

深圳市凯度电器有限公司

品牌官网: www.casdon.com.cn 服务热线: 4008-110-168

公司地址: 广东省深圳市南山区桃源街道平山社区平山一路2号
南山云谷创业园二期8栋401

版次: 2021-10/01A



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到



扫码成为会员
免费领取烘焙课程

Casdon 凯度®

ST2620XG10-S3

空气烤箱美食菜谱

让更多的爱注入生活
MORE LOVE INTO LIFE





做美食我是认真的!
I'm serious about cooking!



菜谱图片仅供参考，具体以实际做出的效果为准！

目录

烘烤类

P01 薯条.....	03
P02 葡式蛋挞.....	04
P03 鸡米花	05
P04 奥尔良鸡翅	06
P05 香酥鸡翅.....	07
P06 蜜汁全鸡.....	08
P07 奥尔良鸡腿	09
P08 香酥鸡排.....	10
P09 五花肉片.....	13
P10 蒜香排骨.....	14
P11 蜜汁叉烧肉	15
P12 柠檬片	16
P13 酸奶.....	17
P14 烤猪肋排.....	18
P15 孜然脆皮烤肉	21
P16 锡纸烤牛肉	22
P17 黑椒牛排.....	23
P18 孜然烤牛肉串	24
P19 孜然烤羊排	25
P20 椒盐烤虾.....	26

P21 酱汁烤鱿鱼	27
P22 嫩牛肉干	28
P23 蒜蓉烤生蚝	31
P24 锡纸辣烤花甲	32
P25 吐司披萨	33
P26 黑椒牛肉披萨	34
P27 孜然培根金针菇	35
P28 奶香吐司片	36
P29 烤玉米	37
P30 蒜香烤茄子	38
P31 烤土豆块	39
P32 烤红薯	40
P33 火腿肠卷	41
P34 烤板栗	42

P38 戚风蛋糕	48
P39 英式磅蛋糕	49
P40 玛芬蛋糕	50
P41 古早蛋糕	53
P42 纸杯蛋糕	54
P43 巴斯克芝士蛋糕.....	55
P44 香葱面包	56
P45 小餐包	57
P46 吐司面包	58
P47 牛奶日式面包	59
P48 面包棒	60
P49 全麦蔓越莓软欧包	61
P50 泡芙.....	62

烘焙类

P35 蔓越莓饼干	45
P36 手指饼干	46
P37 曲奇饼干	47



ROAST

ROASTED
MEAT

烘烤类

CASDON +



食材

- 土豆.....2个
- 油.....适量
- 黑胡椒粉.....适量
- 番茄酱.....适量

 空气炸模式

 180°C

 16分钟

 底层

薯条

步骤

- 1.将土豆削皮洗净，切成细长等大的土豆条（越细烤出来越脆，比较厚的话内部就是软糯的）。
- 2.将土豆条放入冷水中，泡2分钟，泡出表面的淀粉。
- 3.起锅烧水，水烧开后，将土豆条放入煮沸的水中，煮2分钟（时间不宜过长）。
- 4.将煮好的土豆条捞起，使用厨房用纸沥干，放入盆中，加入少量的油和黑胡椒粉，抓拌均匀。此时预热空气炸烤箱，选择默认上下烤模式，180预热。
- 5.将抓拌均匀的土豆条放入烤网中。
- 6.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-1（也可直接购买半成品薯条放入空气炸烤箱进行烤制）。
- 7.取出挤上番茄酱即可，请趁热食用。



食材

- 牛奶.....68克
- 白糖.....34克
- 蛋黄.....20克
- 鸡蛋.....40克
- 淡奶油.....130克

 上下烤+热风模式

 190°C

 15分钟

 底层

葡式蛋挞

步骤

1. 把白糖倒入牛奶里搅均匀。
2. 加入全蛋和蛋黄搅均匀。
3. 最后加入淡奶油慢慢搅均匀。
4. 用筛网过滤一遍。
5. 准备12个蛋挞皮，把蛋挞液倒入蛋挞皮中。
6. 放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-2。
7. 烤至表面上色均匀即可出炉。



食材

- 盐、胡椒粉.....适量
- 蛋清、淀粉.....适量
- 面包糠.....适量
- 鸡胸肉.....适量
- 鸡蛋液.....适量

 空气炸模式

 190℃

 9分钟

 底层

鸡米花

步骤

- 1.先把鸡胸肉切成大概5厘米的肉丁。
- 2.放入适量的盐、胡椒粉、蛋清、搅拌均匀、盖上保鲜膜腌制15分钟。
- 3.把鸡蛋液、淀粉、面包糠分别装到碗里。
- 4.将腌好的鸡肉，先裹一层淀粉，然后一层鸡蛋液，最后裹层面包糠。
- 5.烤盘垫一层锡纸，表面涂点食用油，把裹好的鸡肉放上面。
- 6.鸡肉上再刷点食用油，放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-3。
- 7.可以根据个人口味，烤完后蘸点番茄酱风味更佳。



食材

- 鸡中翅.....8个
- 奥尔良粉.....30克
- 辣椒粉.....适量

 上下烤+热风模式

 180℃

 12分钟

 中层

奥尔良鸡翅

步骤

- 1.鸡翅洗干净后，两面都切45度角的一字花刀
- 2.倒入30克奥尔良粉（超市有卖奥尔良粉）25克清水翻拌均匀，盖上保鲜膜放入冰箱腌制2小时以上
- 3.烤盘垫两张锡纸，放入腌制好的鸡翅，撒上适量的辣椒粉。
- 4.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-4。
- 5.出炉即可食用。



食材

- 面包糠.....1袋
- 鸡中翅.....8个
- 鸡蛋.....1个
- 盐、黑胡椒粉.....适量
- 蒜蓉、辣椒粉.....适量
- 罗勒碎、面粉.....适量

