

萬能蒸烤箱的萬能事跡

料理包新商機



九月去露營
///

Camping in September

露營小黑子刷小齒

自己動手才有趣!

設計概念

兩年多以來因為疫情，露營成為越來越多人的休閒新選項！

露營業蓬勃發展，為了滿足不同的消費客群，開始出現各式各樣的營區，如豪華露營、懶人露營、露營車等。

露營區業者除了提供場地服務以外，也需提供飲食滿足客人需求，此時餐飲從業朋友的商機就來了！針對喜歡自己動手烹調的客戶，可以事先準備真空包、舒肥料理包和露營好攜帶的小點心給予選擇。一樣的設備可以滿足不同的需求，從早餐、午餐、晚餐到消夜，無論是簡單菜色、精緻套餐，只要動動手指調整內建參數就能輕鬆出餐。

只要利用智能模式甜點類的內建模式，不管是麵包、下午茶甜點、還是造型餅乾，RATIONAL萬能蒸烤箱都能大量製作且成色均勻，無須專人照看和調整位置，輕輕鬆鬆出爐。從一個麵包到一百個麵包，發酵到烘培，都是一致的品質和穩定的美味。

一起來動手試試看吧！



核桃酒漬葡萄乾麵包

食材:

高筋麵粉250g、全麥麵粉60g、速發酵母粉3g、鹽8g、
蜂蜜10g、常溫水230g、熟核桃30g、酒漬葡萄乾

酒漬葡萄乾:

葡萄乾30g、威士忌酒15g

作法:

1. 葡萄乾、酒裝入袋,抽真空包,舒肥68.3度20分鐘
2. 蜂蜜、水、酵母粉、鹽、麵粉拌勻,手揉1分鐘
3. 智能模式/甜點類/發酵30分鐘,再入冷藏發酵12小時
4. 取出包入核桃、果乾整型,再發酵70分鐘
5. 智能模式/甜點類/麵包/無探針/4色/40分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Sammic SU-310 感應式真空包裝機](#)

[Sammic Smart-Vide7 低溫烹調機](#)



智能模式

4色 40分鐘



DKSH

大昌華嘉

智能模式. 簡單烤製



美式藍莓馬芬

食材:

中筋麵粉120g、泡打粉2g、鹽少許、糖100g、檸檬皮1顆、牛奶60g、無鹽奶油60g、雞蛋1個、新鮮藍莓150g、檸檬汁5g

作法:

1. 中筋麵粉、泡打粉過篩，加入鹽拌勻備用
2. 新鮮藍莓取1/2加入檸檬汁壓成泥備用
3. 室溫軟化奶油、糖、檸檬皮打發，加蛋液拌勻，加牛奶拌勻，加粉類拌勻，加入藍莓拌勻，填裝模型中，入蒸烤箱烘培
4. 智能模式/甜點類/西式蛋糕/3色/20分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

3色 20分鐘



DKSH
大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作

造型餅乾

食材:

冰無鹽奶油195g、鹽少許、糖粉75g、牛奶50g、
在來米粉75g、中筋麵粉300g

作法:

1. 中筋麵粉、在來米粉、糖粉、鹽混合過篩
2. 奶油切成小丁狀，需冰的狀態
3. 將冰的奶油與粉類拌勻，加入牛奶揉成糰，鋪上保鮮膜擀至0.3公分厚，入冷凍30分鐘
4. 取出冷凍的麵團，用模具做出形狀
5. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/2色/12分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

4色 40分鐘



DKSH
大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作

費南雪

食材:

蛋白105g、糖65g、蜂蜜7g、泡打粉2.5g、杏仁粉54g、低筋麵粉43g、發酵奶油75g、酒漬葡萄乾20g、杏仁角10g

作法:

1. 發酵奶油煮至褐化，離火冷卻至50°，過濾備用
2. 泡打粉、杏仁粉、低筋麵粉混合，過篩備用
3. 蛋白、糖、蜂蜜拌勻，加粉料拌勻，褐化奶油分次加拌勻，裝入擠花袋中
4. 烤模刷上薄薄奶油，擠入麵糊，擺上堅果果乾(亦可省略)
5. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/4色/9分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

4色 9分鐘



DKSH

大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作

起士脆棒

食材:

無鹽奶油60g、牛奶240g、木薯粉300g、鹽3g、雞蛋60g、起士絲80g、紅椒粉1T、黑胡椒粉1T

作法:

1. 奶油、牛奶130g、木薯粉30g煮稠，離火，加鹽、木薯粉270g、牛奶110g揉成團，再分次加入蛋液拌勻，將起士絲、紅椒粉、黑胡椒粉拌入，裝入擠花袋中，擠在煎烤盤上，入蒸烤箱烘培
2. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/3色/25分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

3色 25分鐘



DKSH
大昌華嘉

成色均勻 . 大量製作



洋蔥咖哩照燒雞腿

食材:

去骨雞腿600g、洋蔥1顆、青蔥2支、蒜片2顆、辣椒1支

調味料:

咖哩炒醬45g、米酒30g、白醬油30g、雞油油蔥15g、鹽10g、糖10g、香油少許

作法:

1. 去骨雞腿肉乾煎皮面上色，切成8塊
2. 洋蔥切粗條，蔥切小段，蒜頭切片，辣椒切斜片
3. 將食材與調味料裝入袋中抽真空
4. 85.3度舒肥1小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥1小時

85.3度



DKSH
大昌華嘉

快速入味. 大量製作

五香滷豆干、鵪鶉蛋

食材:

豆干300g、鵪鶉蛋90g、蒜頭3顆、辣椒1支、青蔥2支、薑2片

調味料:

水150g、八角2小瓣、醬油30g、米酒30g、糖1t、蠔油1T、白胡椒粉1t、香油1T

作法:

1. 蒜頭、辣椒、青蔥、薑片爆香，加入調味料煮滾放涼
2. 豆干一開二，鵪鶉蛋用熱水洗過
3. 將豆干鵪鶉蛋滷汁裝入真空袋抽真空
4. 80.5度舒肥1.5小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥1.5小時
80.5度



DKSH
大昌華嘉

軟嫩多汁.大量製作

蕃茄燉豆肉醬

食材:

豬絞肉300g、牛蕃茄2顆、洋蔥半顆、切碎蕃茄罐800g、鷹嘴豆50g、蒜碎2顆

調味料:

橄欖油2T、鹽適量、糖1T、月桂葉2片、義大利香料5g

作法:

1. 牛蕃茄切丁用少量的油拌炒備用
2. 豬絞肉炒至表面熟化備用
3. 將食材跟調味料拌勻後，裝入真空袋抽真空
4. 85.3度舒肥3小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥3小時

85.3度



DKSH

大昌華嘉

免顧爐火.保色入味

醬香五花滷肉

食材:

五花肉330g、大蒜2顆、青蔥1支、紅辣椒1根

調味料:

醬油30g、蠔油15g、米酒30g、烏醋10g、糖10g、五香粉1t、白胡椒粉2t、八角1片

作法:

1. 五花肉乾煎表面上色，大蒜、辣椒、青蔥爆香
2. 將五花肉、辛香料裝入真空袋，再加入調味料抽真空
3. 85.3度舒肥4小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥4小時
85.3度



DKSH
大昌華嘉

免顧爐火. 大量製作

美式豬肋排

食材:

豬肋排1000g

調味料:

美式BBQ烤肉醬200g

作法:

1. 將食材跟調味料裝入真空袋抽真空
2. 76.5度舒肥6小時

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Sammic SU-310 真空包裝機](#)

[Sammic 低溫烹調機](#)



舒肥6小時
76.5度



DKSH
大昌華嘉



軟嫩多汁.免蒸免滷