

科技樂活新人生 · 日光給您更健康



仕華國際有限公司

服務專線: 0800-858-988

<http://www.sewa.com.tw>

地址: 台北市松山區塔悠路231號1樓

電話: 02-2747-8833 FAX: 02-2747-7171



日光全自動製麵包機
NI-1327



使用說明書
食譜

家庭用

目錄

目錄&前言	P1
安全注意事項	P2-3
產品各部位名稱及配件	P4
使用方法介紹	P5-10
食材選購指南	P10
故障分析及排除	P11-12
保養與維護	P13
裝箱明細&規格說明	P14
麵包機專用食譜	P15-26

前言

感謝您選購日光全自動製麵包機(NI-1327)。為了使您正確地使用和維護本機，請在使用前仔細閱讀說明書，並請妥善保存，以便日後查閱。

本說明書中所有內容僅供使用者使用和維護時參考，具體以實物為準(刊登圖片僅供參考)。如果您在使用上仍有問題，請向仕華國際有限公司售後服務中心諮詢。

備註：

- (1) 本說明書上所刊登內容，如有任何印刷錯漏或內容上的誤解，本公司保留解釋權。
- (2) 本說明書中技術規格如有變更或產品如有更新，恕不另行通知。

安全注意事項



警告



檢查產品規定的電源電壓是否與供電電源電壓相符(切勿使用延長線時與其他電器同時使用)



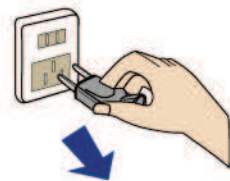
警告



嚴禁將電源線、插頭及麵包機(除內鍋、攪拌葉片外)浸入水中或其它液體中，以防觸電的危險。



注意



拔下電源插頭時，須拿住插頭拔出，不要用力拉扯或扭曲電源線。若電源線損壞，必須由專業人員維修，不可私自更換電源線，以防有電擊的危險。



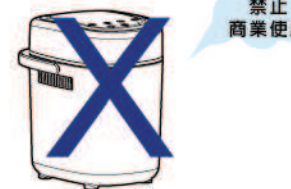
注意



插頭插到插座時，必須插到底，避免因接觸不良而導致元件過熱燒壞。



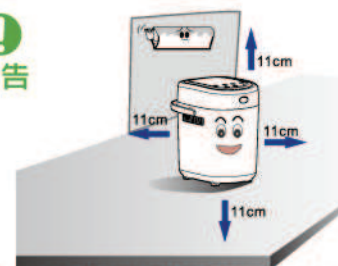
禁止



本產品僅作為家庭使用。任何商業用途、不適當用途或未遵守本說明書使用引起的故障，本公司均不負任何責任，此等故障損壞亦不在保修之列。



警告



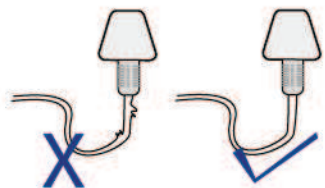
嚴禁將麵包機放在靠近熱水器、電爐、電磁爐等熱源的地方。麵包機四周應留足夠空間，須與周邊物體保持最少11cm距離。