 空气炸模式

 200°C

 13分钟

 底层

香酥鸡翅

步骤

- 1.8个鸡中翅泡一下去血水，两边都划两刀。
- 2.鸡翅放入碗中，加入少许的盐、黑胡椒粉和蒜蓉，腌制1小时。
- 3.将腌制好的鸡翅裹上面粉。
- 4.然后蘸蛋液。
- 5.最后滚上面包糠。
- 6.均匀的摆放在垫有两层锡纸的烤盘中。
- 7.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-5。
- 8.烤纸完成后取出，撒上辣椒粉和罗勒碎完成。



食材

- 全鸡.....1只
- 奥尔良粉.....1大勺
- 生抽、老抽.....少许
- 蜂蜜.....1勺
- 白芝麻.....适量

 上下烤+热风模式

 150°C

 35分钟

 中层/转叉架

蜜汁全鸡

步骤

- 1.全鸡洗净沥干，用竹签在鸡表面上戳洞，方便入味。
- 2.加入奥尔良粉、生抽、老抽、蜂蜜拌均腌制2小时。
- 3.接油盘铺好锡纸，放置机器底部接油。
- 4.将腌制好的全鸡插上转叉，放置于空气炸烤箱中部转叉架上。选择自动菜单P-6后，再点击转叉按键。
- 5.出炉装盘即可。



食材

- 鸡腿.....2个
- 奥尔良粉.....30克
- 辣椒粉.....适量

奥尔良鸡腿

步骤

- 1.鸡腿洗干净后，在鸡腿上三面隔上两刀，方便入味。
- 2.倒入30克奥尔良粉（超市有卖奥尔良粉）25克清水翻拌均匀，盖上保鲜膜放入冰箱腌制2小时以上。
- 3.烤盘垫两张锡纸，放入腌制好的鸡翅，撒上适量的辣椒粉
- 4.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-7。
- 5.出炉即可食用。

 空气炸模式

 180℃

 18分钟

 底层



食材

- 盐、胡椒粉.....适量
- 蛋清、淀粉.....适量
- 面包糠.....适量
- 鸡胸肉.....适量
- 鸡蛋液.....适量

香酥鸡排

步骤

- 1.先把鸡胸肉对半切一刀，中间不要切断，用松肉锤锤松。
- 2.放入适量的盐、胡椒粉、蛋清、搅拌均匀、盖上保鲜膜腌制半小时。
- 3.把鸡蛋液、淀粉、面包糠分别装到碗里。
- 4.将腌好的鸡胸肉，先裹一层淀粉，然后一层鸡蛋液，最后裹层面包糠。
- 5.烤盘垫一层锡纸，表面涂点食用油，把裹好的鸡排放上面。
- 6.鸡肉上再刷点食用油，放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-8。
- 7.可以根据个人口味，烤完后蘸点番茄酱风味更佳。

 空气炸模式

 190℃

 8分钟

 底层





食材

- 五花肉.....500克
- 洋葱、芝麻.....适量
- 蚝油、料酒.....适量
- 生姜粉、辣椒粉.....适量
- 酱油、葱花.....适量

五花肉片

步骤

- 1.五花肉洗干净切片，沥干水，洋葱切丝。
- 2.加入所有的调料腌制一个小时。
- 3.烤盘垫两张锡纸，放上洋葱，再摆上腌制好的肉。
- 4.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-9。
- 5.出炉撒上葱花，即可。

 空气炸模式

 190℃

 15分钟

 底层



食材

- 蒸鱼豉油.....1大勺
- 蚝油.....2大勺
- 姜末、白砂糖.....2小勺
- 红椒圈.....少许
- 蒜末.....2头

蒜香排骨

步骤

- 1.将两头蒜切成蒜沫。
- 2.排骨洗净，放入一半的蒜，以及配方中所有腌料，腌制2小时以上。
- 3.锅里放少许油，把剩余蒜末用锅小火炒香到黄色即可。
- 4.烤盘上铺上锡纸，刷上油，把排骨放在锡纸中，炒香的蒜末放在排骨表面。
- 5.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-10。
- 6.取出即可食用。

 空气炸模式

 180℃

 15分钟

 底层



食材

鸡腿肉.....1个
叉烧酱.....适量

蜜汁叉烧肉

步骤

1. 将鸡腿去骨，把肉摊平，用叉子在肉上戳洞，方便入味。
2. 放入碗中，放入叉烧酱，用手抓匀腌制半小时。
3. 再将鸡腿肉放入装有锡纸的烤盘上。
4. 放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-11。
5. 取出，切块即可。

贴心提醒

· 食材除了鸡肉，猪肉也可以，烤的过程中可以正反面多刷几次叉烧酱，方便更入味。

 上下烤+热风模式

 200℃

 20分钟

 中层



食材

柠檬.....四个
食盐.....适量

柠檬片

步骤

1. 稍微用水打湿柠檬，使用食盐揉搓柠檬表面，再用清水冲洗干净；
2. 把柠檬切成0.5厘米厚，不重叠的放在炸篮上面；
3. 选择自动菜单P-12，到时间取出即可。

 上下烤+热风模式

 65℃

 10小时

 中层



食材

- 400ml玻璃瓶.....四个
- 全脂牛奶.....1240克
- 奶粉.....87克
- 糖.....74克
- 酸奶菌粉.....1克

 发酵模式

 40°C

 8小时

 底层

酸奶

步骤

- 1.奶锅里加入1240牛奶，煮到42°C，取出；
- 2.加入其余材料搅拌到粉类融化，不要过度搅拌，不出现奶泡为宜；
- 3.每个玻璃瓶装入350克液体，封上保鲜膜，再用牙签在保鲜膜上戳几个小孔；
- 4.使用酸奶程序自动菜单P-13(发酵40°C 8小时)；
- 5.取出后，把酸奶摆放至室温，再放入冰箱冷藏后食用更佳，食用时可另外添加果干坚果等。

