Hamilton Beach 汉美驰

多功能室内煎烤机食谱

8
种烹饪
方式

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton 汉美驰 Beach®

简介

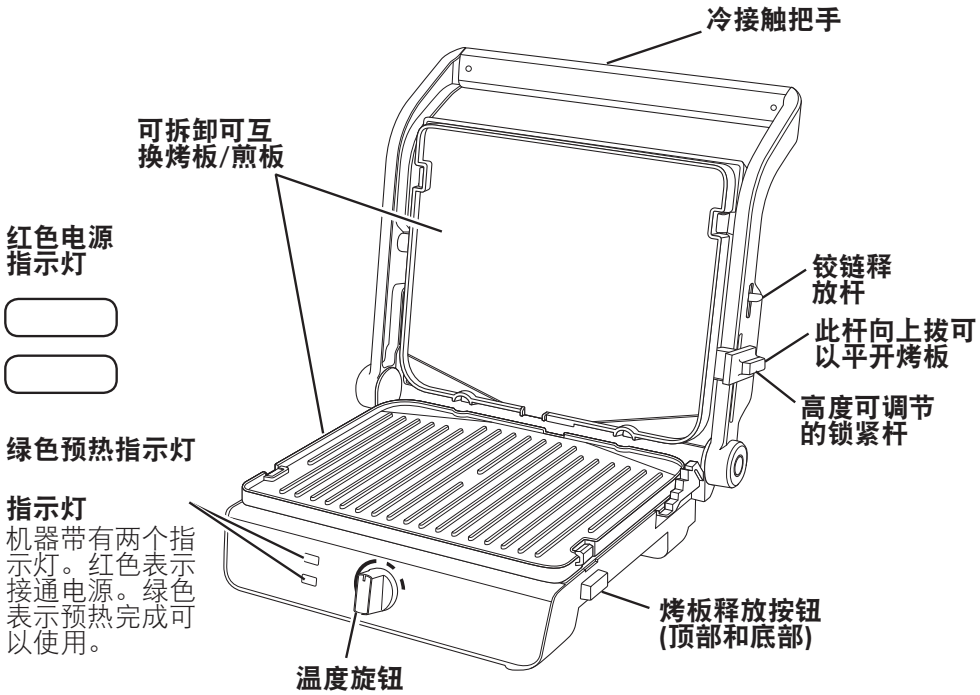
100 多年来，汉美驰 Hamilton Beach® 始终致力于民用和商用电器产品的研发、生产和销售。我们的产品质量可靠种类众多，设计和性能卓越，赢得无数消费者的赞誉。我们致力于通过 Good Thinking® 这一创意理念，让您的生活变得更轻松、更有创意，更有品味。Good Thinking® 的理念贯穿于我们所有产品的设计和研发之中。

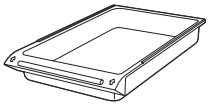
Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

部件和功能

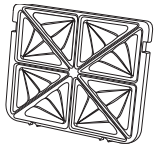
首次使用前：使用带有清洁剂的温水清洗可拆卸不粘烤板。冲洗后晾干。烤板可以在洗碗机中清洗。使用前确保烤板安装到位。

⚠ **警告：小心烫伤！**当机器工作时，可触及的外部表面温度会很高。

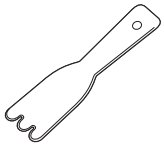




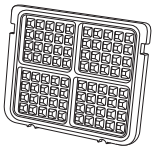
油渣回收盒



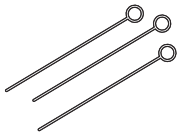
深格三明治烤板 (2 个)



清洁铲



华夫饼烤板 (2 个)



串肉叉

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

越式汉堡

食材

萝卜泡菜

- 1/2 杯（118毫升）白醋
- 1/2杯（118毫升）水
- 2汤匙加1茶匙糖
- 1 1/2茶匙粗盐
- 1茶匙搓碎的鲜姜
- 1/4茶匙压碎的干红辣椒
- 1包（1磅）大萝卜
- 1个大粗胡萝卜，去皮
- 1/2杯（118毫升）切碎香菜

