



食谱书





简介

100 多年来，汉美驰 Hamilton Beach® 一直在生产家用和商用电器产品。我们的产品质量可靠，可选择种类繁多，设计和性能卓越，不断赢得消费者的赞誉。我们致力于通过 Good Thinking®。这一创意理念，让您的生活变得更轻松、更有创意，更有品味。我们 Good Thinking® 的理念贯穿于我们小家电的所有款式及功能。

Hamilton Beach Professional 将 Good Thinking® 进一步提升到了一个新的水平。我们的 Good Thinking® 团队，致力于研究人们在家中如何使用产品，努力创新设计更好的产品。这种研究有助于我们推出独特的产品，从而解决消费者关注的问题并满足他们的需求。根据我们的研究，开发了一系列新款的家用电器产品，使用专业的零件，持久耐用的结构设计，注重细节，提供高品质的客户体验，推出优异性能的产品。提供优秀的客户使用体验，精准的速度控制，强劲的电机，让您轻松愉快的享受在厨房的时间。

使用 Hamilton Beach Professional 食物料理机，在本书内页中，会找到激发您对食材的创意灵感。每道食谱都为您提供对新鲜食材和不同口味的制作步骤。每道食谱都乐意为您呈上新鲜的食材、多样的口味，以及轻松的制作步骤。拥有 Hamilton Beach Professional，立刻享受厨房的快乐时光。



目录

快速入门指南	2
处理时间表	5
推荐食谱	6-21



快速入门指南

切丁块组件



切丁



可调节切片

可调节切片刀盘





快速入门指南

切丝刀盘



切丝



切碎



混合



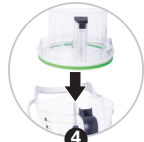
切碎/混合刀片





快速入门指南

面团刀片



面团





处理时间表

刀片类型	建议的食物	建议的处理时间	建议的用量	
面团刀片	面包面团	1 1/2-2分钟	3杯 (375克) 面包粉、2汤匙 (30毫升) 油、1杯 (237毫升) 水、1包 (21克) 酵母	
	披萨面团	1 1/2-2分钟	3杯 (360克) 中筋面粉、1茶匙 (5毫升) 糖、2汤匙 (30毫升) 油、1杯 (237毫升) 水、1包 (21克) 酵母、1茶匙 (5毫升) 盐	
切碎/混合刀片	鹰嘴豆/鹰嘴豆酱	1 1/2-2分钟	一罐 (15盎司/425克)	
	谷物面粉	1 1/2-2分钟	1杯 (200克)	
	坚果 (切碎)	20-25秒	250克	
	洋葱	脉冲5次 (10-15秒)	一个直径3至4英寸 (7.5至10厘米) 的洋葱, 约200克	
	帕玛深芝士	60-75秒	140克	
	香芹或香菜酱	脉冲10次 (20 - 30秒)	20克	
			1-2分钟	4杯 (210克) 罗勒、1杯 (140克) 松仁、4个蒜瓣、1杯 (237毫升) 橄榄油、1杯 (110克) 磨碎的帕尔马奶酪、1茶匙 (5毫升) 盐
切丝刀盘	派皮或饼干面团	45-60秒	3杯 (375克) 中筋面粉、1茶匙 (5毫升) 盐、1杯 (237毫升) 黄油、1/4杯 (59毫升) 水	
	浓汤	1-2分钟	4杯 (946毫升)	
	卷心菜	每楔形块5-10秒	1楔形块, 约100克	
	胡萝卜	每个胡萝卜5-10秒	2个大的, 约140克	
	硬芝士	每块5-10秒	1块, 约140克	
可调节切片刀盘	土豆	每半块土豆5-10秒	1半块, 75-80克	
	黄瓜	每条黄瓜5-10秒	1条黄瓜, 250-300克	
	鸡蛋	每个鸡蛋5-10秒	1个熟鸡蛋 (60-70克)	
	香肠	每条5-10秒	1条, 227克	
	土豆	每半块土豆5-10秒	1半块, 75-80克	
	番茄	每半块番茄5-10秒	1半块, 90-100克	
	切丁组件	胡萝卜	每个胡萝卜5-10秒	2个大的, 约140克
		鸡蛋	每个鸡蛋5-10秒	1个熟鸡蛋 (60-70克)
洋葱		每半块洋葱5-10秒	1半块, 约100克	
土豆		每半块土豆5-10秒	1半块, 75-80克	
番茄		每半块番茄5-10秒	1半块, 90-100克	