贴心提醒

·提前洗干净玻璃瓶，使用烤箱100摄氏度烤10到15分钟杀菌。



食材

- 猪排.....3块
- 黑胡椒、盐.....适量
- 料酒.....少许
- 淀粉.....40克
- 全蛋液.....50克
- 面包糠.....50克

 空气炸模式

 190°C

 22分钟

 底层

烤猪肋排

步骤

- 1.猪排3块洗净，加入黑胡椒、盐、料酒腌制2个小时以上
- 2.准备好淀粉、全蛋液、面包糠
- 3.腌好的猪排放入淀粉中沾满淀粉
- 4.继续放到蛋液中使之裹上蛋液
- 5.再裹上面包糠，接着放入铺好油纸的烤盘中，最后加上适量的油
- 6.送入蒸烤箱选择自动菜单P-14即可。





食材

- 三层肉/五花肉.....1000克
- 姜片.....5片
- 料酒.....3勺
- 孜然粉、五香粉.....适量
- 胡椒粉.....适量
- 盐.....20克
- 粗盐.....适量

 空气炸模式

 210°C

 25分钟

 底层

孜然脆皮烤肉

步骤

- 锅中置水后放入五花肉，加入五片姜片与三勺料酒，煲开煮8分钟，去除肉血腥味，煮的过程中捞去表面的浮沫。
- 煮开后捞出五花肉，用厨房用纸将五花肉表面的水分完全吸干。
- 在猪皮表面用牙签扎孔，扎密集一些；取适量的细盐，将细盐均匀抹在猪皮上。适当的轻轻拍打一下让细盐更好的渗入刚刚扎的细孔中。
- 五花肉切几刀，方便入味。再用孜然粉、胡椒粉、细盐、按个人口味均匀的抹在肉上；再用锡纸将调好料的花肉包裹起来。只露出猪皮。然后密封起来放入冰箱24小时腌制入味。
- 取适量的粗盐加入几滴清水搅拌均匀后铺在猪皮上方，厚度大约是0.5公分左右。
- 将猪肉放置在烤盘中，放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-15菜单；烤好后将锡纸掀开即可。



食材

- 牛肉.....500克
- 盐.....小半勺
- 蚝油.....1勺
- 芹菜.....2根
- 洋葱.....半个
- 清水.....3勺
- 料酒.....2勺
- 生抽.....2勺
- 胡萝卜.....一段
- 胡椒粉.....少许
- 糖.....半勺
- 老抽.....半勺
- 金针菇...200克
- 淀粉.....2勺

 空气炸模式

 190°C

 25分钟

 底层

锡纸烤牛肉

步骤

- 牛肉加入除了淀粉和食用油以外的所有调料和清水，抓拌。再加入淀粉抓匀，最后加入2勺食用油拌匀锁住水份，腌20分钟。
- 取一个烘焙碗，放两层锡纸，中间依次摆入洋葱丝、芹菜段、胡萝卜条和金针菇。
- 把腌好的牛肉放在金针菇上。上面再盖一层锡纸，四边卷好保证密封。
- 放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-16；
- 烤好取出即可。



黑椒牛排

食材

- 牛扒.....2片
- 黑胡椒粉.....适量
- 盐.....适量
- 黄油.....10克
- 食用油.....适量
- 大蒜.....1头

步骤

- 1.将黑胡椒粉、盐和少量食用油抹在牛排上，腌制30分钟
- 2.黄油融化成液态，刷上腌制好的牛排上
- 3.预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。起锅烧油，将牛排放入平底锅大火迅速煎至封面封边上色，然后放入垫有锡纸的烤盘内。
- 4.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-17。

 空气炸模式

 200℃

 7分钟

 底层



孜然烤羊肉串

食材

- 羊肉.....一块
- 孜然粉.....适量
- 辣椒粉.....适量
- 胡椒粉.....适量
- 盐、料酒.....适量

步骤

- 1.羊肉切块加入料酒、盐、胡椒粉、孜然粉，腌制半小时。
- 2.用竹签将肉串好备用。
- 3.烤盘垫一张锡纸放入烤串，撒孜然粉、辣椒粉。
- 4.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-18。
- 5.出炉即可食用。

 空气炸模式

 190℃

 15分钟

 底层



食材

- | | |
|------------|------------|
| 羊排.....2个 | 生抽.....2勺 |
| 孜然粉.....适量 | 老抽.....1勺 |
| 辣椒粉.....少许 | 大蒜.....8瓣 |
| 盐.....少许 | 白砂糖.....少许 |
| 洋葱.....半个 | 白胡椒粉...少许 |

 空气炸模式

 190℃

 22分钟

 底层

孜然烤羊排

步骤

- 1.把洋葱，蒜切片，加入盐，白砂糖，生抽，老抽，白胡椒粉，抓拌均匀。
- 2.给羊排按摩好了以后，用保鲜袋密封，放冰箱至少2个小时以上。
- 3.将腌制好的羊排放入在垫有锡纸的烤盘上，羊排表面刷点油，撒孜然粉，辣椒粉，可以多撒一点。
- 4.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-19。



食材

- | |
|----------------|
| 基围虾.....30只 |
| 盐、孜然粉.....适量 |
| 五香粉.....适量 |
| 黑胡椒粉.....适量 |
| 辣椒粉、白芝麻.....适量 |
| 色拉油.....适量 |

 空气炸模式

 200℃

 6分钟

 底层

椒盐烤虾

步骤

- 1.基围虾用牙签在背部挑出虾线
- 2.洗净沥干，用盐腌制10分钟
- 3.在烤盘上铺好锡纸，把虾摆放好在烤盘上，撒上稍微厚一些的孜然粉，继续撒上五香粉、黑胡椒粉、辣椒粉、白芝麻，再加上适量的色拉油
- 4.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-20。



食材

- 鱿鱼.....适量
- 油、葱粉.....适量
- 姜粉、葱姜蒜粉.....适量
- 甜面酱、蒜粉.....适量
- 韩国辣酱、生抽.....适量
- 孜然粉、烧烤粉.....适量
- 芝麻.....适量

