包、和风面包、甜面包以及馒头、花卷等。不同品牌的面包机制作出的面包也不尽相同。

不同面包机的解读

面包机按不同的方式有不同的分类，这里给大家介绍以下分类。

按功能

功能是购买面包机时的重要参考。按照功能需求，可以分为较多功能和较少功能。随着目前多元化饮食风潮，越多功能的面包机在使用中可以更多地满足生活需求。

按加热方式

可分为单管加热面包机、多管加热面包机、热风加热面包机、热风加发热管加热面包机等。面包机的加热方式会随着时代的发展进行变化，这些变化对提高面包制作的成功率很有帮助。

按面包桶容量

可分为 500 克、750 克、900 克、1250 克和 1500 克等常用的 5 种。普通家用容量以 500 ~ 1000 克为主。



按搅拌结构

可分为单搅拌结构和双搅拌结构。面包机的搅拌结构直接影响面包的发酵结果。

单搅拌结构的面包机，内置面包桶底部正中镶嵌有一个搅拌刀，使用时清洗较为简单，但搅拌力度相对较弱，和面时容易留有死角，需手动剥落残留在内壁上的面粉。双搅拌结构的面包机，内置面包桶底部均匀分布两个搅拌刀，搅拌力度强但清理麻烦。经过双搅拌刀逆向搅拌的面粉更筋道，其制成的面包更加松软可口。



按外壳材质

可分为塑料的、不锈钢的、冷板的等。有的面包机外壳采用 PP 硬塑材质，耐温性能好。如果是采用 PE 塑料材质，则耐温性稍差，一些高档的面包机则全彩钢、拉丝不锈钢与 PP 硬塑材质相结合，非常耐用，而且外形美观大方。



按驱动电机

可分为直流电机驱动和交流电机驱动。直流电机驱动具有运转稳定、噪音低和能耗低的特点。

按撒料功能

可分为自动撒料和手动撒料。自动撒料面包机可在机器运行到一定时间时，由机器判定是否撒料。自动撒料又分自动撒酵母和自动撒果料两种。使用手动撒料时，面包机有提示音（有的是会发出“噼噼”的声音，有的是“滴”的一声）提示撒料。



面包机的结构及其功能

操作按钮

面包机上有一些列操作按钮，包括开关、菜单、烧色、重量等，以便使用者有更多的选择。选择菜单中不同的模式就能做出不同风味的面包。不同的面包机，其操作方法也不尽相同，所以在使用时，要遵照说明书。

说明：

普通面包制作一般选用欧式/柔软和和风/英式两种面包制作模式，如果制作材料特殊或者对面包口味有特殊要求，可以选择其他相应的制作模式，比如材料使用了谷类杂粮、坚果类食材，发酵时间较长可以选用有机杂粮/全麦模式；喜欢面包质地松软的可以选择法式面包模式。

面包机机身

这是面包机的主体部分，装有电动机、发热管、熔断器，是整台机器的脸面，但结构变化也较多。

上盖

面包机上盖材料一般与机身制作材料相同。一般嵌有耐高温的观察窗和排气筒。通过观察窗可以看到面包机的操作状况。

面包桶

面包桶是整台机器的核心部件之一，面包的整个制作过程基本都在里面完成。面包桶是用来盛放面粉、酵母和水等原材料，对原材料进行搅拌、发酵和烘焙的容器。面包桶呈方形，它可以从面包机中取出。在使用搅拌功能前需要在面包桶底部的转轴上装上搅拌刀。

搅拌刀

搅拌刀是用来搅拌原料与和面的。将搅拌刀安装在面包桶底部中心的转轴上后，才能进行搅拌和面程序。我们也可以视需要将搅拌刀取下，但是在使用后一定要清洗干净。



面包机能做什么

我们日常食用的面包基本上都能够用面包机来制作。但是如果你认为面包机只能用来做面包，那你就太小看它了！由于面包机具有和面、发酵、烘焙等多个功能，所以面包机还可以制作蛋糕、酸奶、米酒。我们还可以利用面包机和面与搅拌的优势来制作意大利面、乌冬面、饺子皮、发面团等非面包类的面点。



制作面包

如果你将和面、发酵、整形、烘焙这一系列工序都交给面包机自动完成的话，那么做出的面包外形基本上都是一样的。通过手动整形可以做出各种颜色和形状的花式面包，这是做面包最大的乐趣，也是面包机的神奇之处。