拉差泰式蛋黄酱

- 1/2杯（118毫升）蛋黄酱
- 1汤匙拉差酱

越式汉堡

- 1磅碎牛肉（90%瘦肉）
- 2个蒜瓣，剁碎
- 1片（约3英寸）柠檬草，切碎
- 1茶匙盐
- 1/4茶匙粗黑胡椒粉
- 4个迷你意大利面包卷

制作方法

1. 制作萝卜泡菜：在中碗中，搅拌醋、水、糖、盐、姜和干红辣椒直至糖溶解。将萝卜和蔬菜切丝。 切成丝的蔬菜和香菜加入醋混合物中。盖上盖子并冷藏以调和味道。
2. 制作拉差泰式蛋黄酱：在一个小碗里，拌入蛋黄酱和拉差酱。盖上盖子，冷藏。
3. 将室内煎烤机预热 。
4. 在一个大碗里，拌入牛肉、大蒜、柠檬草、盐和黑胡椒。将混合物做成四个馅饼。
5. 把馅饼放在煎烤机上。每边煎烤5到7分钟，或者用肉温度计测试直到肉达到72°C。
6. 从煎烤机中取出汉堡，食用时在小意大利面包卷或汉堡面包上加上拉差泰式蛋黄酱和萝卜泡菜。

份量：4

萝卜泡菜可提前做好，隔夜冷藏。将汉堡做成均匀的厚度，确保均匀煎烤，并防止在中心被煎烤之前，边缘处变干。将碎肉煮熟至至少中等熟度320°C，或直至馅饼的中心不再为粉红色。

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

阿根廷奇米丘里香芹酱香煎

食材

牛排

- 4（1至1½英寸厚）无骨牛排，如里脊、纽约牛排、牛里脊肉或上等腰肉牛排
- 盐和粗黑胡椒粉
- 植物油
- 阿根廷奇米丘里香芹酱
- ½个小洋葱，四分切瓣
- 3瓣大蒜
- 2汤匙新鲜的牛至叶
- ¾杯（177毫升）橄榄油
- 3汤匙红酒醋
- 3汤匙柠檬汁
- 1茶匙盐
- ¼茶匙粗黑胡椒粉
- ¼茶匙压碎的干红辣椒
- 1杯（236毫升）轻薄扁叶（意大利）欧芹

制作方法

1. 将室内煎烤机预热 。
2. 用厨房用纸巾擦干牛肉，添加盐和黑胡椒粉。
3. 预热成功后，将牛排放在烤板上煎烤，轻煎牛排每一边直到变成焦黄色（约1分钟）后反转煎烤，再每边煎烤30到45秒，可以根据个人喜欢的生熟程度来控制煎烤时间。
4. 制作阿根廷奇米丘里香芹酱。切碎洋葱、大蒜和牛至叶直到切碎。加入橄榄油、醋、柠檬汁、盐和胡椒粉，搅拌直至混合均匀。加入切成细丁欧芹搅拌。放置一旁备用。
5. 食用时将牛排撒上阿根廷奇米丘里香芹酱。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

煎烤腌制牛腩排

食材

- 1/2杯（118毫升）蜂蜜
- 1/2杯（118毫升）植物油
- 1/3杯（79毫升）低钠酱油
- 1茶匙生姜粉
- 1茶匙干红辣椒片
- 1个蒜瓣，剁碎
- 1（2磅）牛腩排
- 1个大洋葱，切成1/2英寸的洋葱片

制作方法

1. 在中碗中搅拌蜂蜜、油、酱油、姜、红辣椒片和大蒜。将牛腩排和洋葱片放在一个大密封袋内。
2. 将腌泡汁倒入袋中；密封。冷藏数小时或隔夜冷藏，将袋子翻转一次。
3. 将室内煎烤机预热 。
4. 沥干肉和洋葱；丢弃腌泡汁。
5. 将肉和洋葱每边煎烤7至8分钟。肉将为四分熟(60°C)至中等(72°C)熟度。在将肉切片前静放5分钟。

份量：8

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

煎烤波旁鸡

食材

- ¾杯（177毫升）酱油
- ¾杯（177毫升）波旁酒
- 1/2杯（118毫升）红糖
- 2汤匙糖蜜
- 2汤匙植物油
- 2个蒜瓣，剁碎
- 1茶匙压碎的干红辣椒
- 1（3至3 1/2磅）全鸡，切成8块