 空气炸模式

 200℃

 8分钟

 底层

酱汁烤鱿鱼

步骤

- 1.鱿鱼洗干净，切小块穿在竹签上沥干水，甜面酱和韩国辣酱还有生抽混合起来做酱汁。
- 2.鱿鱼刷油，撒上葱姜蒜粉，烤盘需要垫一层锡纸，并刷上油。
- 3.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-21。
- 4.烤好的鱿鱼，撒上孜然粉、烧烤粉和芝麻，即可食用。



食材

- 牛肉.....250克
- 料酒.....10克
- 花椒粉、黑胡椒粉.....1克
- 孜然粉、辣椒粉.....1克
- 生抽、老抽.....适量
- 糖、植物油.....适量

 空气炸模式

 180℃

 30分钟

 底层

嫩牛肉干

步骤

- 1.牛肉泡水2小时，期间换水数次，把血水泡出来；
- 2.牛肉顺纹理切成食指大小的条；
- 3.加入调味料抓匀至液体被全部吸收，放冰箱腌制2小时以上；
- 4.烤盘上垫锡纸或硅油纸，把牛肉条平铺在上面，不重叠；
- 5.使用自动菜单P-22 (空炸180℃ 25分钟),时间倒数还剩10分钟的时候取出烤盘，用筷子把牛肉翻面，继续烤完剩下十分钟，出炉前1分钟可以额外撒一把芝麻增香；
- 6.想要更耐嚼的口感可以完成程序后调空炸模式150℃再烤10-20分钟。





蒜蓉烤生蚝

食材

- | | |
|------------|-----------|
| 生蚝.....6个 | 盐.....1克 |
| 蒜泥.....3整颗 | 生抽.....2勺 |
| 蚝油.....2勺 | 糖.....2克 |
| 油.....10克 | 葱.....2根 |
| 小米椒.....适量 | |

步骤

- 蒜泥，小米椒，葱切碎备用。锅中加入油烧热后加入一半蒜泥炒出香味，加入小米椒，葱花，再加入剩余的一半蒜泥继续搅拌炒。
- 2分钟后，加入，蚝油，生抽，糖，一点点盐，炒拌均匀即可。
- 生蚝开壳洗干净备用，把蒜泥加入到生蚝上，生蚝放在垫有锡纸的烤盘上。
- 放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-23。
- 出炉撒上葱花装饰即可。

Ⓜ 空气炸模式

🌡 190℃

🕒 10分钟

📏 底层



锡纸辣烤花甲

食材

- | | |
|-------------|------------|
| 花甲.....500克 | 甜面酱....1大勺 |
| 金针菇.....80克 | 剁椒.....1大勺 |
| 粉丝.....50克 | 老抽.....几滴 |
| 洋葱.....1/4个 | 白胡椒....1小撮 |
| 生抽.....2大勺 | 姜.....1小块 |
| 香油.....1大勺 | 蒜头.....3瓣 |
| 香菜.....适量 | |

步骤

- 花甲倒入加了盐的冷水中，再滴几滴香油，静置1小时后，洗净沥干
- 粉丝冷水泡软，洋葱切丝，金针菇掰开。蒜头压成蒜蓉，倒入甜面酱、剁椒、生抽、老抽、白胡椒、香油和姜丝，混合均匀。
- 撕一大张锡纸，对折后放入烘焙碗（耐高温锅也可），铺成一个碗的形状。锡纸上依次铺上洋葱丝、金针菇、粉丝和花甲，将调好的酱料均匀地撒上去，再倒上浅浅一层水将锡纸再次对折，把花甲完全包住。
- 放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-24。
- 出锅，撒上葱花、香菜，开吃。

Ⓜ 上下烤模式

🌡 230℃

🕒 30分钟

📏 底层



食材

- | | |
|------------|----------------|
| 吐司片.....适量 | 马苏里拉芝士碎.....适量 |
| 培根.....适量 | 黑胡椒碎...适量 |
| 洋葱.....适量 | 番茄酱.....适量 |
| 青椒.....适量 | 沙拉酱.....适量 |
| 红椒.....适量 | |
| 玉米粒.....适量 | |

 上下烤+热风模式

 180℃

 8分钟

 中层

吐司披萨

步骤

- 1.将培根切片，洋葱、青椒、红椒切丝。吐司直接放在烤盘上，抹上番茄酱以及沙拉酱。
- 2.然后撒上洋葱、青椒、红椒、培根、火腿、蟹棒，黑胡椒碎增加口感，最后撒马苏里拉芝士碎(可根据个人喜好搭配)。
- 3.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-25。
- 4.取出即可。



食材

- | | |
|--------------|----|
| 饼皮..... | 一张 |
| 洋葱、青椒..... | 适量 |
| 红椒、马苏里拉..... | 适量 |
| 黑胡椒碎、牛肉..... | 适量 |
| 番茄酱、沙拉酱..... | 适量 |

 上下烤+热风模式

 200℃

 12分钟

 中层

八寸牛肉披萨

步骤

- 1.将牛肉切条，放入盐和黑胡椒碎腌制一下。
- 2.将洋葱、青椒、红椒切丝。
- 3.预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 4.在饼皮上先挤番茄酱以及沙拉酱，撒少量马苏里拉，再撒洋葱、青椒、红椒、牛肉，黑胡椒碎，再撒一层马苏里拉。
- 5.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-26。



食材

- 金针菇.....1把
- 培根.....6片
- 盐、色拉油.....适量
- 辣椒粉.....适量
- 孜然粉.....适量
- 黑胡椒碎.....适量

 上下烤模式

 210°C

 10分钟

 底层

孜然培根金针菇

步骤

- 金针菇洗净去头分成小把。
- 预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 用一片培根卷一小把金针菇，用牙签固定好，全部卷好。烤盘先铺好锡纸，刷上一层色拉油，然后把卷好的培根金针菇摆放在刷好油的锡纸上。
- 撒上盐、孜然粉、黑胡椒碎、色拉油。
- 放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-27。



