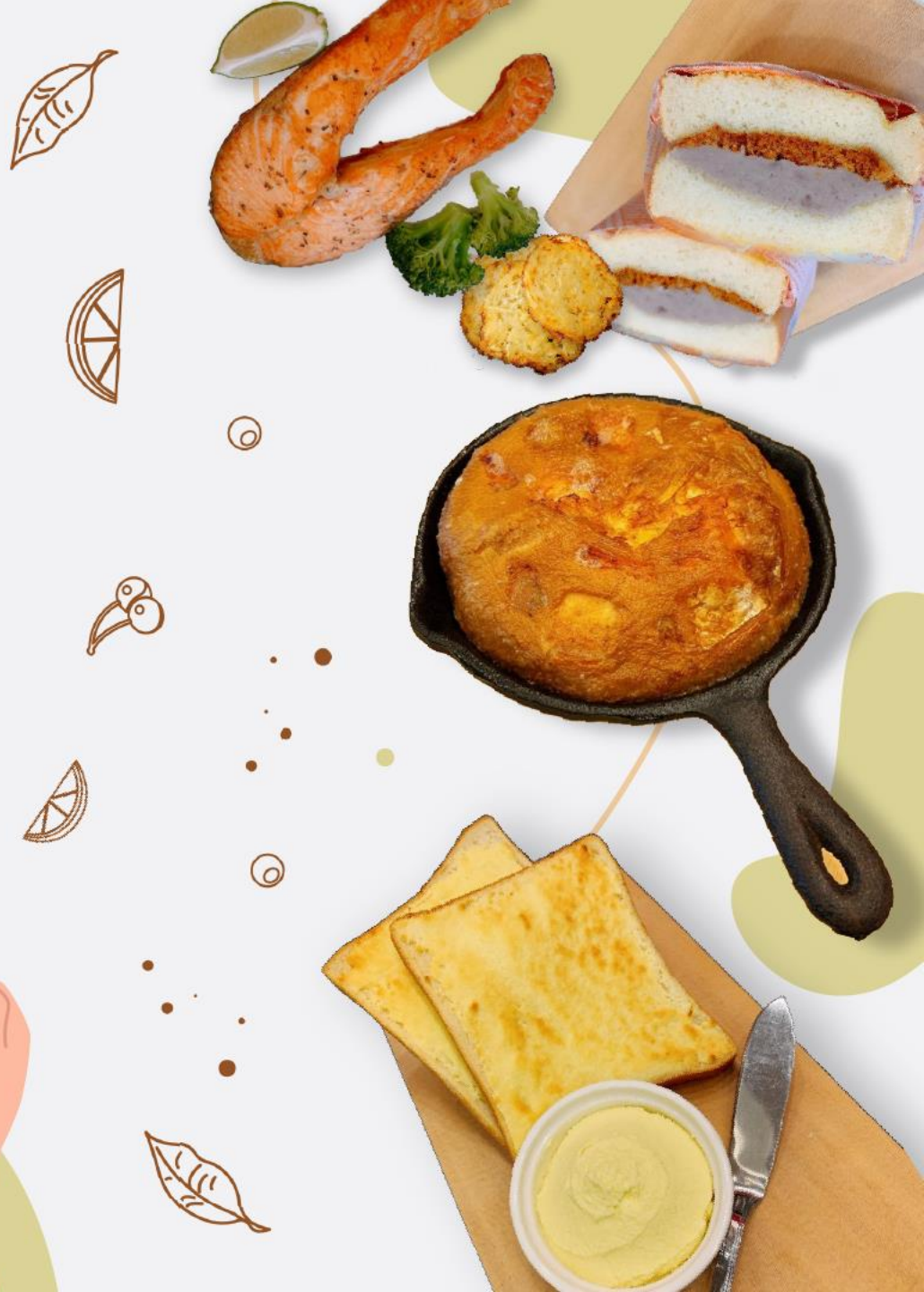


早午餐食譜

輕鬆來做菜

躺平也能賺



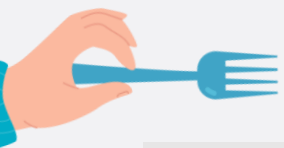


食譜設計理念

餐飲業工作量繁雜沉重，
往往需要良好的體力支持日常營運活動，
也並非每一個人能接受這般疲憊的工作負擔，
身為老闆的你還在因為缺少人力而苦惱嗎？

慵懶早午餐菜色
智能廚房簡單搞定

躺著賺更輕鬆！



奶酥抹醬



食材:

