



COUSS官方微信



探味志
Explore the flavor
(CO-750烤箱食谱)

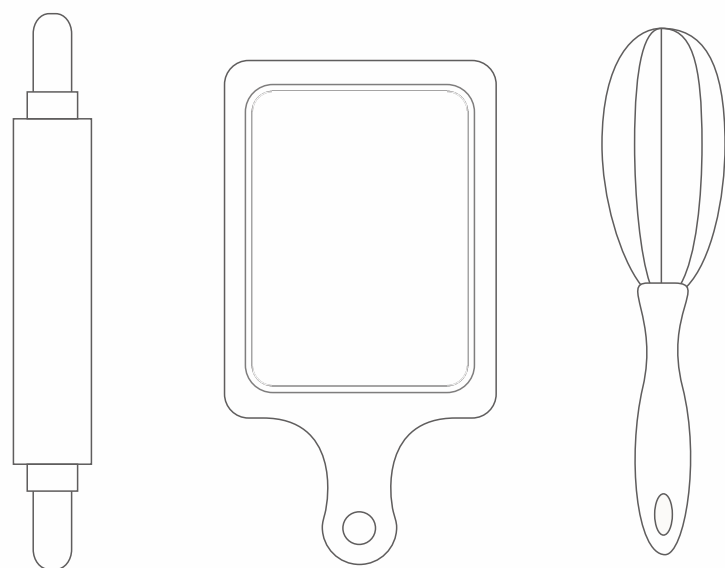
COUSS 卡士
玩家级烤箱品牌

COUSS 卡士

玩家级烤箱品牌

CO-750电烤箱
使用指南
Product User Manual

探
无止境
EXPLORE
ENDLESS



Part 01

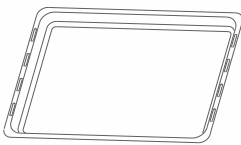
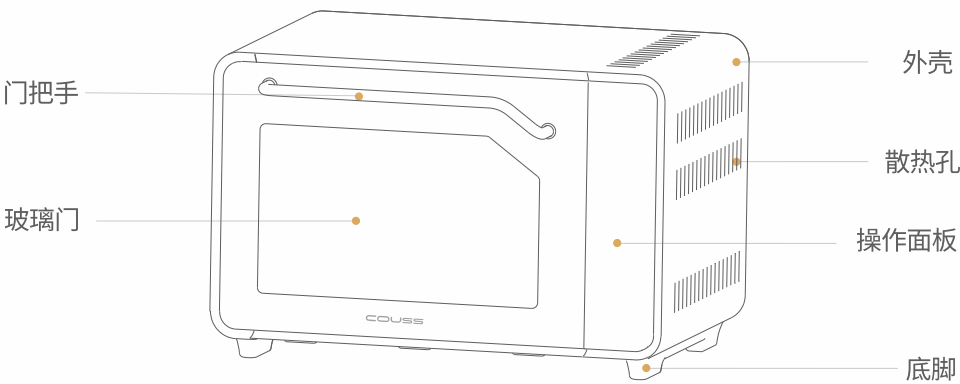
探·物用之道

默契配合，相得益彰。

快速了解你的烤箱 产品特点介绍

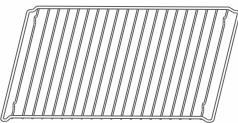
- 全新外观设计，高端大气
- 专利电子式上下火独立控温,轻松变身烹饪高手;
- 超大数码屏显示，科技触摸操作，尊享非凡体验;
- 智能程序选择，轻松调控，让烹饪随心所欲;
- 贴心面包程序设计，操控便捷，发酵与烘烤完美结合;
- 特设20~50度可调温度,全面满足用户需求的发酵和酸奶功能;
- 50L大容量，专业烘培达人的最佳选择;
- 优质旋转烤鸡架，负重旋转灵活稳固，烘烤更均匀;
- 热风循环系统，均衡炉腔温度，效果更卓越;
- 炉腔内置照明灯，方便观察，烘烤情况了然于心;
- 上下管采用M型发热管设计，加热效果更均匀;
- 整体保温设计，温场更均匀，外表温升更低、更安全;
- 双层玻璃门带密封圈，锁住热量不流失，更节能;
- 专业级门铰链，手感更佳，使用寿命更长;
- 内腔表面喷涂不粘油，清洁更方便;
- 日本进口电子温控探头，温度控制更加精准。