食材

- 吐司.....3片
- 淡奶油.....50克
- 牛奶.....10克
- 糖粉.....60克
- 黄油.....50克
- 鸡蛋.....40克

 上下烤+热风模式

 200°C

 8分钟

 底层

奶香吐司片

步骤

- 将黄油放入空气炸烤箱，选择上下烤模式，130度5分钟，将其融化，融化好之后取出放一边备用。
- 准备剩余材料。
- 起锅烧水，把淡奶油、牛奶、糖粉隔水融化搅匀后离火。
- 放入打散的鸡蛋液，搅拌均匀。
- 再放入融化的黄油，这里黄油温度不能过高，比手稍微热一点点的程度就好，太烫可以继续放凉。
- 把吐司切成片。将吐司片浸泡在奶香液中。
- 再放入垫有油纸的烤盘中，摆放整齐。
- 放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-28；取出即可。



食材

- 玉米.....2根
- 孜然粉.....适量
- 黑胡椒碎.....适量
- 油.....适量
- 辣椒粉.....适量

烤玉米

步骤

- 烤盘上垫一张锡纸，将玉米洗净，放在锡纸上。刷上油、辣椒粉、孜然粉。
- 放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-29。
- 取出撒点孜然黑胡椒碎即可

 空气炸模式

 180°C

 20分钟

 底层



食材

- 茄子.....2根
- 香葱、蒜.....适量
- 小米辣、油.....适量
- 生抽、孜然粉.....适量
- 白糖、盐.....适量

蒜香烤茄子

步骤

- 茄子洗干净，放在垫有锡纸的烤盘上，表面刷一层油，直接放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-30。
- 此时将葱、蒜和小米辣切末，放入一个小碗中，加入适量生抽、孜然粉、油、白糖、盐，搅拌均匀，放置一边备用。
- 还剩最后10分钟的时候，将茄子取出，用刀对半切开，中间可不切断。把茄子扒开，将调料汁浇在茄子肉上，继续放回空气炸烤箱烤制。
- 出炉撒上葱花即可（如果觉得比较干可以在撒多点油）

 空气炸模式

 190°C

 25分钟

 底层



食材

- 土豆.....2个
- 盐、糖.....适量
- 孜然粉.....适量
- 辣椒粉.....适量
- 五香粉.....适量
- 色拉油.....适量

 空气炸模式

 170°C

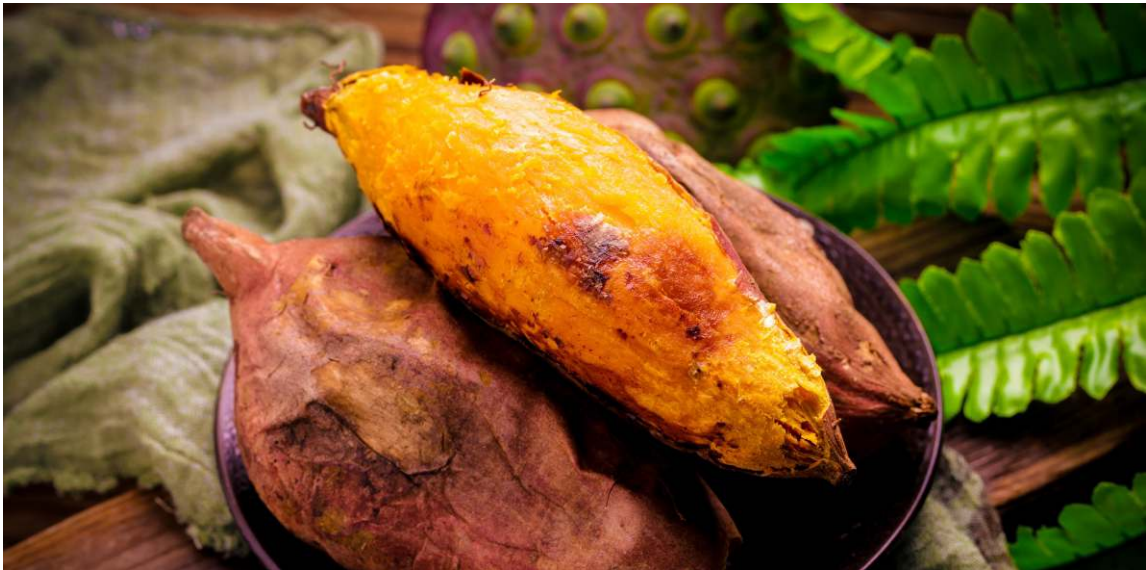
 22分钟

 底层

烤土豆块

步骤

- 1.土豆削皮切块、放清水泡3分钟去掉淀粉
- 2.加入所有的配料翻拌均匀腌制30分钟。
- 3.烤盘垫一张锡纸，摆入土豆块。
- 4.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-31。
- 5.出炉即可食用。



食材

- 红薯.....4个

 空气炸模式

 220°C

 40分钟

 底层

烤红薯

步骤

- 1.将红薯洗干净，擦干水。
- 2.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-32。
- 3.出炉即可食用。



食材

火腿肠.....5根
手抓饼.....3张
蛋黄.....1个
黑芝麻.....适量

火腿肠卷

步骤

- 1.火腿肠用刀切成三段。
- 2.手抓饼提前放入冷藏,取出切成5段。
- 3.此时预热空气炸烤箱,默认模式默认时间启动。
- 4.将一段火腿肠放入手抓饼上,卷起来。依次放入垫有油纸的烤盘上,表面刷一层蛋黄液,撒点黑芝麻。
- 5.放入空气炸烤箱下层,选择自动菜单P-33。

