

注册您的产品并在以下网站链接中了解详情

www.philips.com/welcome



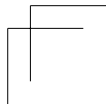
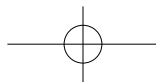
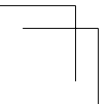
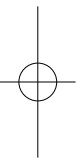
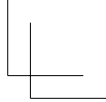
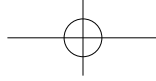
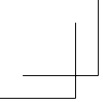
HD9046



简体中文 面包机食谱 1

English Breadmaker Recipe 7

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

酸莓核桃和迷迭香面包

	1000 克
1. 水	300 毫升
2. 向日葵油	2 汤匙
3. 蜂蜜	2 汤匙
4. 盐	1.5 茶匙
5. 全麦面包粉	250 克
6. 白面包粉	250 克
7. 活性干酵母	2 茶匙
8. 几枝迷迭香	5 克
9. 干酸莓	75 克
10. 核桃	75 克

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.[特快面包]

特快面包

比白面包和快速白面包用时更短，但面包颜色可能不深

	1000 克
1. 水	310 毫升 (40~50°C)
2. 油	2 汤匙

2 简体中文

3. 盐	1 茶匙
4. 糖	2 汤匙
5. 面包粉	560 克
6. 活性干酵母	4 茶匙

程序 6.[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

全麦面包（带籽）

	750 克
1. 水	280 毫升
2. 油	2 汤匙
3. 盐	1 茶匙
4. 蜂蜜	2 汤匙
5. 全麦面包粉	450 克
6. 活性干酵母	1 茶匙
7. 南瓜籽	20 克
8. 向日葵籽	20 克
9. 芝麻籽	20 克

程序 7. [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 8. [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 9. [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

复活节蛋糕

适合俄罗斯复活节蛋糕食谱

注

- 使用前必须将柠檬皮和杏仁碎成小块。
- 必须将黄油切成小块。
- 葡萄干应在雪梨酒中浸泡约 30 分钟。

1. 牛奶	120 毫升
2. 糖	0.25 杯
3. 盐	0.5 茶匙
4. 鸡蛋	1
5. 蛋黄	2
6. 黄油	3 汤匙
7. 柠檬皮	1 茶匙
8. 葡萄干	30 克
9. 无核小葡萄干	30 克
10. 杏仁	30 克
11. 中筋面粉	365 克
12. 雪梨酒	0.5 杯
13. 酵母	4.5 茶匙

程序 10.[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

比萨面团

用于制作比萨面团

1. 水	310 毫升 (27°C)
2. 油	56 克
3. 盐	1 茶匙
4. 糖	1 茶匙
5. 中筋面粉	560 克
6. 干酵母	1 茶匙

程序11.[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 12.[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 将面团擀成正方形，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 13.[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

程序 14.[自设程序]




自设程序

您可以自定义制作过程中所涉及的每一个步骤的持续时间。

- 1 面包机接通电源后，按 13 次 （菜单按钮）可选择自设程序。
↳ 将显示程序编号“14”和制作时间。
- 2 按 （周期按钮）。
↳ 液晶状态显示屏上会闪烁“搅拌 1”。
- 3 按 （计时器按钮）可设置“搅拌步骤 1”的持续时间。

注

- 如果按住该按钮，时间会快速增加或减少。

- 4 再次按 （周期按钮）进行确认。
- 5 按照上述步骤设置其余制作步骤的持续时间。
- 6 完成所有设置后，按 （周期按钮）可退出设置。
- 7 准备制作面包时，请再次按 （启动/停止按钮）。

参阅下表中的每个步骤的持续时间。

步骤	持续时间（分钟）
----	----------

搅拌 1	8~16
------	------

发酵 1	20~60
------	-------

搅拌 2	10~25
------	-------

发酵 2	5~120
------	-------

发酵 3	0~120
------	-------

烘烤	20~78
----	-------

保温	0~60
----	------

2 程序总时间

注

- 程序 (1-7、9) 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
6. 全麦面包	3:50	3:55	4:05
7. 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
6. 全麦面包	3:55	4:00	4:10
7. 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)
5. 特快面包	0:58	60
8. 酸奶	8:00	
9. 牛油蛋糕	2:00	60
10. 发酵面团	1:30	
11. 馒头面团	1:30	
12. 油条面团	1:30	
13. 果酱	1:00	
14. 自设程序	有关详细信息, 请参阅用户手册中的“自设程序”部分	60

6 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

Cranberry Walnut & Rosemary bread

	1000g
1. Water	300 ml
2. Sunflower oil	2 tablespoons
3. Honey	2 tablespoons
4. Salt	1.5 teaspoons
5. Wholemeal bread flour	250 g
6. White bread flour	250 g
7. Active dry yeast	2 teaspoons
8. Rosemary sprigs	5 g
9. Dried cranberries	75 g
10. Walnut	75 g