快速了解烤箱
部件与用途



烤盘

用于带汁的肉类食物（烤肉、鱼等）、细小的食物（玉米粒、豆类等）及蛋糕披萨等。



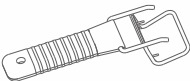
烤网

用于烤面包片、松饼和承载烤盘，也可用作放凉。



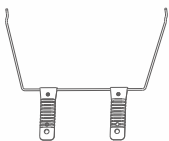
旋转烤叉

用于烘焙大块食物，如整鸡、鸭等。



取盘器

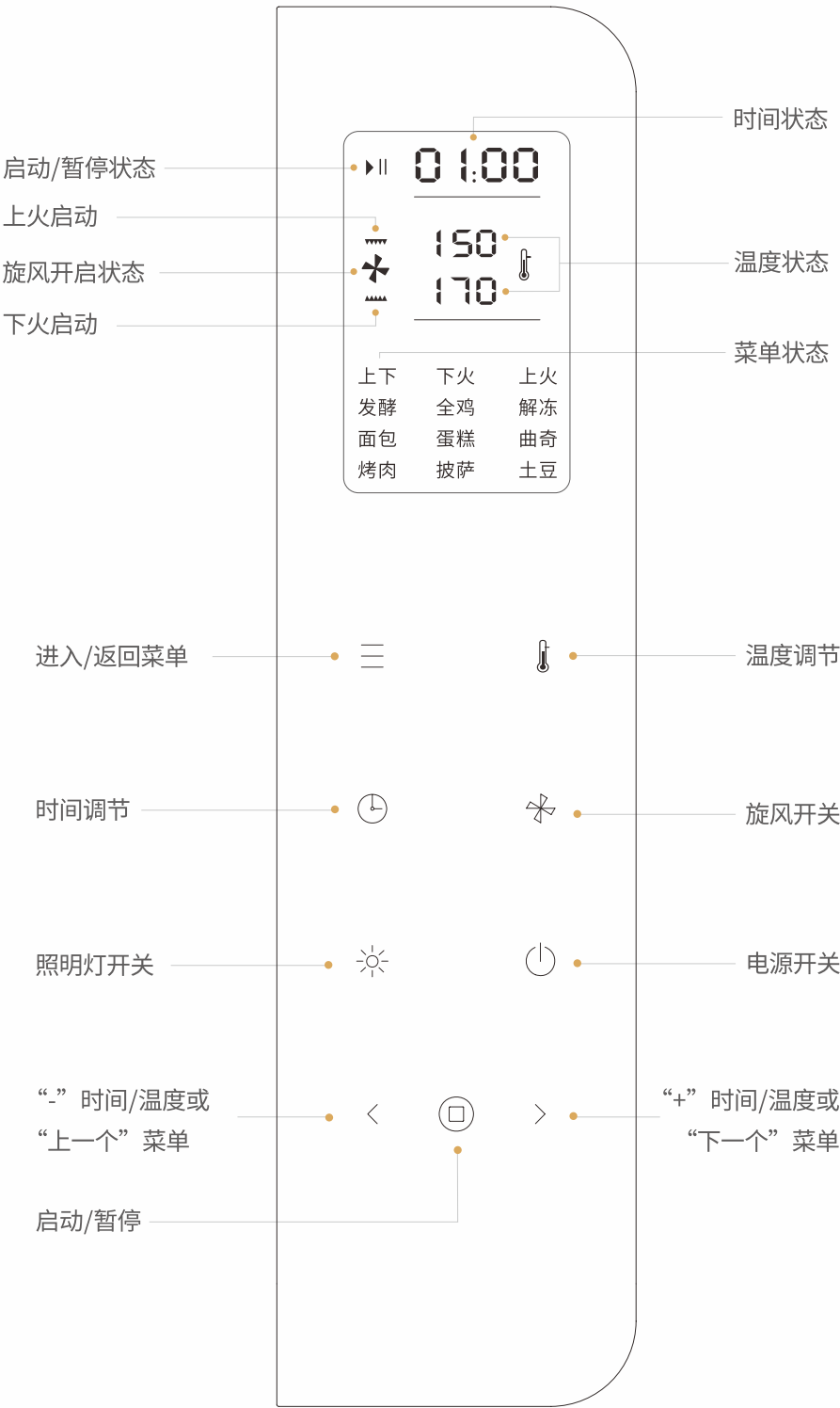
用于放进或取出烤盘、烤网。



烤叉取架器

用于放进或取出旋转烤叉。

快速了解烤箱
操作概略



快速了解你的烤箱

菜单默认值与可自定义范围

菜单	时间范围	温度范围	加热方式	食物举例
上下	1-240分钟	上火：60~230℃	上下火传统加热 (2200W)	海绵蛋糕、餐包、吐司
		下火：60~230℃		
	默认值30分钟	上火默认值180℃		
		下火默认值180℃		
下火	1-240分钟	60~230℃	单独下火加热 (1100W)	补充加热
	默认值60分钟	默认值180℃		
上火	1-240分钟	60~230℃	单独上火加热 (1100W)	炙热烤肉或补充加热
	默认值30分钟	默认值180℃		
发酵	1分钟-10小时	20~50℃	下火加热 (1100W)	面团、酸奶、纳豆等发酵
	默认值60分钟	默认值38℃		
全鸡	1-120分钟	200~230℃	先上下火同时工作3分钟而后单独上火加热	烤鸡、烤乳鸽
	默认值60分钟	默认值200℃		
解冻	1-120分钟	不可调	单独下火加热 (1100W)	食品解冻
	默认值30分钟	默认值60℃		
面包	30-90分钟	30~40℃	下火加热 (1100W)	小餐包
