Hamilton Beach 汉美驰

Good Thinking®

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

中国大陆客服热线：400-852-2655
官方网站：www.hamiltonbeach.cn
扫描二维码 开启美食人生

880030700

Hamilton Beach 汉美驰®

双盘早餐机食谱

The Dual Breakfast Sandwich Maker

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国　百年创新

这款专门针对白领设计的早餐机，机身小巧，不占位置，操作简单，安全健康，双盘设计针对两个人，各种做法仅需要 4 ～ 8 分钟即可完成，本菜谱结合了南北风味，可以满足你不同口味需求，你更可以自己进行创意搭配，设计出更符合你自己喜欢或家人喜欢的吃法。

P1 经典早餐三明治

P11 鲜香蟹肉三明治

P3 三文鱼米汉堡

P13 原味蔬菜三明治

P5 改良陕西肉夹馍

P15 迷你小披萨

P7 红莓糕饼

P17 甜胡萝卜糕饼

P9 天使面麻酱蛋饼

P19 烤肉泡菜米汉堡

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来 自 美 国　百 年 创 新

小贴士：芝士含有丰富的维生素，能增强人体抵抗疾病的能力，增进代谢，增强活力，美化皮肤，对心血管健康也有积极的作用。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

经典早餐三明治

(2人用餐标准)

食材：
1、小圆面包 2 个
2、鸡蛋 2 个
3、芝士 2 片
4、生菜叶 2 片
5、火腿片 2 片

1、插上电源，预热完成后，在早餐机最底层依次放入小圆面包、芝士和火腿片。

2、盖上烹饪板和上锅圈，将生鸡蛋打在烹饪板上，然后盖上盖子，设置烹饪时间 5 分钟。

3、待时间剩余 2 分钟时，鸡蛋熟透，此时放入另一半小圆面包，盖上盖子继续烹饪至计时结束。

4、计时结束，将烹饪板连同上锅圈和盖子一同抬起，在下锅圈放入生菜叶。

5、抽出烹饪板，小心打开盖子和锅圈，完成本料理，享受美味的经典早餐三明治。

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

小贴士：三文鱼富含蛋白质，维生素 A、B、E，锌、硒、铜、锰等矿物质形式与免疫机能有关的酵素，营养价值非常高，可提高脑细胞的活性和提升高密度脂蛋白胆固醇，从而防治心血管疾病。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

三文鱼米汉堡

(2人用餐标准)

1、将胡萝卜碎末、葱花和米饭搅拌均匀备好。

2、将芥末均匀抹在三文鱼片上，浇上生抽。

3、插上电源，预热完成后，在最底层加入拌好的米饭，然后放入三文鱼片。

4、盖上烹饪板和上锅圈，放入剩下的米饭并压实，撒上少量黑芝麻点缀，盖上盖子，烹饪 7 分钟。

5、抽出烹饪板，小心打开盖子和锅圈，完成本料理，立刻享受美味的三文鱼米汉堡吧。

食材：
1、米饭 250g
2、三文鱼 4 片
3、胡萝卜 1 根切碎
4、黑芝麻 1 勺
5、芥末少许
6、生抽少许
7、葱花少许

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

小贴士：肉夹馍是陕西传统特色美食之一，五花肉提供优质蛋白质和人体必需的脂肪酸，能够促进铁吸收，改善缺铁性贫血。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

改良陕西肉夹馍

(2人用餐标准)

食材：
1、白吉馍 2 个
2、青椒 1 个剁碎
3、五花肉剁碎

1、将白吉馍从中间破开两半备好

2、插上电源，预热完成后在早餐机最底层放入一半白吉馍，加入剁好的青椒和五花肉。

3、盖上烹饪板和上锅圈，放入另一半白吉馍，盖上盖子，设置烹饪时间 5 分钟。

4、抽出烹饪板，打开上盖，依次打开锅圈，即可享受美味山西肉夹馍。

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来 自 美 国　百 年 创 新

小贴士：蔓越莓含维生素 C 、类黄酮素等抗氧化物质及丰富果胶，能养颜美容、改善便秘，帮助排出体内毒素及多余脂肪，对于人体健康有着多方面的益处。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