制作方法

1. 在一个大的密封塑料袋中，加入酱油、波旁酒、红糖、糖蜜、植物油、大蒜和碎红辣椒。封口，摇动袋子，以混合混合料。
2. 将鸡块加入密封袋子中。封口，摇动袋子，以使鸡块沾满混合料。隔夜冷藏。
3. 将室内煎烤机预热 。
4. 沥干鸡肉，保留腌泡汁。在平底锅中，开中火烹饪腌泡汁约20分钟，直到减少到¾杯（177毫升）。放在一旁和鸡块一起食用。
5. 煎烤鸡块，18至20分钟后偶尔翻边，或直到鸡肉煮熟至74°C。
6. 将鸡块蘸调味酱一起食用。

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

烤三文鱼羽衣甘蓝丝沙律

食材

- 1束羽衣甘蓝
- 奶油凯撒酱
- 1片（1磅）三文鱼
- 油炸面包丁

制作方法

1. 将羽衣甘蓝切碎；放置在一旁备用。
2. 将室内煎烤机预热 。
3. 将1茶匙凯撒酱均匀涂抹在三文鱼的上部和底部。
4. 将三文鱼上部朝下放在煎烤机上，煎烤3分钟。将鱼翻身煎烤，直到用叉子测试时可轻易获得鱼片，约需4至5分钟。
5. 将羽衣甘蓝和面包片涂上凯撒酱。放到烤板上。
6. 在煎烤的三文鱼上加上沙拉。

份量：2

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

煎烤烟熏牛仔骨

食材

- 1/4杯（59毫升）红糖
- 1汤匙橄榄油
- 1汤匙橙汁
- 1汤匙辣椒粉
- ½茶匙百里香
- ½茶匙盐
- ½茶匙黑胡椒粉
- 1个蒜瓣，剁碎
- 6个无骨或带骨牛仔骨（约4磅）

制作方法

1. 在一个小碗里混合红糖、油、橙汁、辣椒粉、百里香、盐、胡椒粉和大蒜。将牛仔骨放在玻璃烤盘中。将混合料撒在牛仔骨上，用保鲜膜包装并冷藏数小时或隔夜。
2. 将室内煎烤机预热 。
3. 将牛仔骨煎烤至所需的熟度，每边煎烤约4-6分钟。

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

煎烤鸡柳搭配芒果菠萝沙拉

食材

- 4个洋葱，切成块
- 2汤匙红酒醋
- 2汤匙植物油
- 1汤匙酱油
- 1汤匙青柠汁
- 1汤匙香料粉
- 2茶匙搓碎的鲜姜
- 1茶匙肉桂粉
- 1/4茶匙豆蔻粉
- 1 3/4磅鸡柳

制作方法

1. 将葱、醋、油、酱油、青柠汁、香料粉、姜、肉桂粉和豆蔻粉搅拌直到均匀。
2. 将混合料和鸡肉加入到一个大的密封塑料袋中。封口，摇动袋子，直到鸡肉表面沾满混合料。
3. 冷藏2小时或过夜。
4. 将室内煎烤机预热 。
5. 沥干鸡肉；丢弃腌泡汁。
6. 煎烤鸡肉7-8分钟，翻边一次。

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

煎烤迷迭香蔬菜烤串

食材

腌泡汁

- 1/2杯（118毫升）香醋
- 2汤匙橄榄油
- 1（4英寸）小枝新鲜迷迭香，叶子切碎
- 1个蒜瓣，剁碎
- 1/2茶匙盐
- 碎的黑胡椒
- 1包（10.5盎司）小番茄
- 2个大西葫芦南瓜，切片1/4英寸厚
- 2个大黄南瓜，切片1/4英寸厚
- 8个（每个6到8英寸）小枝新鲜迷迭香

制作方法

1. 将腌泡汁配料放入一个大的密封塑料袋中。添加除迷迭香小枝之外的所有蔬菜。将袋子封口，摇动，直到蔬菜沾满腌泡汁。
2. 腌制15分钟。
3. 将室内煎烤机预热 。
4. 沥干蔬菜；丢弃腌泡汁。
5. 将迷迭香小枝的下半部分用作串肉扦。将蔬菜穿到串肉扦上。
6. 在煎烤机上把插上迷迭香串的位置下铺上钖纸，蔬菜烤串直接放在烤板上煎烤。6至8分钟，翻边一次，直到蔬菜变黄、变软。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