注意：对于所有类型的刀片，每次处理时间不要超过2分钟。每周期间隔时间为1分钟，让机器冷却。加注的食物请勿超过搅拌杯上的最大加料刻度线。



切丁刀盘





意式番茄 烤面包



食材

- 2个大的熟红蕃茄（约1 1/4磅），去芯，去籽并切丁
- 1/2杯（118毫升）初榨橄榄油，量好分开盛放
- 1/2杯（118毫升）粗切碎的新鲜罗勒
- 2勺（29.5毫升）去皮切丁的红洋葱
- 2个蒜瓣，去皮剁碎
- 1茶匙（5毫升）香醋
- 盐和胡椒粉，适量
- 12片硬皮的法式面包，沿对角切开，约3/4英寸（1.9厘米）厚

制作方法

1. 将切丁块组件安装到食物料理机上。将番茄和洋葱切丁。
2. 预热煎烤机到中高温。
3. 在一个中碗中，一起放入番茄、2汤匙（29.5毫升）橄榄油、罗勒、红洋葱、蒜瓣、醋、盐和胡椒，均匀搅拌。盖上盖子，室温下放置30分钟以上，但不要超过2小时。
4. 将面包片的两面都刷上剩余的橄榄油；然后放到煎烤机上。烤4至5分钟直到面包微微烤香，两面呈金黄色，并翻面一次。
5. 搅拌番茄混合料；在每个面包片上铺上1 1/2汤匙（22毫升）番茄混合料。即可食用。

份量：6-8



新鲜辣味 莎莎酱



食材

- 1个洋葱，去皮并四分切瓣
- 1瓣大蒜
- 1个红辣椒（墨西哥胡椒或小辣椒），去茎
- 4个中等的番茄，四分切瓣
- 1/4杯（59毫升）香菜，洗净去杂叶
- 1/2茶匙（2.5毫升）小茴香粉
- 1汤匙（15毫升）柠檬汁
- 盐和胡椒粉，适量
- 辣酱，可选

制作方法

1. 使用切碎/混合刀片运行料理机时，把蒜和红辣椒放入到送料器中切细碎。刮掉粘在搅拌碗壁上的粘附食材（如有）。停止食物料理机。
2. 添加番茄、香菜、小茴香、青柠汁、盐和黑胡椒。脉冲搅拌直到达到所需的混合效果，刮掉粘在搅拌碗壁上的粘附食材（如有）。根据口味喜好，可添加辣酱。

份量：6-8



可调节切片刀盘





红薯片



食材

- 1个细小红薯，去皮
- 1茶匙（5毫升）橄榄油
- 盐，可选

制作方法

1. 将烤箱预热至425°F（218°C）。在两个大烤盘上铺上烘焙纸。
2. 可调节切片刀盘（设置为薄），将红薯添加到送料口中。运行料理机进行切片。
3. 向红薯片中拌入橄榄油搅拌均匀。把红薯片单片摊开放到烤盘上；根据口味喜好，可撒些盐。
4. 烘烤10分钟。把红薯片翻面，再烘烤8至12分钟，或直到红薯片变得稍微焦黄酥脆。

