

aiwa®
Japan est1951

食譜 專區

多功能熱壓計時
三明治鬆餅機

ASW2128

目錄

熱狗蛋熱壓吐司

芋見珍愛三明治

水果鬆餅

奶油酥條

鮭魚火腿丁烤飯糰



熱狗蛋熱壓吐司

材料

蛋	1顆
熱狗	3條
美生菜	少許
牛番茄	1顆
起司	1片
吐司	2片

調味料

鹽	少許
油	少許

作法

- 1.烤盤抹油，打一顆蛋在烤盤上，讓蛋白充分鋪滿在烤盤內，撒點鹽，蓋上烤約3分鐘後取出。
- 2.熱狗放在烤盤上烤約3分鐘。
- 3.一片吐司放在烤盤上，依序放入蛋、熱狗、牛番茄、美生菜、起司後，蓋上另一片吐司。
- 4.蓋上蓋，烤約4分鐘，美味出爐。



芋見珍愛三明治

材料

芋泥	50g
珍珠	100g
吐司	2片

作法

1. 吐司放置烤盤。
2. 將芋泥及珍珠放在吐司上。
3. 再放另一片吐司。
4. 熱壓3分鐘，美味出爐。



水果鬆餅

材料

雞蛋	2顆
鬆餅粉	180g
牛奶	175ml
奶油	75g
時令水果	少許
芋頭泥	1球

調味料

糖	40g
糖粉	20g
蜂蜜	1條

作法

- 1.鬆餅粉、牛奶、奶油、糖、蛋，一起攪拌均勻。
- 2.攪拌均勻後，放置五分鐘。
- 3.將麵糊，倒入鬆餅機中。
- 4.靜置5分鐘，鬆餅出爐。
- 5.將鬆餅裝飾糖粉及水果，美味上桌。



奶油酥條

材料

奶油	50g
切條吐司	1片
糖	50g

作法

1. 將奶油融化，抹在土司條上。
2. 抹完奶油的切條吐司放入烤盤中。
3. 將糖灑在切條吐司上。
4. 約6分鐘翻面。
5. 繼續烤6分鐘，酥脆出爐。



鮭魚火腿丁烤飯糰



材料

鮭魚罐頭	1 罐
青蔥切小段	1 根
火腿丁	少許
白飯	1 碗
海苔	1 片
奶油	10g

調味料

鹽	少許
醬油	1 湯匙
美乃滋	1 湯匙

作法

- 1.將白飯、鮭魚、火腿丁、大蒜綜合香料醬、鹽、醬油、美乃滋，攪拌均勻。
- 2.完成後，用飯匙挖一匙，捏成圓形。
- 3.上下烤盤抹上些許油，將放圓形飯糰放置三明治機，開始烤4分鐘。
- 4.將飯糰取出，抹少許奶油，粘上海苔，美味完成。
- 5.一球70-75g。