聲明：

因違背安全注意事項而造成的危險、傷害等不良後果，本公司概不負責。



警告



產品或電源線有問題，或者產品意外墜落，造成損傷或機器不正常運作，請將產品送到指定維修點維修。



注意



請不要放在不平穩、潮濕、不耐熱的檯面使用，以避免受到損壞或發生故障。



禁止



麵包機通電後，嚴禁用帶金屬的刷子擦拭麵包機或清洗麵包機。



禁止



使用麵包機時，要確保麵包機安裝到位，不要將果核等硬物及紙類等易燃物品放於內鍋內。



注意



麵包機在運作時不要打開蓋子或將手伸入內鍋內，否則可能引起危險；工作結束後取出內鍋時，請務必戴上隔熱手套操作。



注意



麵包機在使用時，不要用手觸摸高溫的機器表面，僅可使用操作面板上的按鈕；待冷卻後再進行清潔保養工作



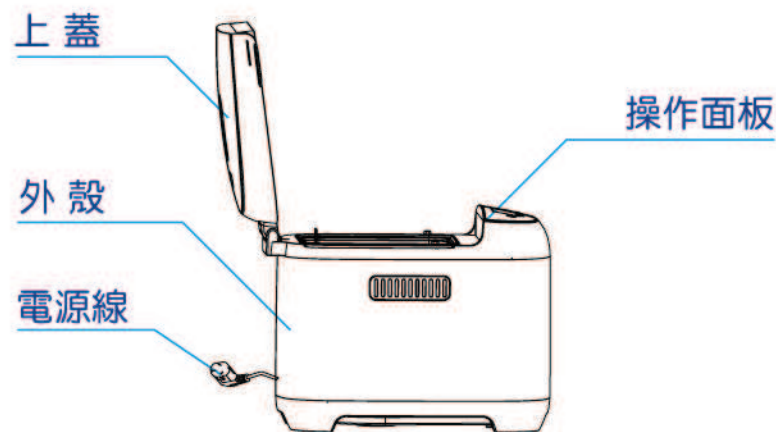
注意



本產品不應被身體、感官或智力缺陷的，或缺乏經驗及常識的人（包括小孩）使用，除非有人負責其安全，在旁看護並讓使用者知道如何使用本產品。
※請勿讓兒童單獨使用本產品。
※麵包機應放在孩童無法接觸的地方。

產品各部位名稱及配件

本體



配件



量杯



量匙



鉤子



攪拌葉片



內鍋

部件名稱

部件功能

操作面板	用於選擇功能、烤色、重量等
上蓋	用於密封烤箱熱量
外殼	用於隔熱烤箱溫度
量杯	用於量取材料
量匙	用於量取材料
鉤子	用於勾出麵包底部攪拌葉片或勾取內鍋提手
攪拌葉片	用於攪拌配料
內鍋	用於放置材料的烘烤容器

使用方法介紹

操作界面介紹

功能序號及功能 工作時間顯示
 功能序號：採用C-X格式(如C-1,C-2)
 功能時間：採用XX:XX格式(如02:50)
 按[功能選擇]鍵1秒鐘會顯示功能序號，
 其它時候顯示功能工作時間表；
 待機時：顯示“---”等待使用者選擇

重量選擇顯示
 功能名稱介紹

烤色選擇顯示
 (啟動、取消)鍵

1. 吐司麵包 4. 法式麵包 7. 西式蛋糕 10. 鮮美果醬
 2. 米飯麵包 5. 包餡麵包 8. 麵團製作 11. 優格製作
 3. 全麥麵包 6. 速成吐司 9. 麵糰發酵 12. 烘烤