	默认值60分钟	默认值38℃		
	1-60分钟	160~200℃	上下火传统加热 (2200W)	
	默认值15分钟	默认值180℃		
蛋糕	1-60分钟	140~190℃	上下火传统加热 (2200W)	杯子蛋糕、戚风
	默认值35分钟	默认值170℃		
曲奇	1-60分钟	160~190℃	上下火传统加热 (2200W)	饼干、曲奇
	默认值20分钟	默认值180℃		
烤肉	1-60分钟	200~230℃	上下火传统加热 (2200W)	整块牛肉、鸡肉等
	默认值20分钟	默认值200℃		
披萨	1-30分钟	180~230℃	上下火传统加热 (2200W)	脆皮披萨
	默认值20分钟	默认值200℃		
土豆	1-120分钟	180~230℃	上下火传统加热 (2200W)	土豆、红薯
	默认值60分钟	默认值230℃		

快速了解你的烤箱

操作指南

1 首次使用

- ①

拆开包装，清点随机附件和资料，详细阅读使用说明书。
- ②

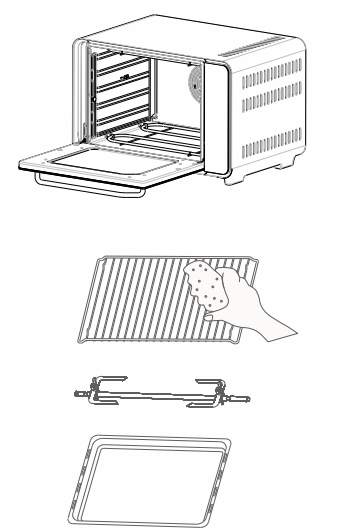
烤箱仅限于室内使用。把烤箱放在平稳的平台上（如厨房的工作台或桌子等），烤箱的顶部及四周离墙壁、木制品或桌面上的任何物体的距离至少在10cm以上。
- ③

打开玻璃门，取出所有附件，用含有中性清洁剂的温水冲洗，或者放到洗碗机里清洗。
- ④

使用拧干的湿毛巾擦干净烤箱的内腔及附件后，将其组装好，再依次装入烤箱。
- ⑤

检查电源，插座等，确认符合产品“使用说明书”的要求，然后接通电源。
- ⑥

为了防止刮伤或变色，请不要在烤箱顶部上放置任何东西。



2 烤箱首次空烤

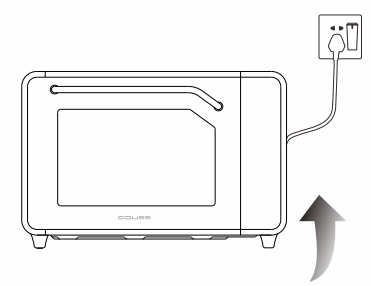
- 注意：
1.