制作蛋糕

制作蛋糕主要运用了面包机的烘烤程序，将蛋糕糊做好放入面包机，选择烘烤程序即可。有的面包机有蛋糕制作程序。将原材料放入面包机，直接选择蛋糕制作程序即可。

制作面点

制作面条、馒头主要运用了面包机的和面程序，将做好的面团取出整形，再用煮锅、蒸锅操作即可。制作比萨饼、煎饺主要运用了面包机的和面、烘烤程序，和面、整形后选择烘烤程序即可。

制作其他美食

有的面包机还有麻薯程序、八宝粥程序、米酒程序、果酱程序、翻炒程序等，还可以制作红薯馅、红豆沙、烤鸡翅、酒酿等。本书第七、第八章有详细介绍。大家也可以发散思维，创意使用面包机，做出更多的美食。



面包机的选购技巧

向往在家自己动手烤面包的感觉，没有面包机怎么能行？市场上有那么多型号的面包机，到底该怎么选择呢？下文告诉你。

看品牌

最好选购比较知名的企业生产的面包机。此类面包机虽然在价格上会稍微贵一些，但是无论是在产品质量还是售后服务上都具优势，使用起来更加放心。

看容量

面包机的大小，一次能制作多少的面包，要根据每个家庭的情况来选择。如果是三四个人的家庭，选择 1000 克的面包机就足够了；如果是一个人或者是两口之家的话，选择 500 克或者 800 克的就可以。在购买的时候，销售人员也会给你一些建议。

看质地

面包机的外壳通常为进口 PP 硬塑，以表面光洁、无划痕，做工细致、接缝紧密自然、功能按键分布自然合理为佳。同时，要选择内胆厚的面包机，受热均匀、使用寿命长，而且会更加节能。

看功能

一般的面包机都具有和面、发酵和烘烤等功能，新款面包机的功能还会更多，大家可以根据自己的需要来选择。不过功能太多，也比较容易出现故障，而且操作的便捷性也会有影响。

看性价比

国内大厂家生产的正品面包机在质量和市场占有率上都已经完全可以与进口或合资品牌相媲美了，而大部分价格只有几百元，具有较高的性价比。

看包装

在选购面包机时，一定要注意检查一下面包机的外包装，以免以后使用过程中产生安全隐患。要购买外包装完好、封存妥当并且在包装上明确标明生产厂家、厂家地址、联系方式、产品型号、规格大小等信息的产品。

必备的小工具和使用方法

电子秤

使用精确度高的电子秤能提高准确率，提高制作面包的成功率。称量前应将电子秤归0。



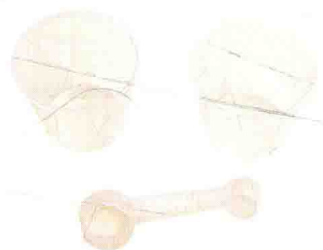
隔热手套

做好面包后，面包桶的温度很高，戴着隔热手套提拿是防烫的必要方法。



刀具

做好的面包要用刀切片食用；在制作造型面包时，锯齿刀、菜刀是很好的分割工具。



量勺、量杯

购买面包机时，通常会赠送量勺、量杯，下文中会有量勺、量杯的计量说明。本书中所有的单位均采用标准的克或毫升，以方便读者称量使用。使用时，应以平勺、平杯为度。



面包桶提钩

面包桶提钩是购买面包机时的必备配件。面包制作完成后，用提钩把面包桶提取出来。



保鲜膜、包装袋

保鲜膜用于在发酵时盖住面团，帮助发酵；包装袋则可以把吃剩的面包包好，放入冰箱中进行冷藏。



面包机烤架(烤网)

面包机的烤架是支撑类工具，是充分利用面包机烘烤功能的好帮手。做好的面包可以放在烤架上晾凉。



硅胶刷

刷蛋液、刷果酱必不可少的工具。



模具

把用面包机搅匀后的面团，用模具整好型，放入烤箱中进行烘烤。

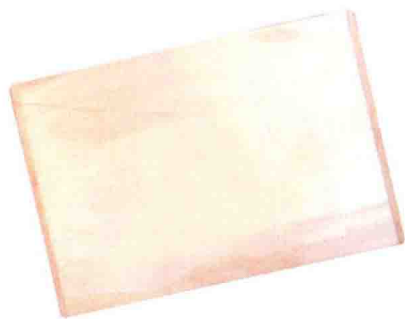
打蛋器

搅拌蛋液或融化其他液体时使用。



擀面杖

面包整形的好帮手。



面板

在制作各种造型面包时，需要把面团放在面板上进行团揉。