

小工具大廚師

多功能食物料理廚師機
MKM45



無火煮食系列

原來生活可以更美的 Midea is MyDear

商界展銷獎
caringcompany 2019-20
Awarded by The Hong Kong Council of Social Service
香港社會服務界協會

FORTUNE
世界
500
2017

香港安全認證

7in1 多功能 花樣美食輕鬆做



3大人性化設計

實用與便捷的最佳結合



多功能食物料理廚師機|MKM45



食譜 | 小貓擠擠包

口味: 甜 份數: 16 模具: 24cm x 21cm 長方形烤盤一個 製作時間: 190分鐘 烘烤: 25分鐘

麵團材料

高筋麵粉250克 | 低筋麵粉50克 | 全蛋液40克 | 奶粉15克 | 鹽3克 | 酵母4克 | 細砂糖55克 | 水150克 | 無鹽黃油30克

表面裝飾

大杏仁32粒
黑朱古力適量
高筋麵粉適量

做法

> 將高筋麵粉, 低筋麵粉、酵母、奶粉、細砂糖、鹽放入廚師機攪拌桶內, 用筷子將這些乾性材料混合均勻。
> 加入全蛋液和水, 用筷子攪拌至基本看不見乾粉, 裝上攪麵棒, 啟動廚師機4檔, 揉約8分鐘。
> 檢查麵團, 可拉出較厚的薄膜, 膜的破洞不平整有鋸齒狀。這時加入軟化的黃油。
> 繼續啟動廚師機4檔, 揉麵約10分鐘。麵團揉至完全階段, 能拉出大片結實的薄膜, 破洞邊緣光滑, 揉麵結束。
> 麵團滾圓後發酵至兩倍大, 戳洞不回縮不塌陷即第一次發酵結束 (發酵時間不是固定的, 溫度不同發酵時間也不一樣, 要多觀察麵團狀態)。
> 將麵團取出按壓排氣後分割出16個35克左右的小麵團, 蓋上保鮮膜鬆弛15分鐘, 再次滾圓排入烤盤中。
> 整形好的麵團包放在溫暖濕潤處發酵, 至原來的2倍大。在麵團左右上方插入大杏仁, 麵團表面篩少許高筋麵粉。
> 烤箱175°C預熱5分鐘, 中層下火, 烤約25分鐘。出爐後脫模放在晾網上晾涼, 掃去表面多餘麵粉。
> 朱古力隔溫水溶化, 將朱古力液裝入一次性裱花袋中, 前段剪一個很小的口子, 在麵包上畫上小貓的表情即可。

食譜 | 香蕉朱古力軟歐

口味: 甜 份數: 5 製作: 190分鐘 烘烤: 20分鐘

麵團材料

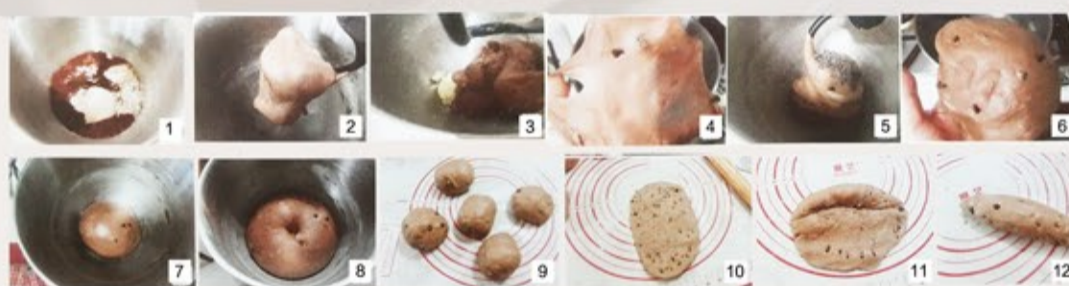
高筋麵粉300克 | 低筋麵粉30克 | 可可粉15克 | 細砂糖25克 | 鹽3克 | 香蕉泥80克 | 酵母3.5克 | 牛奶180克 | 無鹽黃油25克 | 烘焙用黑朱古力豆50克

表面裝飾

高筋麵粉適量

做法

> 將麵團材料里除無鹽黃油、黑朱古力豆以外的所有材料混合①, 揉至麵團光滑、麵筋擴展②, 加入軟化黃油③, 繼續揉到麵團有光澤並且光滑的狀態, 即能拉出有彈性薄膜的完全階段④。
> 加入黑朱古力豆攪勻⑤⑥, 放入容器中⑦, 覆蓋上保鮮膜, 室溫下進行基礎發酵, 至原來的2-2.5倍大⑧。
> 將發酵好的麵團取出, 分成5等份⑨, 滾圓, 蓋上保鮮膜, 室溫下鬆弛20分鐘左右。
> 用擀麵杖擀開成橢圓形麵片⑩, 一側擀壓薄一些。
> 從上往下⑪卷成橄欖形, 捏緊收口處⑫。
> 依次處理好所有的麵團, 排放在烤盤中, 放在溫暖濕潤處進行二次發酵, 至原來的2倍左右大。
> 表面篩高筋麵粉, 划刀口, 放入烤箱中層, 180°C烤20分鐘左右即可。



小貓擠擠包

香蕉朱古力軟歐



多功能食物料理廚師機 MKM45



產品規格:

容量: 4.5L 不銹鋼攪拌碗 (最多可處理2公斤麵糰) 功率: 1000W
主體物料: ABS 強化塑膠殼 產品重量: 5.88KG

| 7段速度選擇及點動功能 |

| 15分鐘時間安全設定 |

| 多機能驅動技術: 摩打驅動臂上設三個配件接口, 可接駁不同配件使用 |

| 獨特的360度行星軌跡混合, 攪拌全方位(可打發兩隻蛋白) |

| 容易清潔 (部份配件可使用洗碗機) |

| 防滑吸腳 |

| 標準配件: 專業多用攪拌槳、專業打蛋器、麵糰鉤、防漏蓋 |

| 另購: 攪拌杯/肉碎器/食物處理器(附3個刀片(切片、切絲【細】、切絲【粗】)) |

毛重: 7.17KG 淨重: 5.88KG
產品尺寸(長x闊x高): 365x220x340mm 彩箱尺寸(長x闊x高): 422x282x400mm



原來生活可以更美的
Midea is MyDear

美的客戶服務中心 (香港) Midea Customer Service Centre (HK)

九龍九龍灣臨興街32號美羅中心1期17樓1701-03室

Tel: +852 2443 0082 / Fax: +852 2753 5455

郵件: cs@midea.hk.com

辦公時間: 星期一至五 9:00am-11:00pm, 2:00pm-6:00pm

星期日及公眾假期休息

美的電器 (香港) 有限公司 Midea Electric (HK) Ltd

香港九龍尖沙咀廣東道9號海港城威威大廈6座3906-3910室

Tel: +852 3669 4888 / Fax: +852 2175 0019

美的客戶服務中心 (澳門) Midea Customer Service Centre (Macau)

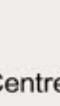
澳門爐石塘30號地下

Tel: +853 6266 3843

1. 本產品單張僅供參考, 資料已經細心核對, 如有錯誤, 以廠方生產規格為準。
2. 本公司保留更改資料權利, 恕不另行通知。
3. 如有任何爭議, 美的電器 (香港) 有限公司保留最終決定權。

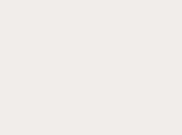
Copyright © May 2019 Midea Electric (HK) Ltd.

Ref.2019-0001



Midea HK

www.midea.hk.com



30 週年紀念

小型家用電器

Midea