使用前，为保持室内空气流通，请务必打开窗户；
2.

首次空烤的目的是为了去除炉腔内的油脂等残留物，因此，如出现异味和少量的冒烟，为正常现象，请放心使用。

- ①

烤箱从包装箱中取出，并取下保护塑胶袋以及包装时贴的固定胶带等；然后打开烤箱门，检查内腔是否有其他包装件或固定的胶纸等，如有全部取出，确定烤箱内腔里无异物之后，插上电源插头。



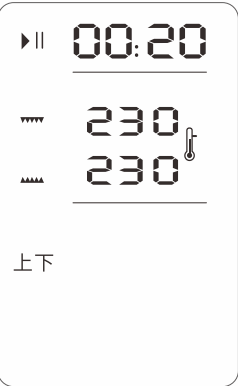
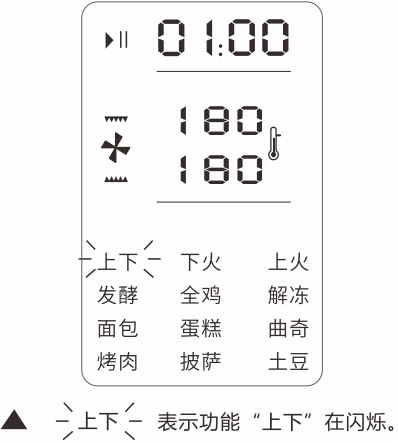
② 轻触 “” 打开电源，显示屏以及触摸按键的背景灯均亮起，轻触 “” 选择 “上下” 功能。

③ 轻触 “” 和 “< >” 设定上下火 230℃ 温度。

④ 轻触 “” 和 “< >” 设定空烤时间 20 分钟。

⑤ 轻触 “” 烤箱进入预热状态。
● 预热完成后，烤箱会发出几声提示音，代表预热结束。

⑥ 预热完成后，打开烤箱门，往炉腔放入食物烘烤；（如用户在烘烤过程中需要调整温度或时间参数，用户可根据实际需求自由调整）。



3 上下火独立控温功能

本机功能菜单“上下”具有上下火独立控温功能，在烤制食物、特别是在制做西式糕点时，通过设置上火与下火不同的温度达到最佳的烘焙效果。

使用举例：

一盘烘烤成功的蛋挞其特征是，挞皮要足够的酥脆、挞心要非常的鲜嫩滑口，所以蛋挞上表面的烘烤温度比下表面的烘烤温度低，其通常设置的温度为上火 200℃、下火为 220℃。

① 轻触 “” 打开电源或在屏幕显示时轻触 “” 选择 “上下” 功能。

② 轻触 “” 和 “< >” 分别设置上火与下火的温度。

注意：

- a. 连续轻触 “” 2 次，上火温度闪烁，轻触 “< >” 调节上火温度到 200℃。
- b. 再次轻触 “”，下火温度闪烁，轻触 “< >” 调节下火温度到 220℃。

③ 轻触 “” 和 “< >” 设置烘烤时间。

④ 轻触 “” 开始工作。

轻触	温度设置	温度显示
第1次	上下火温度同时设置	
第2次	设置上火温度	
第3次	设置下火温度	

▲ 表示数值 180 在闪烁。

4 自动面包功能

采用渐进式烘烤模式，COUSS 独创性的将面包发酵与烘烤相结合，实现类似自动面包机才具有的功能。

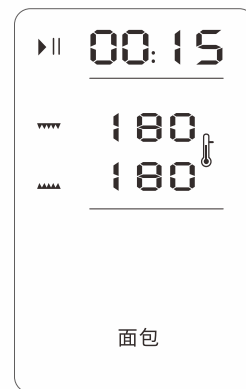
- ① 将进行过基本发酵的面团整形后放入箱内。
- ② 轻触 “” 和 “< >” 选择 “面包” 菜单。
- ③ 轻触 “” 开始工作。



