

Panasonic

麵包機

樂聲牌



SD-PM107



SD-PM104



SD-PT1002

創新變頻技術 模仿手揉效果

輕鬆製作到師傅級手造
麵包的香軟細膩口感

有別一般麵包機採用的定速摩打，
全新變頻技術能按照麵包的口感需
求，自動控制快、慢揉麵速度，帶
來手揉麵糰的效果。

配備變頻摩打 成為揉麵糰專家 **INVERTER**

慢速揉麵糰



雲石麵包

為各式麵糰提供最佳速度



雪芳法式軟包



湯種法式軟包



60分鐘麵包

快速揉麵糰



全新肉鬆食譜， 運用曾煲湯的豬脰肉製成自家製 肉鬆，可口又美味！

材料

曾煲湯的豬脰肉	160g(冷藏後)
老抽	3g(小1/2)
生抽	6g(小1)
蠔油	6g(小1)
砂糖	20g
食鹽	1.3g(小1/4)



肉鬆用葉片

- 1 撈起煲過湯的豬脰肉，稍微放涼後，撕成小片(厚度約1cm)，然後將其排列在盤子上。



- 2 蓋上保鮮紙，並放於雪櫃中冷藏一晚使其乾燥。



- 3 麵包容器內裝上肉鬆用葉片，放入材料，使用預設食譜35。



- 4 完成後可加入其他食材(如紫菜)以製作出不同風味的肉鬆。



特設手動麵包麵糰、 發酵及烘烤食譜

根據個人喜好設定麵包款式



DIY您想要的麵包，手動製作麵糰、發酵、烘烤(食譜27、28、29)
可自行依次設定麵包各個程序的工作時間

食譜27

麵糰製作程序

程序1

以1分鐘為單位，可作5-20分鐘時間調整設定。

醒麵

程序2

以1分鐘為單位，可作0-20分鐘時間調整設定。

醒麵

程序3

以1分鐘為單位，可作0-15分鐘時間調整設定。

發酵

以5分鐘為單位，可作5-120分鐘時間調整設定。

食譜28

發酵

發酵

以5分鐘為單位，可作5-120分鐘時間調整設定。

食譜29

烘烤

烘烤

以1分鐘為單位，可作5-50分鐘時間調整設定。

- 或可於完成「食譜27」後自行設計造型，再放入焗爐烘烤

Panasonic 麵包機一年四季 都製作到美味麵包的秘訣



1. 酵母容器
2. 中種法
3. 雙重控溫技術

酵母容器



特設

酵母容器

令麵糰完美發酵

自動控制酵母投入時間，
不會因投放時間有誤而影
響口感。



中種法

麵糰完成後才加入酵母，然後再次進行揉麵動作

放入麵粉、水 ▶ 揉麵 ▶ 醒麵 ▶ 酵母投入 ▶ 醒麵 ▶ 揉麵 ▶ 發酵 ▶ 烘烤

- 麵筋紮實
- 麵包內的氣孔更細密
- 口感綿密、有彈性

不論四季，麵包品質穩定

減低室溫變化影響，製作出紋路細緻、口感鬆軟的麵包



雙重控溫技術



發酵控溫

自動調節各發酵階段所需溫度，
發揮酵母最大活性

溫度過高 容易發酵過度

- 烤色變淡
- 麵包膨脹過度
- 麵包內的氣孔過大，口感不紮實

機體控溫

感應室溫高低，自動調節機內溫度，
給予酵母最佳溫度

溫度太低 容易發酵不足

- 烤色變深
- 殘留酵母菌酸味，口感差
- 無法發酵，高度太低，麵包變硬



製作麵包的基本食材



麵粉



與水攪拌後，蛋白質會結合在一起組成麩質



油份



使麵包口感鬆軟



乳製品



提升麵包的味道及香味，並改善麵包的色澤



食鹽



除了調味，還可增加麵包的嚼勁和防止細菌繁殖



糖



是麵包酵母的營養來源，可加速發酵。還可改善味道、香味和麵包皮的烤色



水



添加在麵粉中，攪拌後組成麵糰麩質



麵包酵母



以糖份為營養來源，產生二氧化碳使麵包膨脹起來

即溶酵母



無需提前發酵，可立即使用的酵母

天然酵母



由食物(如穀物)培養而成，具獨特口感的天然酵母。使用前需經機內的「生種天然酵母培養」食譜發酵。

*建議使用「星野」天然酵母以保證麵包品質
*只適用於SD-PT1002及SD-PM107型號



製作麵包的5個基本步驟

親手製作外脆內軟的麵包，簡單又輕鬆！

Step 1

取出麵包容器
裝好葉片



Step 2

除即溶酵母外，在麵包容器裡
放入高筋麵粉和
水等材料



Step 3

分別在酵母容器和葡萄乾
及堅果容器裡
加入即溶酵母
和配料



Step 4

選擇食譜
然後按開始

開始



Step 5

烘烤結束後(發出嗶嗶聲)