煎烤蘑菇和辣椒三明治

食材

- 2汤匙香醋
- 1汤匙橄榄油
- 1个蒜瓣，剁碎
- 4个双孢蘑菇，去除茎
- 1/4杯（59毫升）蛋黄酱
- 1/2茶匙干罗勒叶
- 1/2茶匙干牛至叶
- 1/4茶匙黑胡椒粉
- 2个红甜椒，对半去籽
- 4个凯撒卷或汉堡面包，切成两半
- 4片普罗哥伦莎奶酪
- 新鲜的菠菜叶

制作方法

1. 在一个小碗里搅拌香醋、油和大蒜。将蘑菇放在玻璃烤盘中；淋上醋混合物。用保鲜膜包好，冷藏3个小时或者过夜。
2. 将室内煎烤机预热 。
3. 煎烤蘑菇和辣椒，每边6到8分钟，直到熟，红甜椒稍微烧焦。将凯撒卷或汉堡面包切边朝下放在煎烤机上煎烤1-2分钟，直到烤焦。
4. 在小碗里搅拌蛋黄酱、罗勒、牛至和黑胡椒；在凯撒卷的下半部分撒上1汤匙混合料。在凯撒卷的上半部分加上奶酪、红甜椒、蘑菇、菠菜。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

花生酱烤鸡肉沙爹

食材

- 1 1/2磅无骨、无皮鸡胸肉，切成条状
- ¾杯（177毫升）普通酸奶
- 2茶匙咖喱粉
- 1个蒜瓣，剁碎
- 1杯小块花生酱
- 1/2杯（118毫升）低钠酱油
- 1/3杯（79毫升）热水
- 1/4杯（59毫升）切片的绿洋葱
- 2汤匙青柠汁
- 2汤匙糖
- 1汤匙芝麻
- 1茶匙干红辣椒片

制作方法

1. 将鸡肉、酸奶、咖喱粉和大蒜放在一个大的密封塑料袋。将袋子里的空气按出；封口。轻轻摇动袋子，直至混合均匀。冷藏3小时。
2. 将木扦浸泡至少1小时，或可以用随机的串肉扦。
3. 将室内煎烤机预热 。
4. 将木扦沥干。从袋中取出鸡块；穿到木扦上。
5. 将鸡肉每边煎烤4至5分钟，或直到鸡肉溢出的汁是清澈的，肉不再为粉红色。
6. 在中碗中搅拌花生酱、酱油、热水、葱、青柠汁、糖、芝麻和红辣椒片。搭配鸡肉食用。

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

烤虾配米饭碗

食材

- 2杯（473毫升）糙米
- 2杯（473毫升）鸡汤
- 1/2茶匙盐
- 6盎司减脂羊干酪，捏碎
- 2汤匙新鲜的牛至叶，切碎
- 2个中等大小的椭圆形番茄，切丁
- 1磅大生虾，去皮去肠线
- 2茶匙特级初榨橄榄油
- 新鲜胡椒粉
- 几角青柠

制作方法

1. 用电饭煲中加入糙米、鸡汤和盐进行烹饪。
2. 将粉碎的羊干酪与切碎的牛至叶混合。
3. 将番茄和一半的羊干酪混合料搅拌到热米饭中。
4. 将室内煎烤机预热 。
5. 将虾淋上橄榄油和新鲜胡椒粉。
6. 将虾煎烤2至3分钟或直到变成粉红色。不要煎烤过度。
7. 食用时，请在烤虾上加上米饭混合物以及剩余的羊干酪和牛至混合物。
8. 撒些几角青柠。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

烤蒜茸面包和番茄沙拉

食材

- 1/3杯（79毫升）橄榄油
- 1个蒜瓣，剁碎
- 1个法国面包，切片1英寸厚
- 2杯（473毫升）樱桃番茄，对半切
- 1/2杯（118毫升）捏碎的蓝奶酪
- 3汤匙粗切洋葱
- 2汤匙香醋
- 1/2茶匙干罗勒叶
- 1/2茶匙盐
- 1/4茶匙黑胡椒粉

制作方法

1. 在小碗里搅拌油和大蒜；将切片面包两侧刷上混合料。
2. 将室内煎烤机预热 。
3. 将面包每边煎烤5分钟，直到稍微烧焦。移至切板；切成1英寸的碎片。
4. 将面包片、番茄、蓝芝士、洋葱、香醋、罗勒、盐和胡椒粉放在一个大碗中；搅拌直到混合