红莓糕饼

(2人用餐标准)

1、将蛋清蛋黄分离，分别加入牛奶、白糖和烤饼粉分开和面，和稀后再倒入一起搅拌均匀。

2、插上电源，预热完成后，在早餐机最底层倒入一层和好的面，放上葡萄干、西梅和蔓越莓。

3、放下烹饪板和上锅圈，再倒入一层面，放上葡萄干、西梅和蔓越莓，撒上黑芝麻，烹饪 4 分钟。

4、烹饪计时结束，抽出烹饪板，小心打开盖子和锅圈，取出红莓糕饼。

5、在糕饼表面浇上少量蜂蜜，即可享受美味的红莓糕饼。

食材：
1、低筋面粉 150g
2、鸡蛋 4 个
3、牛奶 50ml
4、白糖适量
5、蔓越莓若干
6、葡萄干若干
7、西梅若干
8、黑芝麻 1 勺
9、蜂蜜少量

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

小贴士：芝麻酱中含有丰富的亚油酸、软磷脂、维生素 E 等，其中亚油酸高达 50%，具有软化血管的功效；芝麻酱的钙含量远比豆类和蔬菜高，经常食用对骨骼、牙齿的发育都大有益处。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

天使面麻酱蛋饼

(2人用餐标准)

食材：
1、天使面 2 块
2、鸡蛋 2 个
3、胡萝卜 1 根切丝
4、奶白菜 2 片
5、芝麻酱少许
6、盐少许

1、插上电源，预热完成后，在早餐机最底层加入天使面，在中心挖一个小坑，打入鸡蛋。

2、放下烹饪板和上锅圈，放入胡萝卜丝，倒上芝麻酱，把剩下的面加进去，烹饪 8 分钟。

3、计时结束，将烹饪板连同上锅圈和盖子一同抬起，在下锅圈放入奶白菜。

4、抽出烹饪板，小心打开盖子和锅圈，完成本料理，享受美味的天使面麻酱蛋饼。

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

小贴士：蟹肉富含蛋白质和微量元素，研究表明，螃蟹具有抗结核作用，对结核病人的康复大有补益，对于淤血、腰腿酸痛和风湿性关节炎等有一定的食疗效果。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

鲜香蟹肉三明治

(2人用餐标准)

食材：
1、馒头切片 4 片
2、鸡蛋 2 个
3、酸黄瓜 4 片
4、蟹肉棒 4 块

1、插上电源，预热完成后在早餐机最底层放入馒头片，加入蟹肉棒和切好的酸黄瓜片。

2、盖上烹饪板和上锅圈，打入生鸡蛋，搅拌一下，盖上盖子，设置烹饪时间 5 分钟。

3、待计时器剩余 1:30 分钟左右时，鸡蛋熟透，打开盖子放入另一片馒头片，盖上盖子继续烹饪。

4、烹饪计时结束，抽出烹饪板，打开上盖，依次打开锅圈，即可享受美味鲜香蟹肉三明治。

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

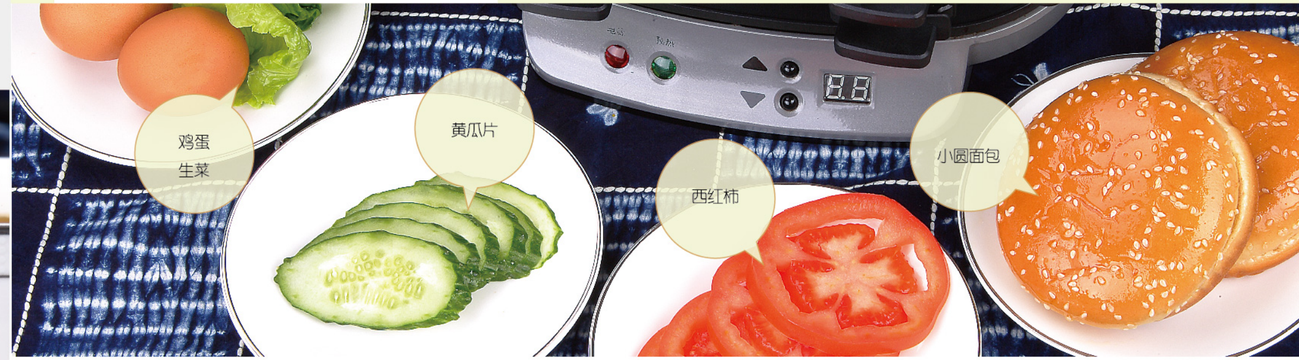
小贴士：西红柿富含维生素 C，是防癌抗癌的首选果蔬；黄瓜富含维生素 E，清热解毒，美容养颜；生菜富含维生素 A，具有促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