取出麵包



新加熱構造

麵包外脆內軟的秘密*

不銹鋼內蓋 + 遠紅外線氟素塗層內膽，讓麵糰全面均勻烘烤。

不銹鋼內蓋

遠紅外線氟素塗層



專用葉片設計



SD-PT1002
SD-PM107



SD-P104

製作麵包專用



SD-PT1002
SD-PM107

製作麵條、麻糬專用



SD-PT1002

製作肉鬆專用

*只適用於SD-PT1002及SD-PM107型號

親手製作麵包

簡單好輕鬆



輕攪拌功能[^]

適用於在麵包內加入柔軟、容易變形的配料時使用，能保持食材原狀，維持配料口感。



培養天然酵母*

輕輕一按，便可輕鬆培養天然酵母，掌握令麵包香軟的天然方法。



葡萄乾及堅果容器

自動控制乾果投入時間，效果均勻，保持乾果粒完整。



預約定時功能

預定時間完成，隨心所欲享受美味麵包。

按下“預約”鍵

預約



完成時間
5:00

烤色控制

可選擇“淡”、“標準”或“濃”烤色。



淡



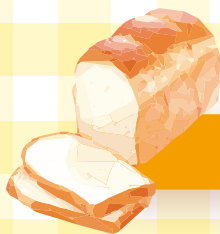
標準



濃*

[^]只適用於SD-PT1002型號

*只適用於SD-PT1002及SD-PM107型號



精選食譜

獨家

雲石麵包^

低速揉麵糰，即使少水量也能均勻與麵糰混和，帶來更鬆軟超綿密口感。



輕鬆製作到雲石紋麵包

60分鐘 特快烘焙麵包^

從揉麵糰開始發酵並延續到高溫烘焙，縮短發酵時間，依然保持鬆軟美味。



60分鐘特快烘焙

湯種法式軟包^

高速揉麵糰，水量增加也能集中不四散，能與麵糰完美融合，保持軟潤口感。



製成後仍可長時間保持鬆軟

天然酵母麵包*

內置預設食譜，培養天然酵母更省時方便。輕鬆製作口感獨特、健康的天然酵母麵包。



北海道麵包^

拌入自製吉士皮，鬆軟可口，奶味香濃。



法式牛油麵包*

加入牛油及雞蛋製成，口感非常鬆軟。



^只適用於SD-PT1002型號

*只適用於SD-PT1002及SD-PM107型號

多款預設食譜

產品內附精美食譜，輕鬆製作出健康美味的麵包！

麵包

食譜	基本麵包	快速麵包	軟式麵包	法式麵包	全麥麵包	米粉麵包	菠蘿麵包
SD-P104	●	●	●	●	●	●	●
SD-PM107	●	●	●	●	●	●	●
SD-PT1002	●	●	●	●	●	●	●

麵包

食譜	米飯麵包	丹麥麵包	法式牛油麵包	法式軟包	天然酵母麵包	湯種法式軟包	雪芳法式軟包
SD-P104	●	—	—	—	—	—	—
SD-PM107	●	●	●	●	●	—	—
SD-PT1002	●	—	●	●	●	●	●

麵包

食譜	60分鐘麵包	法式米飯麵包	北海道麵包	雲石麵包	紅豆麵包	半份麵包	生種天然酵母
SD-P104	—	—	—	—	—	—	—
SD-PM107	—	—	—	—	—	—	●
SD-PT1002	●	●	●	●	●	●	●

麵糰

食譜	麵包麵糰	薄餅麵糰	餃子皮麵糰	烏冬、意粉麵糰	拉麵麵糰	天然酵母麵包麵糰	8分鐘快速麵糰	肉鬆
SD-P104	●	●	●	—	—	—	—	—
SD-PM107	●	●	●	●	●	●	—	—
SD-PT1002	●	●	●	●	—	—	—	●

甜品

食譜	朱古力	蛋糕	英式鬆餅	果醬	糖漬水果	麻糬	布朗尼	蔬菜蛋糕	紅豆餡
SD-P104	●	●	—	—	—	—	—	—	—
SD-PM107	●	●	●	—	●	●	—	—	—
SD-PT1002	●	●	●	●	●	●	—	●	●

咖啡雲石麵包

步驟

1. 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
2. 把材料(乾酵母、咖啡粉除外)放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內，把乾酵母放入酵母格。
3. 調校食譜 14 “雲石麵包”後按“開始”鍵。
4. 麵包機發出嗶嗶聲後將麵糰取出(把麵糰撥至麵包容器一角也可)，把咖啡粉灑在麵包容器底部後放回麵糰，按“開始”鍵。
5. 麵包機再次發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。