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

香菜青柠酱烤玉米和黑豆沙拉

食材

- 3汤匙鲜榨青柠汁
- 2汤匙橄榄油
- 1汤匙苹果醋
- 1/2茶匙小茴香粉
- 1/2茶匙盐
- 4个玉米棒，去壳
- 1罐（15.5盎司）黑豆，洗净沥干
- 1个青椒，对半切，去籽，粗切
- 1杯（236毫升）樱桃番茄，对半切
- 1/4杯（59毫升）切碎的洋葱
- 3汤匙切碎香菜
- 2汤匙切碎香芹

制作方法

1. 将室内煎烤机预热 。
2. 制作青柠酱：将青柠汁、橄榄油、醋、小茴香粉和盐混合在一起。
3. 煎烤玉米12至14分钟，盖上，偶尔转动，刷上青柠酱，直至煮熟并稍微烧焦。
4. 把玉米从玉米芯上切下来；放在一个大碗里。拌入黑豆、青椒、樱桃番茄、洋葱、香菜、香芹和剩余的沙拉酱。用保鲜膜包好，食用前冷藏3个小时。

份量：6

玉米放在煎烤机上煎烤时是很美味的，因为它具有烟熏味道。这种沙拉本身味道就很好，或与墨西哥粟米片蘸酱搭配食用。

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

美式经典汉堡

食材

- 1 1/2磅碎牛肉
- 1/4茶匙盐，或根据口味而定
- 1/4茶匙胡椒
- 4个汉堡包

制作方法

1. 将室内煎烤机预热 。
2. 将碎牛肉、盐和胡椒混合在碗中中等混合，用手轻轻搅拌均匀。将混合物做成四个馅饼，中　心和边缘厚度为3/4英寸。（让均匀的厚度确保煎烤均匀）。
3. 把馅饼放在煎烤机上。每边煎烤7至10分钟，翻边一次。（在每个小馅饼的中心做一个小切口，以确定熟度）。
4. 将面包切开中心朝下放在烤板边缘煎烤，时间约为1分钟，或直到变成焦黄色。
5. 从煎烤机上取出汉堡，搭配汉堡面包食用。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

橙子菠萝沙拉烤橙汁腌制剑鱼

食材

- 1个橙子，剥皮，切段、切碎
- 1罐（20盎司）带汁菠萝粒
- 1/4杯（59毫升）切碎的洋葱
- 1/4杯（59毫升）切碎的新鲜香菜
- 3汤匙苹果醋
- 1/2茶匙盐
- 1/4茶匙黑胡椒粉
- 1杯（236毫升）橙汁
- 1汤匙橄榄油
- 1茶匙磨碎的橙皮屑
- 1茶匙盐
- 1/2茶匙黑胡椒粉
- 1个蒜瓣，剁碎
- 4片（每片6盎司）剑鱼鱼片

制作方法

1. 制作橙子菠萝沙拉时：在大碗中搅拌橙子、菠萝、香菜、洋葱、醋、盐和胡椒。用保鲜膜包好，冷藏直到可以食用。
2. 制作腌泡汁时：将橙汁、橄榄油、橙皮屑、盐、胡椒和大蒜混合在一个小碗中。将剑鱼放在玻璃烤盘中。将腌泡汁倒在鱼上，用保鲜膜包好并冷藏1小时。
3. 将室内煎烤机预热 。
4. 沥干鱼；丢弃腌泡汁。
5. 将剑鱼每边煎烤4至6分钟，煎烤时盖上煎烤机。搭配橙子菠萝沙拉食用。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

酪乳薄煎饼

食材

- 2 1/4杯（532毫升）酪乳
- ¾杯（177毫升）牛奶
- 3个大鸡蛋
- 1/3杯（79毫升）融化黄油
- 3杯（700毫升）中筋面粉
- 3茶匙发酵粉
- 1 1/2茶匙小苏打
- 1茶匙香草精
- 3/4茶匙盐

制作方法

1. 将室内煎烤机预热 。
2. 首先将酪乳、牛奶、鸡蛋和黄油加入均匀搅拌，然后加入剩余的食材，再次均匀搅拌。一些气泡将在面糊中开始形成。
3. 将适量面糊倒入加热的平板上，当在煎饼上均匀地看到气泡时，翻转薄饼。
4. 可以在煎饼上加上喜欢的水果及枫蜜。