份量：6

汉美驰测试厨房小贴士：

根据不同口味喜好，可在红薯片上撒些肉桂粉；搅拌均匀。



速食辣面包 黄油酱菜



食材

- 6个中等大小的黄瓜
- 2 1/4杯 (532毫升) 苹果醋
- 1杯 (340克) 糖
- 1杯 (340克) 浅棕红糖
- 1汤匙 (15毫升) 胡荽籽
- 1汤匙 (15毫升) 芥末籽
- 1茶匙 (5毫升) 干红辣椒片
- 1 1/2茶匙 (7.3克) 盐
- 1/2茶匙 (2.5克) 黑胡椒粉

制作方法

1. 使用切片刀盘运行料理机时，把一条黄瓜放入到送料口中。运行料理机将其完全切片。重复此操作，将其他黄瓜切片。
2. 将切片的黄瓜分装到8个 (8盎司/236毫升) 玻璃罐中。
3. 在一个2夸脱 (1.9升) 平底锅中，放入醋、糖、红糖、胡荽籽、芥菜籽、干红辣椒片、盐和胡椒，中火加热至沸腾。
4. 将醋的混合料均匀分配拌入到各个玻璃罐中。等待1小时或以上，让其冷却到室温。盖上盖子。
5. 冷藏存放3个月。

份量：32 (每份1/4杯 (59毫升))



切丝刀盘





芝麻菜白 披萨



食材

- 1个披萨面团（见第20页的食谱）
- 玉米粉
- 2汤匙（29.5毫升）橄榄油
- 2个蒜瓣，剁碎
- 1茶匙（5毫升）意大利调味料
- 1杯（340克）切丝的佛提那芝士条
- 3/4杯（255克）新鲜切丝的帕尔玛芝士条，分开
- 4杯（1360克）菠菜
- 1杯（340克）新鲜罗勒叶
- 1包（3盎司/85克）晒干的番茄瓣
- 2汤匙（29.5毫升）意大利油醋酱
- 1茶匙（5毫升）粗黑胡椒粉
- 1/2茶匙（2.5毫升）压碎的干红辣椒
- 1/2个小柠檬，可选

制作方法

1. 制作好披萨皮面团。
2. 将烤箱加热至475°F（246°C）。如果使用披萨石板，将其放入烤箱中预热。
3. 在切板上撒些面粉打底。将面团搓成直径约为14英寸（35.5厘米）的面皮。
4. 将面皮放入披萨锅中，或在披萨木铲上撒些玉米粉，然后将面皮滑入到披萨木铲上。在一个小碗中，将橄榄油、蒜和意大利调味料混合均匀。
5. 在面皮上刷上橄榄油混合料。使用叉子刺插面皮到底部形成多孔，以防止起气泡。将披萨锅放入烤箱中，或从木铲上将披萨面皮滑入到预热的披萨石板上。
6. 烘烤10分钟后取出。将切丝刀盘安装到食物料理机上。将佛提那和帕尔玛芝士切丝。在披萨上撒些佛提那和1/2杯（170克）帕尔玛芝士丝条。把披萨再送入烤箱中烘烤直到芝士融化，约5分钟。
7. 在一个中型碗中，将芝麻菜与晒干的番茄瓣和油醋酱混合均匀。将其铺到融化的芝士上。再上面再撒些剩余的帕尔玛芝士、黑胡椒粉和红辣椒。根据口味，可在披萨上挤入适量的柠檬汁。

份量：8



胡萝卜蛋糕



食材

- 2杯（680克）中筋面粉
- 2杯（680克）切丝的胡萝卜
- 1杯（340克）切碎的核桃仁
- 1罐（8盎司/226克）切碎的带汁菠萝，不淋干
- 1杯（340克）糖
- 3/4杯（255克）植物油
- 1/2杯（170克）红糖
- 2茶匙（10克）肉桂粉
- 1茶匙（5克）发酵粉
- 1茶匙（5克）苏打粉
- 1/2茶匙（2.5克）盐
- 3个大鸡蛋