500g 750g 淺 深

功能選擇 重量 預約 烤色 啟動/取消

啟動後，短按暫停；長按2秒取消。

[功能選擇]鍵 [重量選擇]鍵 [預約]鍵 [烤色選擇]鍵

有預約的功能，可先按[預約]鍵，再按[+]或[-]鍵進行預約選擇。
 優格製作與烘烤功能，可直接按[+]或[-]鍵調節烹飪時間。

工作指示燈
 待機時燈滅；
 工作時長亮；
 暫停、結束或
 保溫時閃爍；

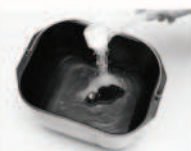
使用步驟介紹

第一次使用時，請將內鍋表面塗抹一層油後，選擇烘烤功能，烘烤10分鐘，此時可能有煙冒出(這是正常現象)時間到後，拔掉插頭清洗乾淨即可正常使用。

清洗乾淨內鍋及攪拌葉片，並擦拭乾燥。



將攪拌葉片正確裝入內鍋中。



按材料順序進行配置。



內鍋裝入，從左往右轉到卡位。

插上電源(接通時可聽到一聲蜂鳴聲)。



合上上蓋，在面板上選擇功能並啟動，等待烹飪完成。



烹飪完成，發出“嘀-嘀-嘀-嘀”四聲長鳴，同時面板顯示出現“0:00”後，按“啟動/取消”鍵恢復到待機狀態，拔下電源，取出食用。

面板操作步驟示意圖

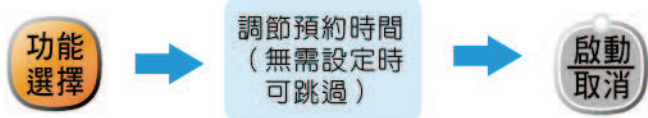
■ 吐司麵包、米飯麵包、全麥麵包、法式麵包、包餡麵包、速成吐司操作步驟：



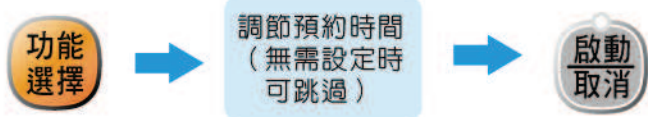
■ 西式蛋糕、鮮美果醬操作步驟：



■ 麵團製作、麵團發酵操作步驟：



■ 優格製作、烘烤操作步驟：



功能說明

■ 功能選擇

1. 麵包機處於待機狀態(面板顯示----)時，按[功能選擇]鍵可選擇相應的功能(此時面板顯示C-X)，過1秒鐘後，面板會自動轉為顯示本功能的烹飪時間(XX:XX)。
2. 顯示烹飪時間時按[功能選擇]鍵會重新顯示回功能序號。

■ 烹飪結束提醒

每次烹飪結束後，面板顯示變為“0:0”，同時蜂鳴器會發出“嘀-嘀-嘀-嘀”四聲長鳴，以提醒烹飪已經完成。

註：

- ※麵包類功能(功能1-6)，結束後有保溫，是否在保溫的區別為顯示面板“0:0”是否在閃爍，顯示為閃爍表示烹飪已經結束並且在保溫；顯示為長亮表示烹飪已經結束且無保溫。
- ※功能只要發出結束提醒就可取出內鍋，無論保溫與否。

■ 預約功能

預約功能是指：提前配好材料、設好功能參數，在設定預約時間點完成製作的功能。

1. 吐司麵包、米飯麵包、全麥麵包、法式麵包、包餡麵包、速成吐司、麵糰製作、麵團發酵等功能具有【預約】功能。
 2. 最長預約時間為15小時，時間調節為30分鐘。
 3. 【預約】功能應用於：在晚上配置材料，早晨完成製作。
- ※實例：晚上19:00放製配好的材料於麵包機內，設定【預約】時間為13小時，則次日早上8:00就可完成製作。

註：

- ※優格製作和烘烤，也可通過“+”或“-”調節時間，此兩種功能調節為實際烹飪時間，非預約時間。

■ 投料蜂鳴提醒

麵包類功能(功能1-6)，有投料蜂鳴提醒功能，在揉麵階段時可據提示進行投料操作。每個功能提醒的時間點會略有差異，具體見食譜說明。

■ 花樣製作蜂鳴提醒

麵包類功能(功能1-5)，有花樣製作蜂鳴提醒功能，以發酵階段時可根據提示進行花樣製作。每個功能提醒的時間點會略有差異，具體見食譜說明。

■ 保溫功能

1. 麵包類功能(功能1-6)，在烹飪完成後，可自動轉成保溫狀態，保持麵包的溫度。
2. 保溫時，面板顯示“0：0”並閃爍，工作指示燈也閃爍顯示，表示烹飪已經結束並且在保溫。
3. 保溫時間為1小時，1小時後會自動結束保溫，面板顯示的“0：0”轉為長亮，表示烹飪已經結束，且不處於保溫狀態。