份量：24（中等大小的煎饼）

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

火鸡会意式三明治

食材

- 1汤匙黄油
- 1个中等大小的甜洋葱，切成薄片
- 1/2磅火鸡片或火腿片
- 8薄片番茄
- 8根熟脆培根条
- 4片切达奶酪
- 1/4杯（59毫升）烧烤酱
- 8片（1/2英寸厚）意大利面包
- 蛋黄酱

制作方法

1. 将室内煎烤机预热 。
2. 在烤板融化黄油，加入洋葱片，煮至金黄色。
3. 在每片面包上涂抹蛋黄酱。
4. 将4片面包，蛋黄酱面朝下放在烤板上。每层有四分之一的火鸡、番茄、培根、奶酪、洋葱和烧烤酱。
5. 盖上剩下的4片面包，蛋黄酱面朝上。机器上一次可以同时烹制2份意式三明治。
6. 闭合机器。
7. 烹制直到所需的黄色，约2至3分钟。对剩余的三明治重复这些步骤。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

香蒜酱烤蔬菜三明治

食材

意式三明治面包	1条
红甜椒，切成大块	25克
黄甜椒，切成大块	25克
茄子，切成大块	50克
西葫芦，切成大块	50克
红洋葱，切成大块	25克
捏碎的帕尔玛芝士	40克
生菜，去除叶子	50克
盐	2.5克
黑胡椒粒，压碎	2.5克
蛋黄酱	40克
香醋	5毫升

香蒜酱

罗勒叶	20克
松子仁	5克
瓣蒜	5克
捏碎的帕尔玛芝士	5克
橄榄油	5毫升

制作方法

1. 准备好所有蔬菜，用盐和胡椒进行调味。
2. 放在室内煎烤机上烤。淋入一些香醋，烤好后放在一旁。
3. 通过混合罗勒叶、松子仁、蒜瓣制做香蒜酱。添加帕尔玛芝士和橄榄油。将香蒜酱搅拌均匀顺滑。
4. 取意式三明治面包。切成两半并在室内煎烤机上烤。在上面抹一些蛋黄酱。将香蒜酱抹在有蛋黄酱的意式三明治上。
5. 再将生菜叶、烤好的蔬菜及帕尔玛芝士放在酱料上层。顶层盖上另一半面包，然后一起在室内煎烤机上烤。烤好后即可食用。

份量：1

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

韩式烤牛肉
(1至2人份量)

食材

牛腩排（切薄片）	
(腌泡汁）	
酱油	4汤匙
红糖	2~3汤匙
蒜泥	1汤匙
姜蓉	½茶匙
芝麻油	1汤匙
烤芝麻	2汤匙
黑胡椒粉	1茶匙
料酒	1汤匙

制作方法

1. 把准备好的烤牛肉拌入到腌泡汁中，必须用手或锅铲使之混合均匀。
2. 密封放入冰箱中，冷藏30分钟至1个小时。
3. 预热煎板到230℃，大约需要1至2分钟。
4. 盖上上盖，将烤牛肉烹饪至185℃，大约需要5分钟，直到表皮呈现焦黄色。
5. 裹肉时，在手心放入1至2片绿菜叶。然后放入烤好的烤牛肉，可以使用您喜欢的蔬菜来包裹，最后在上面添加少许豆酱调料即可食用。

份量：1至2人

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

韩式烤牛仔骨
(1至2人份量)

食材

牛仔骨	660克
(第1份腌泡汁)	
食用油	1汤匙
雪莉汁	40克
米酒	15克
(第2份腌泡汁)	
酱油	2汤匙
糖	1汤匙
洋葱汁	15克
蜂蜜	½汤匙
姜蓉	½茶匙
芝麻	½汤匙
黑胡椒粉	1茶匙
芝麻油	1汤匙