制作方法

1. 将烤箱加热至350°F（176°C）。在两个9英寸（23厘米）烤盘上铺上烘焙纸。
2. 在搅拌碗中使用切碎/混合刀片，添加面粉、胡萝卜（切丝）、核桃仁（切碎）、菠萝（切碎）、糖、植物油、红糖、肉桂粉、发酵粉、苏打粉、盐和鸡蛋；低速搅拌2分钟直到混合均匀。然后高速搅拌2分钟。可根据个人口感调整搅拌时间。
3. 将混合料均匀地倒入到两个烤盘上。
4. 烘烤25至30分钟，或直到用牙签插入中心时能干净的拔出。把烤盘放在金属餐架上冷却10分钟。
5. 从烤盘上取下蛋糕；再把烤盘放在金属餐架上直到完全冷却。
6. 在蛋糕盘上先放入一层蛋糕；将1/2杯（170克）奶油芝士糖霜铺在蛋糕上。然后将另一层蛋糕放在糖霜上。根据口味，可用切碎的核桃装饰。放入冰箱待用。

份量：16

汉美驰测试厨房小贴士：

制作胡萝卜纸杯蛋糕时，将烘焙纸杯放入到杯形烤盘中。向每个烘焙纸杯中注入蛋糕料，约为满杯的3/4。可使用冰淇淋勺向烘焙纸杯中添加蛋糕料。以350°F（176°C）的温度在烤箱中烘烤16至18分钟。立即从杯形烤盘中取出，起霜花前放到冷却架上完全冷却。制作24份纸杯蛋糕。



切碎/打糊刀片





酥脆派皮



食材

- 3杯（710毫升）中筋面粉
- 1茶匙（5毫升）盐
- 1杯（237毫升）无盐黄油，冷冻，切成1英寸（2.5厘米）的片
- 1/4杯 + 2汤匙（89毫升）冰水

制作方法

1. 将切碎/混合刀片安装到食物料理机上。把面粉、盐和冷冻黄油片放在食物料理机搅拌杯中。
2. 启动脉冲开关混合几次，直到黄油片被加工成豆状大小。请勿过度打碎。
3. 通过送料口，加入1/4杯（59毫升）的冰水，搅拌直到面团开始聚集在一起。如果有必要，可以再加入一些冰水。让面团丁中应可以看到小黄油片。
4. 从搅拌杯中取出面团，分成两半，放到2个盘子中，约1英寸（2.5厘米）厚。使用塑料保鲜膜裹好，冷藏至少30分钟后再加工成面皮。
5. 将烤箱预热至425°F（218°C）。
6. 将馅饼皮铺在不粘铝箔纸或涂有黄油的箔纸上预烤。让涂有黄油或不粘的面朝下。在馅饼皮上铺上一层厚3/4英寸（1.9厘米）的派皮定型珠或干豆。
7. 烘烤15分钟。取出箔纸和干豆。
8. 将烤箱温度降低至375°F（190°C）。继续烘烤馅饼皮12至15分钟，直至成略微金黄色。冷却。

制作：一个双皮或两个单皮派的馅饼皮。

汉美驰测试厨房小贴士：

面团可冷藏或冷冻起来，以后使用。



自制香蒜 鹰嘴豆酱



食材

- 2瓣大蒜
- 2个大葱，葱白和半截绿叶
- 1罐（15盎司/28.3克）鹰嘴豆（鸡豆），淋干水，保留1/4杯（85克）液体
- 1/4杯（85克）芝麻酱，搅拌均匀
- 3至4汤匙（14.7至19.7毫升）柠檬汁
- 2茶匙（10毫升）橄榄油
- 1/4茶匙（85克）小茴香
- 少量辣椒粉
- 盐和胡椒粉，适量
- 少量红辣椒粉
- 皮塔饼或鲜切的蔬菜，可选