無鹽奶油150g、奶粉150g、糖粉70g、全蛋40g、玉米粉23g、鹽巴2g、吐司兩片

作法:

1. 糖粉過篩後和奶油拌勻至無顆粒。
2. 分兩次倒入蛋液，再加入鹽巴拌勻。
3. 加入玉米粉、奶粉拌勻。
4. 將奶酥塗抹於吐司上。
5. 智能模式預熱至烘焙類 / 回溫 / 5號色 / 3mins，出爐即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Robot Coupe Robot Cook](#)
[智慧烹調攪拌機](#)



智能模式

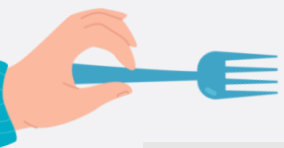
3min 出爐



DKSH

大昌華嘉

無須出力，品質穩定



檸香鮭魚排



食材:

鮭魚輪切1片、花椰菜1朵、檸檬1顆

調味料:

鹽巴0.5g、綜合香料適量

作法:

1. 檸檬切角，花椰切小朵洗淨備用
2. 花椰菜-智能模式預熱至蔬菜類 / 蒸煮 / 99°C / 蒸3mins。
3. 鮭魚醃製鹽巴和香料後靜置10mins。
4. 鮭魚-智能模式預熱至魚類 / 短時煎烤 / 3號色 / 中心68°C，出爐後擺盤即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

3號色 煎烤

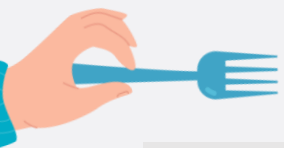


DKSH

大昌華嘉



外酥內嫩，不須翻面，無油烹飪



瑞士薯餅



食材:

馬鈴薯3顆、培根50g、洋蔥100g、起士絲100g、

調味料:

室溫奶油適量、鹽巴2g、黑胡椒粗粒適量

作法:

1. 馬鈴薯洗淨後削皮。
2. 馬鈴薯用CL50 (Graters 2mm)刨絲。
3. 將薯絲、鹽巴、黑胡椒和其餘食材一同拌勻。
4. 在多功能圓膜中塗抹一層室溫奶油，再鋪上薯絲塑形。
5. 智能模式預熱至蔬菜 / 燒烤 / 2號色 / 3mins，烤薯絲，出爐後裝盤即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Robot Coupe CL50 蔬菜處理機](#)

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

3min 出爐

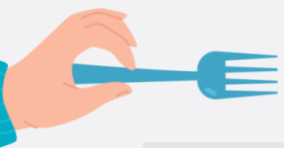


DKSH

大昌華嘉



粗細一致，大量生產



芋泥肉鬆吐司



食材:

芋頭200g、肉鬆15g、厚片吐司2片

調味料:

牛奶30g、奶油15g、砂糖15g

作法:

1. 芋頭削皮，洗淨，切成1cm厚片。
2. 蒸芋頭-智能模式預熱至蔬菜類 / 蒸煮 / 無探針 / 99°C / 15mins，出爐後和其餘調味料倒入調理機中打勻備用。
3. 吐司雙面抹上薄薄一層奶油
4. 烤土司-智能模式預熱至烘焙類 / 回溫 / 5號色 / 3mins，出爐後先塗抹上芋泥，再鋪上肉鬆即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

R301 Ultra 多功能食物處理機
RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

18min 出爐

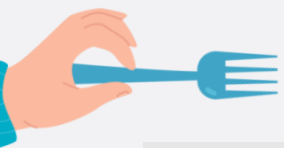


DKSH

大昌華嘉



省時省力 . 品質穩定 . 大量製作



鮭魚馬鈴薯烘蛋



食材:

雞蛋1顆、鮭魚丁20g、馬鈴薯丁20g、鹽巴適量、義大利香料適量

作法:

1. 鑄鐵鍋抹上薄薄一層油。
2. 將鮭魚和馬鈴薯放入鍋中。
3. 再倒入打散的雞蛋液。
4. 智能模式預熱至蛋類 / 煎蛋 / 1號火力 / 15mins即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