注意：

“面包”程序极大的简化了用户的操作步骤，做面包时，只需选择此功能，发酵和烘烤参数会自动设定，用户只需把完成基础发酵的面团放入炉腔即可；

“面包”程序运行模式为：先进行38℃ 1个小时的二次发酵，而后烤箱自动转为烘烤模式（180℃、15分钟烘烤）；完成后，用户即可享受到美味的面包（本模式默认为烤餐包的时间温度，如用户在烘烤过程中需要修改参数，可根据实际自行调整，具体见第5页参数一览表）。

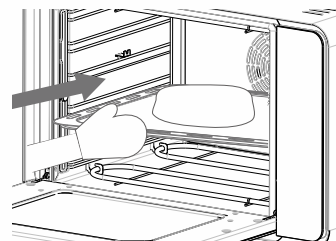


6 发酵

注意：

- a、默认参数和可调范围参考上文的参数描述一览表
- b、本产品无制冷功能，当室温高于设置温度时，本产品无法实现设置的温度。

- 1 轻触“”打开电源或在屏幕显示时轻触“”选择“发酵”功能。
 - 默认发酵温度38℃，默认发酵时间60分钟。
- 2 轻触“”和“”设定发酵温度。
- 3 轻触“”和“”设置发酵时间。
- 4 轻触“”开始工作。
- 5 预热结束后调理原料放在烤盘或网架上，关闭箱门开始发酵。
- 6 发酵结束后蜂鸣器响6次。

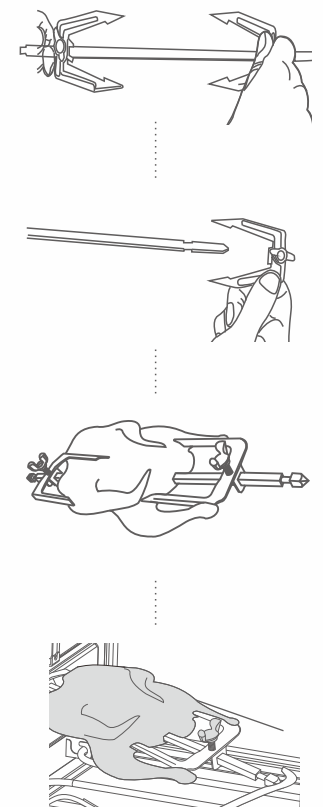


7 烤全鸡

- 1 将烤叉上的固定叉拧松取出。
- 2 将烤叉杆贯穿鸡身。
- 3 将固定叉固定。
- 4 用取架器将固定好的全鸡放入烤箱旋转卡槽里，固定好后关上玻璃门。
- 5 轻触“”和“”选择“全鸡”菜单。
- 6 轻触“”开始工作。
- 7 烘烤结束后取出整鸡。