 空气炸模式

 200℃

 10分钟

 底层



食材

板栗.....适量(大的比较好)
蜂蜜.....适量
食用油.....适量

烤板栗

步骤

- 1.预热空气炸烤箱,默认模式默认时间启动。将板栗洗净沥干(必做),然后从每个板栗的背部开一个口(一定要开口,可以使用厨房剪)。
- 2.烤盘上垫上锡纸,放入板栗,板栗表面刷一点点油。
- 3.放入空气炸烤箱下层,选择自动菜单P-34。最后5分钟取出表面刷点蜂蜜,再继续放入烤制。
- 4.取出凉一会再吃哦

 空气炸模式

 190℃

 25分钟

 底层



BAKE

BAKING
COOKIES

烘焙类



食材

- 低粉.....90克
- 黄油.....55克
- 蔓越莓.....25克
- 糖粉.....30克
- 全蛋液.....14克

 上下烤+热风模式

 160°C

 15分钟

 中层

蔓越莓饼干

步骤

- 1.黄油切小块，室温放置软化。软化的黄油加糖粉打至微微发白。
- 2.分两次加入蛋液，打至蛋液完全融入黄油内，再加入过筛的低粉，用刮刀拌至无干粉。
- 3.加入蔓越莓搅拌均匀。
- 4.放入模具中，最好用保鲜膜包起来，方便脱模。
- 5.放入冰箱冷冻层，冷冻3小时以上。取出切片，0.5cm厚。此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 6.将饼干均匀放置在烤盘上，放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-35。
- 7.取出冷却即可食用。



食材

- 鸡蛋.....2个
- 细砂糖A.....20克
- 细砂糖B.....30克
- 低粉.....60克
- 白醋或者柠檬汁.....4-5滴

 上下烤模式

 180°C

 14分钟

 中层

手指饼干

步骤

- 1.蛋黄和蛋清分离在两个大碗中，碗内不要有水。有蛋黄那碗，放入细砂糖A，用打蛋器打发，到提起打蛋器纹路不轻易消失的程度。
- 2.蛋清：加入4滴白醋，打至鱼泡状态后，分三次加入细砂糖B，打至硬性发泡。
- 3.取1/3蛋白霜加入到蛋黄面糊中用橡皮刮刀翻拌均匀后，再把剩余蛋白霜加入蛋黄糊里翻拌均匀，此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 4.面糊翻拌均匀后，放入过筛的低粉，再翻拌均匀无颗粒。面糊倒入裱花袋。
- 5.烤盘上垫油纸，用裱花袋慢慢把面糊挤在油纸上，长条状。
- 6.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-36。



食材

黄油.....65克
糖粉.....30克
盐.....0.5克
蛋白.....15克
低筋粉.....45克
高筋粉.....35克
杏仁粉.....12克

 上下烤+热风模式

 160°C

 15分钟

 中层

原味曲奇饼干

步骤

- 1.把室温软化好的黄油和糖粉用手动打蛋器快速打发，打至发白蓬松。
- 2.要分次加入蛋白，用中速打至蛋白融入黄油中。
- 3.把低筋粉、高筋粉、杏仁粉过筛倒入，加盐，用刮刀拌均。
- 4.此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。将面糊放入装有裱花嘴的裱花袋中，用曲奇花嘴挤成花形。
- 5.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-37。



食材

鸡蛋.....2个 柠檬汁/塔塔粉/白醋.....1克
色拉油.....30克 盐.....1克
牛奶.....25克
低粉.....35克
泡打粉..1克(可不加)
细砂糖.....50克

 上下烤模式

 上烤 150°C,下烤130°C

 32分钟

 底层

戚风蛋糕（6寸）

步骤

- 1.蛋清和蛋黄分离分别放入独立的盆中，盆中不能有水。
- 2.色拉油、牛奶、15克的糖混合，用蛋抽搅拌至细砂糖融化呈乳白色；加入过筛的低筋面粉，蛋抽Z字型搅拌，直至无颗粒，再加入蛋黄蛋抽搅匀即可。
- 3.蛋白霜：蛋白加入柠檬汁，先打至鱼泡状态后，分三次加入细砂糖（35克），打至硬性发泡。此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 4.取1/3蛋白霜加入到蛋黄面糊中用橡皮软刮刀翻拌均匀后，再把蛋黄糊加入剩余的蛋白霜里翻拌均匀。
- 5.在35cm的高度下面糊倒入模具中，提起2cm的高度，让模具自由落体，震三下；放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-38。
- 6.取出立马震两下，排一下大热气，然后倒扣在网架上，等完全冷却后脱模。



食材

- | | |
|-------------|-------------|
| 黄油.....160克 | 牛奶.....40克 |
| 奶粉.....16克 | 玉米淀粉..10克 |
| 糖.....140克 | 鸡蛋.....150克 |
| 泡打粉.....3克 | 盐.....1.5克 |
| 低粉.....140克 | |

 上下烤+热风模式

 150℃

 40分钟

 中层

英式磅蛋糕

步骤

- 1.室温软化的黄油加糖打至发白蓬松。
- 2.分三次加入蛋液，每次都要搅拌至蛋液融于黄油后，再加下一次蛋液。
- 3.加牛奶搅拌均匀；加入过筛的低粉、玉米淀粉、泡打粉、奶粉，以及盐，用软刮刀搅拌均匀。
- 4.此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 5.模具底垫一张烤纸，防止粘底，然后将面糊倒入模具中，用刮刀抹平。
- 6.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-39。
- 7.出炉，脱模，凉后切片即可，等冷却后裹保鲜膜，放置冰箱2-3天回油后食用风味更佳。



食材

- | | |
|-------------|-----------------|
| 低筋面粉200克 | 盐.....1克 |
| 鸡蛋.....100克 | 泡打粉.....8克 |
| 无盐黄油..90克 | 耐高温巧克力豆.....18克 |
| 糖粉.....90克 | |
| 牛奶.....90克 | |