註：

※非麵包類功能(功能7-12)無保溫，烹飪結束後，會直接指示為烹飪已經結束不處於保溫，即面板顯示“0：0”長亮。

■ 斷電記憶

斷電記憶功能是：工作過程中如果斷電，重新通電後，機器可自動恢復工作的功能。

※應用場合：插座不小心被拔下、遇到停電時或中途需要更換製作場所等。

■ 中途暫停

1. 工作過程中，可按“啓動/取消”鍵暫停工作。
暫停時“顯示面板”和“工作指示燈”會閃爍顯示。
 2. 暫停狀態中，每隔2分鐘會發出蜂鳴提醒恢復工作。
 3. 暫停狀態中，短按“啓動/取消”鍵，可取消暫停恢復工作。
- ※應用場合：中途投料、花樣製作等。

■ 中途取消

工作過程中，長按“啓動/取消”鍵2秒不動，可取消功能工作。恢復到待機狀態。

■ 中途查看烹飪的功能序號

工作過程中，按“功能選擇”鍵可顯示出功能序號(C-X)5秒。

■ 高低溫異常保護功能

1. 酵母或乳酸菌的生長需要合適的溫度，溫度過高或過低，都會影響其生長，故機器內置高低溫保護程式，以保證烹飪成功。
2. 吐司麵包、米飯麵包、全麥麵包、法式麵包、包餡麵包、速成吐司、麵團製作、麵糰發酵，優格製作等功能具有高低溫異常保護功能。
3. 當檢測到溫度過高時，會自動警報顯示為“C：HH”，此時只需按“啓動/取消”鍵退出警報，稍候重新選擇即可。
4. 當檢測到溫度過低時，會自動警報顯示為“C：LL”，同上按“啓動/取消”鍵退出警報，可用烘烤功能加熱1-2分鐘後再重新選擇即可。

註：若做好的麵包未食用完，需在冷卻後放在氣密性良好的容器中，並置於冰箱中進行貯存。否則麵包會變乾硬。

食材選購指南



麵粉

請選用高筋麵粉或麵包專用粉。
注意：普通麵粉、餃子粉、自發粉等筋性不足，不適用於麵包製作。



鹽

食用鹽即可。



酵母

請選用高活性乾酵母。
注意未用完的酵母要密封、低溫保存，防止失效！



糖

白砂糖或綿白糖。



奶粉

無糖或低糖的奶粉。
高糖含量的奶粉會影響麵包烤色。



油

請選用奶油或氣味良好的植物油。
如：橄欖油、大豆油、葵花籽油等。



水

普通飲用水即可。
控制溫度在15℃~25℃左右

食譜中提及的量杯量約為250ml、小匙的量約為5ml、大匙的量約為15ml、1杯高筋麵粉重165g、1小匙乾酵母重3.3g、1小匙鹽重6.6g、1大匙奶粉重6.5g、1大匙油重11g、1大匙糖重13g、1個雞蛋重(50g~60g)

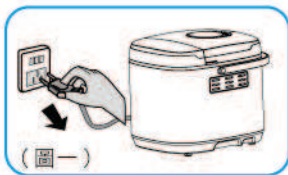
故障分析及排除

異常情況	產生原因	排除方法
烘烤時從機體中冒出濃煙	有材料沾黏在電熱管上或電熱管附近	拔掉插頭，清潔電熱管
	第一次使用，電熱管表面有保護油	第一次使用先空烤10分，清潔後再使用
面板顯示為“C：HH”	麵包機腔體內溫度過高，不能啟動製作	按“啓動/取消”鍵退出警報，待溫度降低後重新選擇即可
面板顯示為“C：LL”	麵包機腔體內溫度過低，不能啟動製作	按“啓動/取消”鍵退出警報，使用烘烤功能烘烤1-3分後，重新選擇即可
麵粉末攪拌成團	忘記裝配攪拌葉片	裝上攪拌葉片再製作
	材料配置錯誤，導致含水量過低	按食譜正確配置材料
麵包未發酵	未放酵母	重新配置後再製作
	所用酵母已失效	需在低溫、乾燥、密封環境中保存酵母，防止酵母失效
麵包發酵不充分	麵粉筋性不足	需選用高筋麵粉或專用麵包粉進行麵包製作
	材料配置未按食譜說明	材料配置需符合要求
	使用預約功能時酵母應至於麵粉上方，不要直接與水接觸	預約時將麵粉堆高，且將酵母埋入堆高的麵粉中
	使用的水、麵粉等溫度過低	控制製作材料溫度在15°C~25°C之間
	鹽、糖加入過多	鹽、糖過多會抑制酵母發酵，請酌量配置
	程式選擇與食譜不相同	依食譜說明操作
面板顯示為“E：01” “E：02”	不能啟動製作	拔掉插頭，送指定維修點維修
不通電	電路異常	