材料

高筋麵粉	250g
砂糖	18g(大 1 1/2)
食鹽	5g(小 1)
奶粉	6g(大 1)
牛油	10g
水*	190g(mL)
即溶酵母	2.8g(小 1)
速溶咖啡粉	3g

*室溫超過 25°C 時，請使用 5°C 的冷水並減少 10g(mL)水量。

紅豆麵包

步驟

1. 預備紅豆餡(可使用預設食譜“紅豆餡”)。
2. 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
3. 把材料(乾酵母除外)放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內，把乾酵母放入酵母格。
4. 調校食譜 16 “紅豆麵包”後按“開始”鍵。
5. 麵包機發出嗶嗶聲後取出麵包容器，將麵糰取出，拆下葉片。
6. 把麵糰擀成長條狀，包入紅豆餡後放回麵包容器，再按“開始”鍵。
7. 麵包機再次發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。



材料

高筋麵粉	180g
牛油	15g
砂糖	18g(大 1 1/2)
奶粉	6g(大 1)
食鹽	2.5g(小 1/2)
雞蛋(打勻)	25g
冷水(5°C)*	120g(mL)
即溶酵母	2.1g(小 3/4)
紅豆餡(約 20°C)	100g

*室溫超過 25°C 時，請使用 5°C 的冷水並減少 10g(mL)水量。



材料

高筋麵粉	250g
橄欖油	30g
食鹽	2.5g (小 1/2)
水*	170g (mL)
即溶酵母	1.4g (小 1/2)
薄餅調味汁、 薄餅用芝士、配料	適量

*室溫超過 25°C 時，請使用 5°C 的冷水。

脆式薄餅

步驟

1. 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
2. 把全部材料放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內。
3. 調校食譜 23 “8分鐘快速麵糰”後按“開始”鍵。
4. 麵包機發出嗶嗶聲後將麵糰取出。
5. 把麵糰分成兩份後揉成糰，放入電焗爐，調校至“發酵”模式後靜置發酵10至20分鐘。
6. 把麵糰放在牛油紙上，成25cm直徑的圓形，再用叉子在上面戮孔。
7. 在薄餅皮上鋪上醬汁、芝士及餡料。
8. 在預熱至200°C的焗爐內烘烤約15分鐘，即製作完成。



材料

冷水 5°C *1+ 湯種*2	220g
高筋麵粉	240g
牛油	15g
砂糖	18g (大 1 1/2)
奶粉	6g (大 1)
食鹽	5g (小 1)
即溶酵母	1.4g (小 1/2)

*1 室溫超過 25°C 時，請減少 10g (mL) 水量。

*2 湯種製作方法

高筋麵粉.....	10g
水.....	70g (mL)

湯種法式軟包

步驟

1. 製作湯種。
2. 在麵包容器內安裝麵包用葉片。
3. 把材料(乾酵母除外)放入麵包容器裡，然後把麵包容器放回機內，把乾酵母放入酵母格。
4. 調校食譜 3 “湯種法式軟包”後按“開始”鍵。
5. 麵包機發出嗶嗶聲代表麵包製作完成。

簡易湯種製作方法

- ① 在較深的耐熱容器中加入高筋麵粉，加水將麵粉溶解，攪拌至沒有粉粒。
- ② 放入微波爐(600W)加熱約30~40秒，表面稍稍鼓起則暫停。充分攪拌均勻後，再次放入微波爐加熱約20秒，待表面再次稍稍鼓起後，從微波爐中取出，攪拌成柔軟的糊狀。
- ③ 待②冷卻至與皮膚大致相同的溫度後，加入冷水(5°C)混合。

麵包機規格

型號	SD-PT1002	SD-PM107	SD-P104
電源	220 V ~ 50 Hz		
功率 (約) 瓦	420	440	
預設食譜	35	29	13
變頻式摩打	●	-	-
預約功能	●	●	●
獨立酵母容器	●	●	●
烤色選擇	淡、標準、濃		淡、標準
配料容器容量 (約) 克	100		60
麵包容器容量 (約) 磅	1		
麵包 / 麵包麵糰 (麵粉) 最大使用量 (克)	300		280
即溶酵母最大使用量 (克)	4.2		
生種天然酵母 最大使用量 (克)	25		-
外形尺寸 (約) 厘米	闊度	24.1	
	深度	30.4	
	高度	34.7	32.2
淨重 (約) 公斤	5.8	6.1	
電源線長度 (約) 米	0.9		
防止溫度過熱裝置	溫度保險絲		

本產品目錄只供參考，資料已經過細心核對，如有錯漏，以廠方生產的規格為準。
本公司保留更改產品設計及規格之權利，恕不另行通知。
如有任何爭議，信興電器貿易有限公司保留最終決定權。

7/2021