原味蔬菜三明治

(2人用餐标准)



食材：
1、小圆面包 2 个
2、鸡蛋 2 个
3、西红柿 4 片
4、黄瓜 6 片
5、生菜 2 片

1、插上电源，预热完成后，将小圆面包从中间破开，下半部分放入早餐机最底层，然后放入西红柿和黄瓜。

2、盖上烹饪板和上部锅圈，将生鸡蛋打在烹饪板上，放上另一半小圆面包，盖上盖子。

3、烹饪 5 分钟后，鸡蛋熟透，此时将烹饪板连同盖子一起抬起，放入生菜叶。

4、抽出烹饪板，打开上盖，依次打开锅圈，即可享受美味蔬菜三明治。

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

小贴士：优质的意大利香肠色泽光润、瘦肉粒呈自然红色或枣红色，香肠开胃助食，增进食欲，搭配洋葱能够有效地消除疲劳，提神健体。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

迷你小披萨

(2人用餐标准)

食材：
1、吐司面包 2 片
2、青椒 1 个切碎
3、洋葱 1 个切碎
4、意大利香肠切粒
5、马苏里拉适量

1、先用锅圈将吐司方包压成圆形，否则无法将吐司方包放入锅圈内制作小披萨。

2、插上电源，预热完成后，把压好形状的吐司放在早餐机最底层，并洒满一层马苏里拉。

3、放入切好的青椒粒、洋葱粒和意大利香肠粒，均匀铺满，之后再放少许马苏里拉碎，设定时间 8 分钟。

4、小心打开盖子和锅圈，完成本料理，享受美味的迷你小披萨。

AMERICAN INNOVATION
FOR OVER 100 YEARS
来自美国 百年创新

小贴士：胡萝卜含有大量胡萝卜素，有补肝明目的作用，可以治疗夜盲症，对人体具有多方面的保健功能，免疫防癌、降糖降脂、强心降压、润肤抗衰老。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

甜胡萝卜糕饼

(2人用餐标准)

食材：
1、低筋面粉 150g
2、鸡蛋 4 个
3、牛奶 50ml
4、白糖适量
5、胡萝卜 1 根切丝
6、葡萄干若干
7、黑芝麻 1 勺

1、插上电源，预热完成后，在早餐机最底层倒入和好蛋糕液。

2、放入葡萄干和切好的胡萝卜丝并点缀好。

3、在烹饪板抽出的状态下直接盖上上锅圈，并盖上盖子，设置烹饪时间 4 分钟。

4、小心打开盖子和锅圈，完成本料理，享受美味的胡萝卜糕饼。

小贴士：泡菜富含乳酸，可刺激消化腺分泌消化液，帮助食物的消化吸收。常吃泡菜可以增加肠胃中的有益菌，抑制肠道中的致病菌，降低患胃肠道疾病的概率，增加身体抵抗力。

Hamilton Beach 汉美驰

双盘早餐机食谱

烤肉泡菜米汉堡

(2人用餐标准)

食材：
1、米饭 250g
2、烤肉 40g
3、泡菜 2 片
4、芝士 2 片
5、胡萝卜 1 根切丝
6、青椒碎末
7、黑芝麻一勺

1、将米饭、胡萝卜丝和葱花末均匀拌好，待早餐机预热完成后依次加入米饭、芝士和泡菜。

2、盖上烹饪板和上锅圈，在烹饪板上加入烤肉。

3、在烤肉上放入米饭，表面撒上少量黑芝麻点缀，盖上盖子，设置烹饪时间 8 分钟。

4、小心打开盖子和锅圈，完成本料理，立刻享受美味的烤肉泡菜米汉堡吧！