注意：

- a. 请用本机附带的取鸡架取出整鸡。
- b. 烘烤刚结束时，箱内表面有高温、注意烫伤。



9 上火/下火/蛋糕/披萨/曲奇等功能操作

- 1 插上电源，轻触“”开机。
- 2 轻触“”和“”选择用户所需菜单。
- 3 轻触“”开始工作。

注意：每个菜单程序相关的默认值和可设定范围可参考第5页的参数一览表。

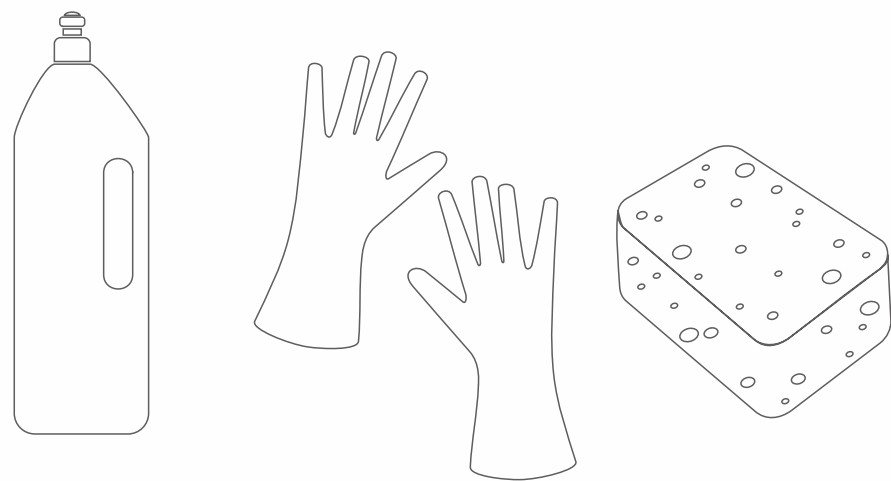


11 预热提示音

本机具有预热提醒功能，内腔加热到设定温度后，烤箱发出“滴滴滴”的提示音；

温馨提示：

预热提示音后延长5分钟再放入食物内腔的温度将更加均匀稳定。



Part 02

探·养护之妙

悉心保养，事半功倍。

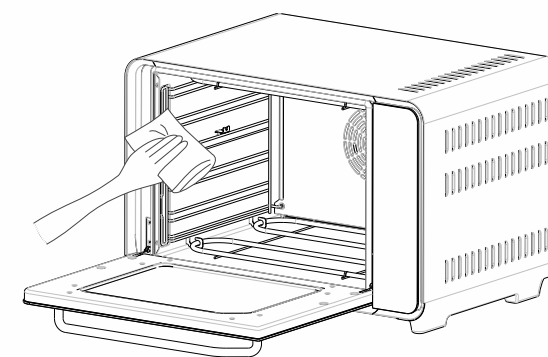
保养与维护 机身清洁

烤箱内壁

内壁采用不粘油处理，杜绝长期使用致有害物质挥发现象，呵护您的健康之余，更耐用易洁。

先插入烤盘，在烤盘中加入适量的水，设定“上下”火230℃，空烤20分钟，待机体冷却后，在拧干的布或纸巾上加少量洗洁精，即可将油垢擦拭干净。

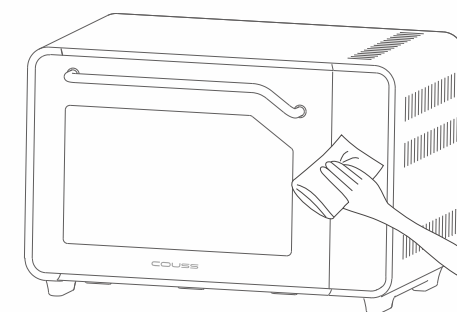
（请勿使用带金属清洁用具打磨内壁以免造成刮花。）



玻璃门、整机外侧

采用精制钢材与玻璃，给你非同凡响的细腻触感，一抹即净，不留指痕。

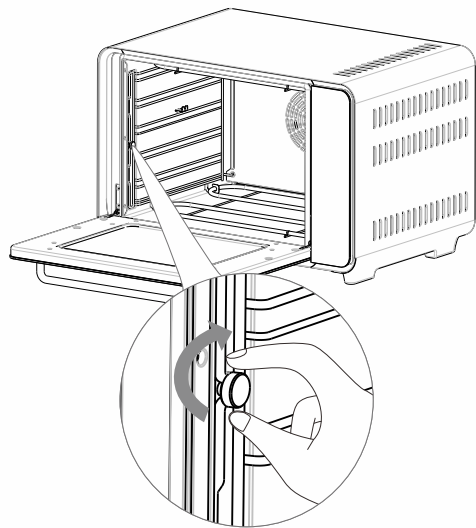
请使用充分拧干的抹布进行擦拭，切勿水洗。



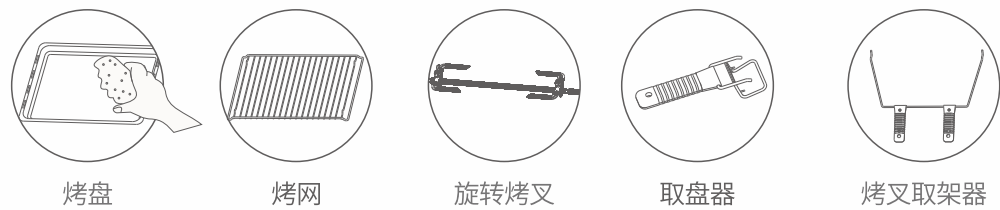
保养与维护
部件清洁

层架

- ① 拆层架之前，务必已经先取出可拆式底板；
- ② 用手指往顺时针方向拧下层架紧固螺母，然后小心的取下层架（左右两边的层架拆取方式一样）；
- ③ 取下的层架，可放到水里面加一些清洁剂进行清洗，清洗完之后晾干，并按之前的方法把层架装回原位即可。



注：先取出可拆式底板，再拧下螺母。



用洗洁精清洗后用水洗净即可，
然后擦干放回原位。

要点须知

- ① 请勿将本产品机身浸入水中或任何其他液体中。
- ② 请勿使用金属刷子等摩擦型工具进行清洁。