 上下烤+热风模式

 150℃

 25分钟

 中层

玛芬蛋糕

步骤

- 1.室温软化的黄油加糖粉还有盐打至发白蓬松。
- 2.分三次加入蛋液，每次都要搅拌至蛋液融于黄油后，再加下一次蛋液。
- 3.提前将低粉和泡打粉混合，进行过筛。先加入1/3的粉类进行搅拌均匀，再加入1/2的牛奶搅拌均匀。再次加入同样份量的粉类、牛奶、粉类搅拌均匀。
- 4.此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 5.将面糊倒入裱花袋，然后挤入纸杯中，8-9分满。震一下排一下内部气泡。最后在表面均匀撒上巧克力豆。
- 6.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-40。





食材

- 玉米油.....63克
- 低筋面粉.....75克
- 牛奶.....50克
- 鸡蛋.....5个
- 细砂糖.....58克
- 柠檬汁.....4-5滴

- 上下烤+蒸汽模式
- 上下烤 120°C+(上烤) 160°C, (下烤) 140°C
- 52分钟+18分钟
- 下层

古早蛋糕

步骤

- 1.蛋黄跟蛋清分离。将色拉油放入奶锅中，加热15s左右，控制油温在70-80度，倒入一个大碗中，筛入低筋面粉拌至无颗粒。加入牛奶，搅拌均匀至无液体状。再加入蛋黄，搅拌均匀。此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 2.蛋白霜：蛋白加入柠檬汁，打至鱼泡状态后，分三次加入细砂糖，打至中性偏湿的程度(大弯勾状)。
- 3.取1/3蛋白霜加入到蛋黄面糊中用橡皮刮刀翻拌均匀后，再把蛋黄糊加入剩余的蛋白霜里翻拌均匀。
- 4.在35cm的高度下将面糊倒入模具中，提起2cm的高度，让模具自由落体，震三下。
- 5.放入空气炸烤箱下层，在底部倒入20ml水，选择自动菜单P-41。



食材

- 黄油.....20克
- 鸡蛋.....2个
- 纯牛奶.....20克
- 细砂糖.....50克
- 低粉.....50克

- 上下烤+热风模式
- 150°C
- 17分钟
- 中层

纸杯蛋糕

步骤

- 1.烧一锅热水，将牛奶和黄油放一起，隔热水融化成液体放一旁备用。
- 2.此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 3.分离蛋清蛋黄，打蛋白霜：蛋白加入塔塔粉或者柠檬汁，加一点点盐，先打至鱼泡状态后，分三次加入细砂糖，打硬性发泡。
- 4.加入蛋黄，用打蛋器最低档搅拌均匀。
- 5.加入过筛的低粉，用软刮刀翻拌至无干粉。舀一小勺加入步骤一中的黄油中，搅拌至乳化作用。再将黄油糊倒入剩余面糊中，搅拌均匀。
- 6.把面糊装入裱花袋，挤进模具中，8分满；放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-42。



食材

- 奶油奶酪.....250克
- 细砂糖.....60克
- 鸡蛋.....2个
- 蛋黄.....1个
- 淡奶油.....120克
- 低筋面粉.....10克
- 6寸模具.....1个

 上下烤+热风模式

 210°C

 17分钟

 中层

巴斯克芝士蛋糕

步骤

- 1.用软刮刀将奶油奶酪分成小块，隔60度温水加热软化（不可融化，手按能轻松按压即可）。
- 2.加入细砂糖，用电动打蛋器低速搅打均匀，至细砂糖融化奶油奶酪顺滑即可。
- 3.分三次加入蛋液，每次都要搅拌至蛋液融于奶油奶酪后，再加下一次蛋液。将淡奶油缓慢倒入芝士糊中，边倒边用蛋抽搅拌均匀。加入过筛的低筋面粉，搅拌均匀。
- 4.此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 5.取出模具，油纸蘸点水揉搓，再铺在6寸圆形模具内，方便脱模。倒入芝士面糊，刮刀刮平。
- 6.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-43。



食材

- | | |
|-------------|------------|
| 高粉.....150克 | 黄油.....15克 |
| 细砂糖.....30克 | 馅料： |
| 盐、酵母...1.5克 | 香葱.....20克 |
| 奶粉.....4.5克 | 盐.....1克 |
| 鸡蛋.....30克 | 蛋液.....20克 |
| 牛奶.....30克 | 植物油.....5克 |
| 水.....36克 | 黑胡椒碎...适量 |

 上下烤模式

 上烤 200°C+下烤 180°C

 15分钟

 中层

香葱面包

步骤

- 1.除开盐和黄油其他材料一起放入厨师机缸中，打6分钟再加入黄油和盐继续打出手套膜。
- 2.团圆，放入碗中盖上保鲜膜，再放入空气炸烤箱，发酵模式，30分钟。分团，40克/个，揉圆后，盖上保鲜膜常温松弛15分钟。
- 3.塑形：用擀面杖将面团擀成长方形，用手从上往下卷起，卷成橄榄状。均匀放在烤盘内，放入空气炸烤箱，发酵模式，30分钟。
- 4.香葱馅把所有材料混合均匀即可。取出发酵好的面团，预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。在发酵好的面团中间划一刀，放上香葱馅。
- 5.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-44。



食材

- 牛奶.....100克

全蛋液.....35克

淡奶油.....80克

细砂糖.....40克

盐.....4克

奶粉.....15克
- 高粉.....270克

低粉.....30克

酵母.....5克

杏仁片.....适量

 上下烤模式

 180°C

 18分钟

 中层

小餐包

步骤

- 1.除开盐和黄油其他材料一起放入厨师机缸中，打6分钟再加入黄油和盐继续打出手套膜。
- 2.团圆，盖上保鲜膜，放入空气炸烤箱选择发酵功能，发酵40分钟
- 3.分团，面团分成均匀的16份搓圆。
- 4.使用28x28的方形烤盘，底部垫一张油纸，将小面团均匀摆入烤盘中，放入空气炸烤箱选择发酵功能40度发酵30分钟。
- 5.取出发酵好的面团，预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。在面团表面刷鸡蛋液，撒适量的杏仁片。
- 6.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-45。