異常情況	產生原因	排除方法
麵包發酵過大或麵包發酵問題	材料、水、酵母用量過多	按食譜用量重新配置
	夏天室溫高，發酵過度	夏天時注意控制水溫或適量減少酵母用量
麵包外皮很厚	烘烤階段多次打開上蓋	烘烤時最好不要打開上蓋
	糖或奶粉使用過多	控制糖或奶粉用量
麵包頂部泛白	麵包發酵過大，頂部不容易被烘烤	注意控制不讓麵包發酵過大
	麵包機頂部存在視窗，本身烤色會略輕。	若非麵包未烤熟，則為正常現象。
麵包表皮起皺	製作完成後，被置於密閉容器(如內鍋、保鮮袋)中時間過久，表皮回潮所導致起皺	麵包製作完成後及時取出，保存時先將麵包晾涼
	麵包本身比較鬆軟，容易起皺	可適當減少酵母，降低麵包鬆軟度
麵包中部下陷，底部皮很厚	麵包做完後保溫及保留在內鍋中時間太長，水份揮發太多	麵包製作完成後就取出，一般無須保溫過程
麵包取出困難	攪拌葉片與內鍋中的軸黏住了	用筷子等軟性工具輔助取出，下次製作時注意將攪拌葉片的軸孔清洗乾淨
	內鍋變形了	到指定維修點選購更換
切開麵包後，中間有大量空洞	水量加太多或沒有加鹽	適當減少水量，檢查是否加鹽
	水溫太高	控制溫度在15°C~25°C之間
麵包外表面沾有有乾粉	材料裡有黏性很強或尚未溶化的材料，如奶油、香蕉等	攪拌時用木鏟將未溶化的材料鏟到麵團上
	攪拌不充分，水量太少	檢查水量是否合適，攪拌機軸轉動是否有異常

保養與維護

1. 每次清潔前，應拔掉電源並讓麵包機充分冷卻。(圖一)



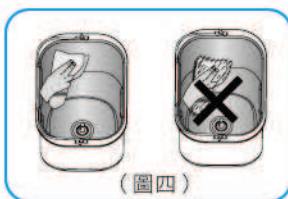
2. 用軟的濕布取少量中性清潔液擦拭機身表面，再用乾布擦乾。嚴禁將機身浸入水中清潔，以免發生觸電危險或功能故障。(圖二)



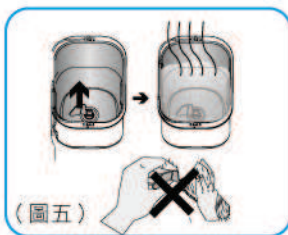
3. 避免尖銳的物體碰傷、劃傷麵包機外殼和操作面板。(圖三)



4. 內鍋：請使用柔軟材質的濕布擦拭，切勿用硬性材質的工具如鋼絲刷擦拭；以免劃傷內鍋表面。(圖四)



5. 攪拌葉片：若攪拌葉片很難拔出。清洗前可將熱水倒入內鍋中浸泡，清潔請使用柔軟材質的濕布擦拭，以避免損傷不粘塗層。(圖五)



6. 所有部件應擦拭乾淨並安裝到位。

7. 清潔完畢，待產品晾乾後再放置於陰涼乾燥處保存。

裝箱明細

名稱	數量
主機	1台
內鍋	1個
攪拌葉片	1個
量杯	2個
量匙	1個
鉤子	1個
隔熱手套	1只
保證卡	1張
說明書(含食譜)	1本

規格說明

品名	日光全自動製麵包機
型號	NI-1327
輸入電壓	110V / 60Hz
額定功率	480W
商品尺寸	35×28.5×28.5cm(長×寬×高)
外箱尺寸	38.4×29.3×32cm(長×寬×高)
商品重量	4.5kg
容量	750g