- ③ 请勿使用去污粉、稀释剂、漂白剂等腐蚀性清洁剂进行清洁。
- ④ 以免发生意外，切勿在机器工作时进行清洁；请待产品自然冷却后拔掉电源线方可进行。

Tips

每次使用完烤箱后若箱体内有水珠请及时清理或设置上火温度230度开启热风将烤箱门略微打开排出水汽。（长期聚集在箱体内部的水汽使得箱体内部有可能会发生霉变）

使用安全
警告提示



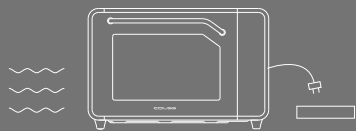
- 1. 使用CO-750A电烤箱之前，请仔细阅读操作说明书并妥善保管，以供日后参考。
- 2. 以下注意事项，为防止给使用者或他人带来危害及损害，请务必遵守。

注意使用范围

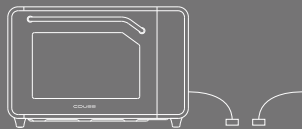
- 1.使用温度范围：-10℃-40℃。
- 2.空气相对湿度在95%以下（温度为25℃时）。
- 3.储存温度-40℃-60℃。
- 4.周围空气中应无易燃性、腐蚀性气体或导电尘埃的存在。



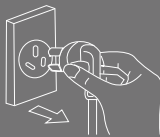
请勿将产品机体浸泡在水里或其它液体中，或是将水溅在产品上。也勿让油、水或任何其它液体或易燃性清洁剂进入产品，以免发生触电和（或）火灾。



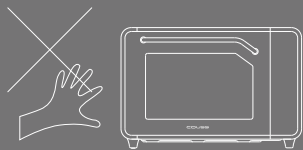
烤箱不使用或清洁前请用干的手拔出插头。清洁前，请待机身冷却，以免烫伤或损坏箱体。



请单独使用额定10A以上，交流220V的插座，请勿与其他电器合并使用，否则可能会异常发热，起火。



如果产品在使用过程中发生故障，立即关掉设备，然后拔掉插头。不要继续使用或试图修复故障设备。

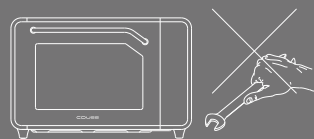


本器具在使用期间会发热，注意避免接触烤箱内发热单元。建议使用烤箱隔热手套或其他长柄器具。当从烤箱内部取出烤网附件时时请使用烤箱取盘器或隔热手套。

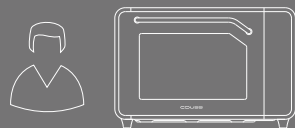


请勿让肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）单独接触或使用本产品。否则会有触电危险、烧伤或其他伤害的风险。