食材

- 牛奶.....100克

全蛋液.....35克

淡奶油.....80克

细砂糖.....40克

盐.....4克

奶粉.....15克
- 高粉.....270克

低粉.....30克

酵母.....5克

 上下烤模式

 上烤 170°C+下烤 160°C

 40分钟

 底层

吐司面包

步骤

- 1.除开盐和黄油其他材料一起放入厨师机缸中，打6分钟再加入黄油和盐继续打出手套膜；
- 2.团圆，盖上保鲜膜，放入空气烤箱选择发酵功能，发酵50分钟；
- 3.分团，面团分成均匀的3份搓圆，取出一个面团，擀成长方形，然后从上往下卷起（三卷即可），卷好后，盖上保鲜膜让面团松弛10分钟取出一个松弛好的面团，再擀开成长形然后翻一面卷起（2.5圈）；
- 4.做好的面团放入吐司模具。放入空气炸烤箱，选择发酵功能，发酵至9成满（1小时）；
- 5.取出发酵好的面团，预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动；
- 6.放入空气炸烤箱下层，选择自动菜单P-46；出炉及时脱模，放在网架上，冷切后切片食用。



食材

- 高粉.....300克
- 牛奶.....160克
- 奶粉.....25克
- 黄油.....45克
- 鸡蛋.....1个
- 酵母.....4克
- 细砂糖.....50克
- 盐.....2克

Ⓜ 上下烤模式

🔥 上烤 200°C+下烤 180°C

🕒 12分钟

📏 中层

牛奶日式面包

步骤

- 1.用打面机将高粉、细砂糖、酵母、奶粉拌匀后，加入鸡蛋、牛奶，打至较为光滑的面团，再加入黄油和盐继续打至面团能撑开半透明易破的薄膜。
- 2.出缸，团圆，盖上保鲜膜，放入空气炸烤箱，选择发酵模式，30分钟。
- 3.分剂，48克/个，揉圆后，盖上保鲜膜常温松弛15分钟。
- 4.塑形：取一个面团擀成椭圆形，然后左右两边向内对折，再擀成长方形。再把两头向中间卷起。
- 5.放入空气炸烤箱，选择发酵模式，30分钟；发酵好之后取出，此时预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。在面包表面撒一层面粉，用刀片在面包背面划个叉。
- 6.等预热温度到了之后，放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-47；出炉即可



食材

- 高筋面粉190克
- 黄油.....25克
- 牛奶.....95克
- 黑芝麻粉...适量
- 酵母.....2克
- 砂糖.....15克
- 盐.....2克
- 玉米油.....5克

Ⓜ 上下烤+热风模式

🔥 170°C

🕒 15分钟

📏 中层

面包棒

步骤

- 1.用打面机将高粉、黑芝麻粉、细砂糖、酵母、玉米油拌匀后，加入牛奶，打至较为光滑的面团，再加入黄油和盐继续打至面团融合成团（不必打出膜）。
- 2.出缸，团圆，盖上保鲜膜，放入空气炸烤箱，选择发酵模式，40分钟。
- 3.将面团擀成厚薄均匀的长方形，切成0.5厘米宽的小长条。两边捏着拧一拧。
- 4.放入垫有油纸的烤盘上，盖上保鲜膜，放入空气炸烤箱，选择发酵模式，25分钟。
- 5.将发酵好的面团取出，预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 6.等预热温度到了之后，放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-48。



食材

高粉.....120克	酵母.....3克
全麦粉.....26克	馅料：
牛奶.....70克	黄油.....26克
鸡蛋.....20克	糖粉.....13克
糖.....20克	鸡蛋.....7克
盐.....1.5克	奶粉.....26克
黄油.....20克	蔓越莓.....20克

 上下烤+蒸汽模式

 上烤 190°C+下烤 180°C

 16分钟

 中层

全麦蔓越莓奶酥包

步骤

- 1.除开盐和黄油其他材料一起放入厨师机缸中，打6分钟再加入黄油和盐继续打出手套膜。团圆，盖上保鲜膜，放入空气炸烤箱，选择发酵模式，30分钟。
- 2.奶酥馅：黄油，加入糖粉、盐，打至膨松发白，分两次加入全蛋液，打至顺滑。加入奶粉，用刮刀拌匀，再加入蔓越莓干，拌匀。
- 3.取出面团，面团挤压排气平均分成4份。取一个面团擀成大些的圆饼，中间放入奶酥馅。把边提起包起来，尽量等分均匀，把收口收紧。放入空气炸烤箱发酵，30分钟。
- 4.将发酵好的面团取出，预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。在面团上筛上一层薄薄的低筋面粉，表面割成叶脉状。
- 5.在机器底部倒入20ml的水，放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-49。



食材

黄油.....40克
鸡蛋.....3个
低粉.....60克
水.....75克
盐.....1克

 空气炸模式

 190°C

 20分钟

 中层

泡芙

步骤

- 1.水+盐+黄油放入奶锅，小火，用蛋抽搅拌使其融化，煮到冒泡后倒入过筛的低粉，搅拌到无干粉，1分钟关火。
- 2.三个鸡蛋在碗中打散，等面糊冷却到室温。
- 3.加入一半鸡蛋用刮刀反复按压，直到鸡蛋融入面糊中。再继续倒入剩下的一半的一半，继续按压。直到面糊稍微光滑，有光泽的程度，用刮刀舀起来会缓慢往下掉，在刮刀上呈倒三角。预热空气炸烤箱，默认模式默认时间启动。
- 4.将面糊装入裱花袋，均匀挤在垫有油纸的烤盘上。
- 5.放入空气炸烤箱中层，选择自动菜单P-50，时间到了再闷2分钟后出炉。
- 6.取出装饰奶油即可。