制作方法

- 准备牛肉 -

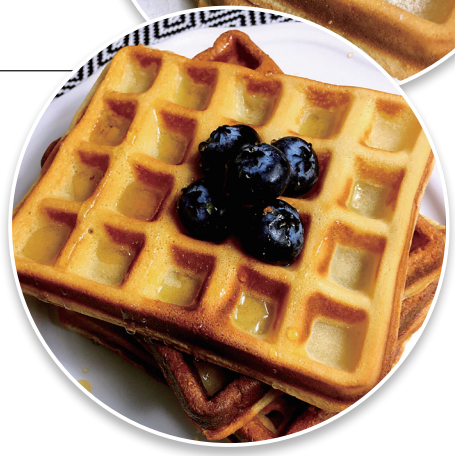
1. 除去牛仔骨上的肌腱和油脂。然后放入冷水中浸泡3个小时，并去除血迹。
2. 将调味料添加到第1份腌泡汁中，混合后放置10分钟。
3. 将所有的食材放入第2份腌泡汁中，混合均匀制作第2份腌泡汁。
4. 密封放入冰箱中，冷藏3至4个小时，或隔夜冷藏。
5. 将烤板预热到230℃，然后在烤板上刷上食用油。
6. 盖上上盖。以185℃ 到230℃的温度烤1到2分钟，直到 上部表面层变焦黄且松脆。

份量：1至2人

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

原味华夫饼



食材

面粉	620 克
鸡蛋	280 克
植物油	173 克
牛奶	875 克
糖	32 克
泡打粉	24 克
盐	6 克
苏打	7 克

制作方法

1. 先将面粉、糖、泡打粉、盐和苏打等食材混合。
2. 将牛奶、鸡蛋、油一起搅拌。
3. 逐渐添加牛奶混合物到干的面粉配料上。搅拌直到均匀。
4. 换上华夫饼烤板，将室内煎烤机预热 。
5. 将约1杯 (280毫升) 面糊倒入烤盘中心，让面糊散开，均匀填满烤盘。
6. 烹制直到所需的黄色，约5至6分钟，或者直到看不到蒸气冒出。
7. 配上喜欢切碎的乾果或水果，也可以淋上枫蜜糖浆或巧克力酱。

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

抹茶华夫饼

食材

面粉	620 克
鸡蛋	280 克
植物油	173 克
牛奶	875 克
糖	32 克
泡打粉	24 克
盐	6 克
苏打	7 克
抹茶粉	1 克

制作方法

1. 先将面粉、糖、泡打粉、盐、苏打和抹茶粉 等食材混合。
2. 将牛奶、鸡蛋、油一起搅拌。
3. 逐渐添加牛奶混合物到干的面粉配料上。搅拌直到均匀。
4. 换上华夫饼烤板，将室内煎烤机预热 。
5. 将约1杯（280毫升）面糊倒入烤盘中心，让面糊散开，均匀填满烤盘。
6. 烹制直到所需的黄色，约5至6分钟，或者直到看不到蒸气冒出。
7. 在平烤板上将烟肉煎脆。
8. 把三明治食材加入华夫饼中，即可。

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

华夫三明治

食材

华夫食材	
面粉	620 克
鸡蛋	280 克
植物油	173 克
牛奶	875 克
糖	32 克
泡打粉	24 克
盐	6 克
苏打	7 克

三明治食材	
芝士	4片
烟肉	4片
番茄，切片	2个
生菜	4片

制作方法

1. 先将面粉、糖、泡打粉、盐和苏打等食材混合。
2. 将牛奶、鸡蛋、油一起搅拌。
3. 逐渐添加牛奶混合物到干的面粉配料上。搅拌直到均匀。
4. 换上华夫饼烤板，将室内煎烤机预热 。
5. 将约1杯（280毫升）面糊倒入烤盘中心，让面糊散开，均匀填满烤盘。
6. 烹制直到所需的黄色，约5至6分钟，或者直到看不到蒸气冒出。
7. 在平烤板上将烟肉煎脆
8. 把三明治食材加入华夫饼中，即可

份量：6

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

牛油果三明治

食材

黄油	1汤匙
面包	8片
牛油果	1个
火腿片	4片
芝士	4片

制作方法

1. 换上三明治烤板，将室内煎烤机预热 。
2. 在每片面包上涂抹黄油。
3. 在4片面包，各加上火腿片，芝士及适量的牛油果。
4. 再盖上面包，闭合机器。
5. 烹制直到所需的黄色，约4至5分钟。

份量：4

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.

Hamilton Beach 汉美驰

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

880034900

Proprietary and Confidential Information. 2017© Hamilton Beach Brands, Inc.