4 710874 579637

本產品已投保壹仟萬產品責任險

註：產品額定功率是指額定狀態下電機與發熱管同時工作的功率，產品某些功能會存在電機與發熱管同時運行的情況。(如：鮮美果醬功能整個工作週期內就存在此情況)



日光全自動製麵包機 專用食譜



吐司麵包

P16



米飯麵包

P17



紫米麵包

P18



法式麵包

P19



桂圓麵包

P20



速成吐司

P21



西式蛋糕

P22



奶油餐包

P23



南瓜吐司

P24



鳳梨果醬

P25



優格製作

P26

吐司麵包

重量選擇	500g	750g
所需時間	2小時45分	2小時50分
牛奶	120g	200g
奶油	15g	20g
白砂糖	15g	25g
鹽	4g	7g
雞蛋	1顆	1顆
高筋麵粉	230g	350g
酵母粉	5g	8g

※面板顯示時間點提醒

提醒時間	500g	750g
投料蜂鳴	1:58	2:03
花樣蜂鳴	1:20	1:25

🍞 製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入內鍋中。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-1吐司麵包)→設定烤色及重量→啟動。
- 5 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。



米飯麵包

重量選擇	500g	750g
所需時間	2小時50分	2小時55分
水	125g	180g
奶油	10g	14g
白砂糖	16g	24g
鹽	5g	7g
奶粉	6g	10g
冷米飯	100g	140g
高筋麵粉	200g	300g
酵母粉	2g	3g

※面板顯示時間點提醒

提醒時間	500g	750g
投料蜂鳴	2:02	2:07
花樣蜂鳴	1:18	1:23

🍞 製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入內鍋中。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-2米飯麵包)→設定烤色及重量→啟動。
- 5 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。

紫米麵包

重量選擇	500g	750g
所需時間	2小時53分	2小時58分
牛奶	120g	200g
奶油	15g	20g
白砂糖	15g	25g
鹽	4g	7g
紫米粉	70g	120g
高筋麵粉	160g	230g
酵母粉	5g	8g

※面板顯示時間點提醒

提醒時間	500g	750g
投料蜂鳴	2:04	2:09
花樣蜂鳴	1:21	1:26

🍞 製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入內鍋中。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-3全麥麵包)→設定烤色及重量→啟動。
- 5 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。

備註.Memo:

※亦可用在來米粉取代紫米粉。



法式麵包

重量選擇	500g	750g
所需時間	3小時35分	3小時40分
水	170g	250g
鹽	5g	7g
低筋麵粉	25g	35g
高筋麵粉	210g	315g
酵母粉	2g	3g

※面板顯示時間點提醒

提醒時間	500g	750g
投料蜂鳴	2:35	2:40
花樣蜂鳴	1:56	2:01

製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入內鍋中。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-4法式麵包)→設定烤色及重量→啟動。
- 5 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。

桂圓麵包

重量選擇	500g	750g
所需時間	2小時49分	2小時54分
牛奶	105g	150g
鹽	2g	3g
白砂糖	22g	27g
奶粉	4g	5g
奶油	20g	25g
高筋麵粉	230g	300g
雞蛋	1顆	1顆
酵母粉	2g	3g
桂圓	70g	105g

※面板顯示時間點提醒

提醒時間	500g	750g
投料蜂鳴	2:00	2:05
花樣蜂鳴	1:20	1:25

製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入內鍋中，桂圓先不加入。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-5包餡麵包)→設定烤色及重量→啟動。
(聽到投料蜂鳴提醒時，請加入桂圓)。
- 5 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。



速成吐司

重量選擇	500g	750g
所需時間	1小時53分	1小時58分
水	180g	250g
鹽	4g	6g
白砂糖	15g	21g
奶油	10g	12g
高筋麵粉	250g	350g
奶粉	6g	8g
酵母粉	4g	6g