制作方法

1. 使用切碎/混合刀片并运行料理机，把准备好的蒜瓣和葱放入送料口中。然后添加鹰嘴豆、芝麻酱、柠檬汁、橄榄油、小茴香、辣椒粉、盐和胡椒粉。
2. 继续搅拌直到均匀顺滑，添加足量保留的鹰嘴豆液汁以达到所需的浓度，然后刮掉粘在搅拌杯壁上的粘附食材（如有）。
3. 倒入到食用碗中并撒些辣椒粉。可以搭配皮塔饼和/或蔬菜食用。冷藏存放。

份量：4-6



慢炖锅 南瓜糊



食材

- 2片南瓜（每个约2磅）
- 1杯（340克）水

制作方法

1. 将南瓜切成两半，并去籽。
2. 将水倒入慢炖锅内胆中。放入南瓜块。
3. 盖上慢炖锅盖子，以“高档”慢炖2至3小时，或者“低档”慢炖3至4小时，直至南瓜炖嫩。
4. 将南瓜冷却。使用勺子将南瓜铲入到已安装切碎/混合刀片的食物料理机中。
5. 打糊直到均匀。南瓜糊可以用于汤料、面包、松糕或甜品的食谱中。南瓜糊可以放入容器中冷藏1至2个月。

份量：8



面团刀片





披萨面团



食材

- 2 ½杯 (591毫升) 中筋面粉
- 1包披萨皮酵母
- 1 ½茶匙 (7.5毫升) 糖
- 1茶匙 (5毫升) 盐
- 1杯 (237毫升) 很温的水 (120°F至130°F, 或49°C至54°C)
- ¼杯 (59毫升) 植物油

制作方法

1. 将面团刀片安装到食物料理机上。在搅拌杯中放置2杯 (473毫升) 面粉、未溶解的酵母、糖和盐。脉冲启动几次，将食材搅拌均匀。
2. 加水 and 油。启动加工1分钟。再添加面粉，直到混合料形成软面团。
3. 盖上盖子，让面团发酵1至1.5小时，直到面团膨胀为双倍。
4. 将烤箱预热至425°F (218°C)。
5. 将面团放在撒有面粉的台面上，让面团放置10分钟。
6. 做好披萨饼形状后，放到15至16英寸 (38至40厘米) 的圆形披萨锅中。在上面铺上喜爱的披萨馅料。
7. 在烤箱中烘烤20至25分钟，或直到披萨饼皮变成焦黄色。

份量：14-16



咸花生饼干



食材

- 1/2杯（118毫升）黄油，软化
- 1/2杯（118毫升）花生酱
- 1 1/4杯（296毫升）浅棕红糖
- 1个鸡蛋
- 1茶匙（5毫升）香草
- 1/2茶匙（2.5毫升）盐
- 1 1/2杯（355毫升）中筋面粉
- 1茶匙（5毫升）苏打粉
- 1杯（340克）粗切碎的咸花生
- 海盐

制作方法

1. 将烤箱预热至375°F（191°C）。
2. 将切碎/混合刀片安装到食物料理机上。加入花生，然后启动脉冲开关粗切碎，放置在一旁备用。
3. 取下切碎/混合刀片，然后装上面团刀片。将黄油、花生酱、红糖、鸡蛋和香草放在工作碗里。加工直到充分混合。
4. 通过送料口逐渐添加干食材，直到混合均匀。
5. 添加切碎的花生，然后启动脉冲开关混合。
6. 将1汤匙份量的面团滚成球形。放到未涂油的烤盘上。用叉子十字交错按压面团，将其铺平。
7. 烘烤8至10分钟。请勿过度烘烤。
8. 快速在每个饼干上撒些盐。做好后，将饼干放到冷却架上冷却。

份量：32



汉密尔顿海滩电器（深圳）有限公司
汉美驰全国售后电话：400-852-2655
www.hamiltonbeach.cn



扫描添加官方微博



扫描添加官方微信

版权属汉密尔顿海滩电器（深圳）有限公司所有翻印必究2017

880032500