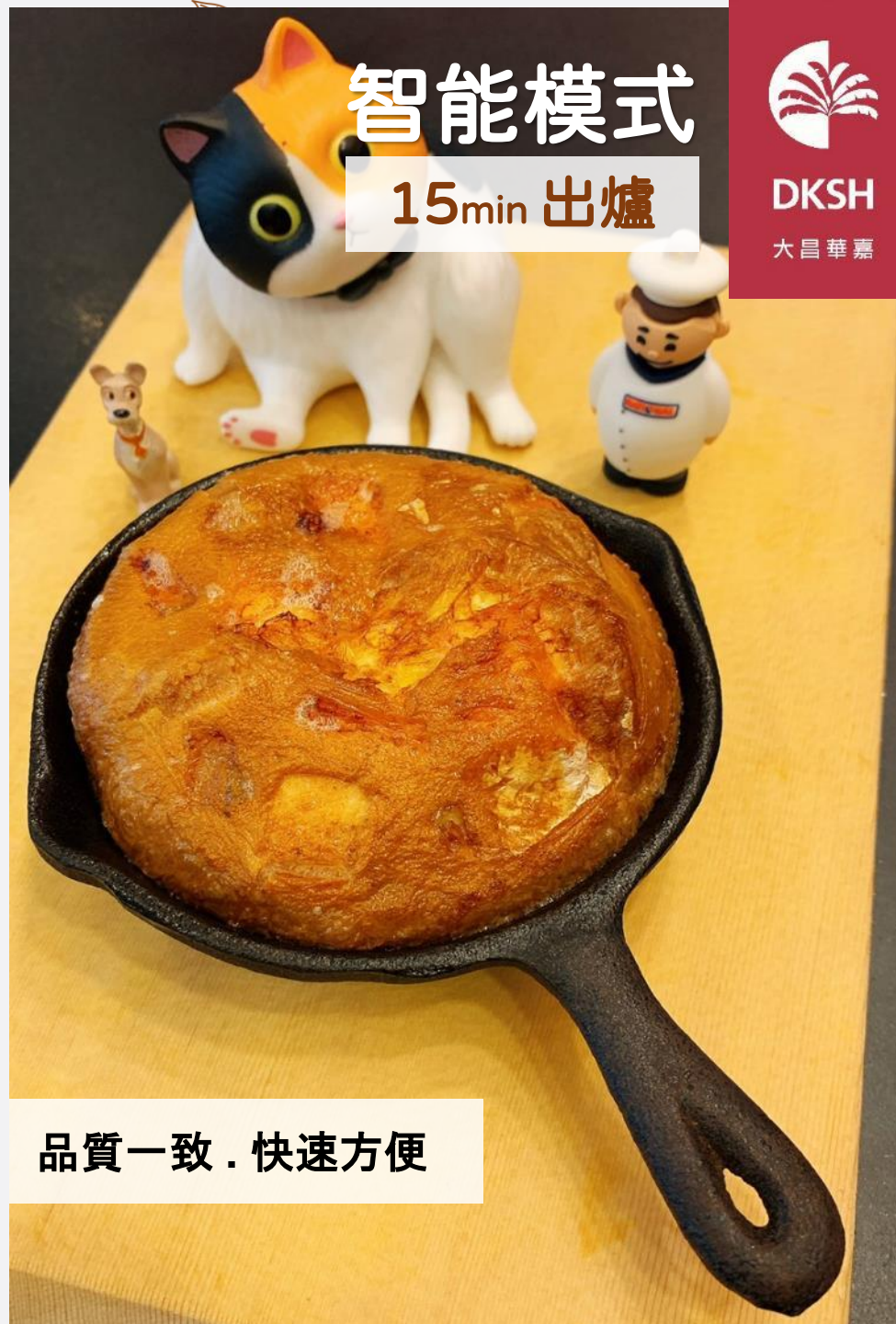
智能模式

15min 出爐

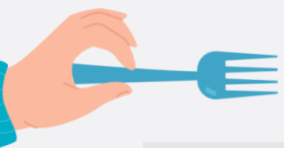


DKSH

大昌華嘉



品質一致，快速方便



馬鈴薯蛋沙拉



食材:

馬鈴薯3顆、雞蛋2顆

調味料:

鮮奶油30g、牛奶20g、鹽巴1.5g、黑胡椒粗粒適量

作法:

1. 馬鈴薯洗淨後削皮備用。
2. 智能模式預熱至蔬菜類 / 蒸煮 / 無探針 / 99°C / 20mins，烹調馬鈴薯，出爐備用。
3. 智能模式預熱至蔬菜類 / 蒸煮 / 無探針 / 99°C / 10mins，烹調雞蛋，出爐剝殼備用。
4. 準備一個大盆子，將馬鈴薯和雞蛋倒入盆中壓碎，趁熱拌入所有調味料即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

30min 出爐



DKSH

大昌華嘉



省時省力 . 品質穩定 . 製作快速