※面板顯示時間點提醒

提醒時間	500g	750g
投料蜂鳴	1:34	1:39

🍞 製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入內鍋中。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-6速成吐司)→設定烤色及重量→啟動。
- 5 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。

西式蛋糕

重量選擇	
所需時間	58分
雞蛋	4顆
白砂糖	104g
低筋麵粉	185g
牛奶	40g
無鹽奶油	66g
泡打粉	5g

🍷 製作方法

- 1 a.將蛋白與蛋黃分開。
b.蛋白打發到提起打蛋器時不會滴落。
c.將砂糖分3次加入並拌勻。
- 2 a.將低筋麵粉分3次均勻撒在打發的蛋白表面，並上下攪拌均勻。
b.將蛋黃、牛奶、無鹽奶油、泡打粉加入蛋漿中攪拌均勻。
- 3 a.在內鍋表層均勻地塗抹一層奶油，然後將步驟2的蛋漿倒入內鍋之中(※內鍋不需裝上攪拌葉片)。
b.輕敲內鍋，讓蛋漿表面平整，並把內部的氣泡震出。
- 4 功能選擇為(C-7西式蛋糕)→啟動。
- 5 等待製作完成(會有蜂鳴聲提醒)。



奶油餐包

重量選擇	
所需時間	1小時25分
牛奶	150g
鹽	6g
白砂糖	30g
奶粉	15g
奶油	60g
高筋麵粉	350g
雞蛋	1顆
酵母	4g

製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入製內鍋中。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-9麵團發酵)→啟動。
- 5 a. 等待製作完成(會有蜂鳴聲提醒)，取出麵團分成每個約60公克的小麵糰。
b. 將小麵糰整成圓形，並靜置約10分鐘。
c. 將麵團放置於家中烤箱的烤盤上，進行35分鐘的最後發酵。
d. 用毛刷在麵團表面刷上一層蛋液(分量外)，並在麵團上方撒上些許芝麻。
- 6 將麵團放入烤箱，以180°C烤約15分鐘即可。

南瓜吐司

重量選擇	500g	750g
所需時間	2小時45分	2小時50分
水	70g	120g
鹽	4g	7g
白砂糖	25g	45g
蒸熟的南瓜	60g	100g
高筋麵粉	210g	350g
酵母粉	4g	7g

製作方法

- 1 在內鍋中安裝攪拌葉片。
- 2 將配料依順序投入內鍋中。
- 3 將內鍋放入製麵包機中。
- 4 功能選擇為(C-1吐司麵包)→設定烤色及重量→啟動。
- 5 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。

※面板顯示時間點提醒

提醒時間	500g	750g
投料蜂鳴	1:58	2:03
花樣蜂鳴	1:20	1:25

備註.Memo:

※可將南瓜換成其他的食材，如地瓜或芋頭。



鳳梨果醬

重量選擇	
所需時間	1小時20分
鳳梨	400g
白砂糖	120g
檸檬汁	10g

🍷 製作方法

- 將鳳梨去皮切丁後放入家中調理機之中。
- 將砂糖及檸檬汁也放入調理機中，以瞬間功能攪拌5-10秒。
- 在內鍋中裝上攪拌葉片，將步驟②的鳳梨泥倒入內鍋中。
- 將內鍋放入製麵包機中，功能選擇(C-10鮮美果醬)→啟動。
- 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。



優格製作

重量選擇	
所需時間	8小時
牛奶	1000g
優格菌	2g

🍷 製作方法

- 將內鍋放入製麵包機中(不須安裝攪拌葉片)。
- 功能選擇為(C-12烘烤)→啟動，進行高溫消毒。
- 烘烤後靜置10分鐘使其降溫，接著將配料依序放入內鍋。
- 功能選擇為(C-11優格製作)→啟動。
- 等待製作完成(完成後會有蜂鳴聲提醒)。

備註.Memo:

※可依個人口感酌量加入砂糖。