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.[特快面包]

Super rapid

Even faster than white bread and white bread rapid, but the bread may not have as dark color

	1000g
1. Water	310 ml (40~50°C)
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoons
5. Bread flour	560 g
6. Active dry yeast	4 teaspoons

Program 6.[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

Whole wheat bread with seeds

	750g
1. Water	280 ml
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon
4. Honey	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g
6. Active dry yeast	1 teaspoon
7. Pumpkin seed	20 g
8. Sunflower seed	20 g
9. Sesame seed	20 g

Program 7. [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 8. [酸奶]

Yoghurt

For making homemade yoghurt

1. Milk	1000 ml
2. Yoghurt	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 9. [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

Easter cake

Good for Russian Easter Cake recipe

Note

- Lemonzest and Almonds must be broken into pieces before use.
- Butter must be cut into small pieces.
- Raisins should be kept in sherry wine for around 30 minutes.

1. Milk	120 ml
2. Sugar	0.25 cups
3. Salt	0.5 teaspoons
4. Eggs	1
5. Egg yolks	2
6. Butter	3 tablespoons
7. Lemonzest	1 teaspoon
8. Raisins	30 g
9. Currants	30 g
10. Almonds	30 g
11. All purpose flour	365 g
12. Sherry wine	0.5 cups
13. Yeast	4.5 teaspoons

Program 10.[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

Pizza dough

For making dough for pizza

1. Water	310 ml (27°C)
2. Oil	56 g
3. Salt	1 teaspoon
4. Sugar	1 teaspoon
5. All purpose flour	560 g
6. Dried yeast	1 teaspoon

Program 11.[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 12.[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 13.[果酱]

Jam

For making jam

Note




- Strawberries must be cut into small pieces first.

1. Strawberry	300 g
2. Sugar	150 g

Program 14.[自设程序] (Home made)




Home made bread

You can customize the duration of every step involved in the processing.

- 1 Press  (menu button) 13 times to select the '自设程序' (Home made) program after your breadmaker is powered on.
 - ↳ The program number '14' and processing time are displayed.
- 2 Press  (cycle button).
 - ↳ 'KNEAD1' flashes on the LCD status display.
- 3 Press  (timer button) to set the duration of Kneading step 1.

Note

- If you keep the button pressed, the time increases or decreases more quickly.

- 4 Press  (cycle button) again to confirm.
- 5 Follow steps above to set the duration of rest processing steps.
- 6 Press  (cycle button) to exit when you finish all the settings.
- 7 Press  (start/stop button) again when your ready to make your bread.

See the duration of each step in the table below.

Step	Duration (minutes)
[搅拌 1] (Knead 1)	8~16
[发酵 1] (Rise 1)	20~60
[搅拌 2] (Knead 2)	10~25
[发酵 2] (Rise 2)	5~120
[发酵 3] (Rise 3)	0~120
[烘烤] (Bake)	20~78
[保温] (Keep warm)	0~60

2 Total program time

Note

- The Keep-warm duration for programs (1-7, 9) is 60 minutes .

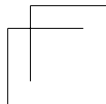
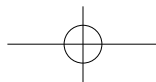
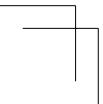
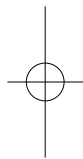
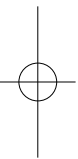
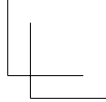
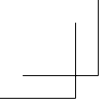
Program name	Loaf weight of 750 g		
	Light	Medium	Dark
1. 白面包 (White bread)	3:55	3:55	4:10
2. 快速白面包 (White bread rapid)	2:45	2:45	2:55
3. 法式面包 (French)	3:45	3:50	3:55
4. 甜面包 (Sweet)	3:22	3:22	3:26
6. 全麦面包 (Whole wheat)	3:50	3:55	4:05
7. 快速全麦面包 (Whole wheat rapid)	2:39	2:44	2:49

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
6. 全麦面包 (Whole wheat)	3:55	4:00	4:10
7. 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)
5. 特快面包 (Super rapid)	0:58	60
8. 酸奶 (Yoghurt)	8:00	
9. 牛油蛋糕 (Cake)	2:00	60
10. 发酵面团 (Dough)	1:30	
11. 馒头面团 (Dough - steam bun)	1:30	
12. 油条面团 (Dough - fried bread stick)	1:30	
13. 果酱 (Jam)	1:00	
14. 自设程序 (Home made)	For details, see '自设程序 (Home made)' in the user manual	60





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

HD9046_CN_Recipe_Book_V1.0



3140 035 32911