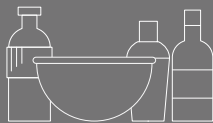
使用安全
警告提示



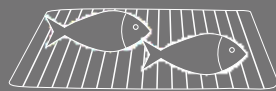
请勿擅自进行拆卸、修理与改造，可能引起起火与触电。需维修时请咨询COUSS（卡士中国）客户服务中心，由制造厂或指定维修中心维修。



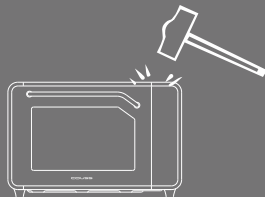
为降低发生火灾的危险，使用该产品时请勿长时间离开本产品，必须有人看管。



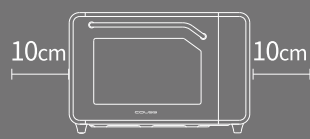
请勿直接对罐装品、瓶装品及体积较大的食物或塑胶类的器皿放入烧箱内烘烤，以免意。



请勿直接使用烤网烘烤生的鱼肉，否则食物释出的油脂可能引发火灾。



请勿用硬物敲击本产品，以免产品受损。



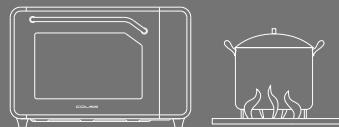
使用产品时，必须有足够的空间使空气流通。请勿在不稳定或不耐热的垫子上放置使用，使用时不要靠近窗帘，墙上饰品，衣物或其他可燃物品，产品顶部不能放置任何物品，本产品在工作时会产生高温，若如此可能导致起火。



请保持电源线完好。电源线请勿割伤、损坏、过度弯曲、拉扯、扭转、打结、或靠近高温处。并请勿压上重物、挤压、或重新自行组装。否则，电源线损伤、插头损伤或插座松动时，会造成触电、短路、起火的危险。



器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。



请勿在气体用具、加热装置或火炉附近使用本产品。否则可能导致产品受损，甚至起火。



如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其他维修部或类似的专业人员更换。

注意：只能使用COUSS建议或随机配送的配件，否则产品可能无法运作，甚至导致产品受损。

保养与维护
疑难解答



电热管有时发光有时不发光。

原因分析：正常现象，请放心使用。
解决措施：电热管受温控器的控制，当到达设置温度时，电热管会短暂熄灭。



箱内有温度，但看不到电热管发光。

原因分析：正常现象，请放心使用。
解决措施：受室内光线影响有可能看不到电热管发光。



首次使用烤箱，箱内冒烟。

原因分析：正常现象，请放心使用。
解决措施：首次使用时，箱内油脂加热分解，此过程中有冒烟现象。



烤箱发生漏电问题。

原因分析：插座无接地线。
解决措施：请修改线路并保证室内接地良好。



烤箱在使用过程中产生异味。

- 1 原因分析：炉内和配件是否有油污。
解决措施：清洗干净并烘干使用。
- 2 原因分析：电源线是否损坏。
解决措施：避免电源线接触高温部位。

若排除结果属机器故障，请联系COUSS（卡士中国）客户服务中心，由制造厂或指定维修中心为您维修。

产品规格
参数描述

产品名称	电烤箱	产品型号	CO-750
控制方式	电子式	款式	卧式
额定电压/频率	220V~/50Hz	产品尺寸	633*533*422mm
容积	50L	额定功率	2200W
附件	烤网1个；烤盘1个； 取盘器1个；烤叉取架器1个；旋转烤叉1套； 说明书(内带食谱内容)1本。		
执行标准	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008		

使用之前，请仔细阅读并妥善保存说明书。

该系列产品执行中华人民共和国国家标准

☆本产品按家用标准设计制造，请勿商用或工业用途。

产品中有毒有害物质或元素的名称及其含量						
产品部件名称清单	产品中有毒物质(含有量)					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多氯联苯 (PCB)	多氯二苯醚 (PCDE)
罩板电机插座上面的按钮	X	O	O	O	O	O
电源线插座上面铝合金	X	O	O	O	O	O
灯泡	X	O	O	O	O	O
电子板组件上电器元件以及树脂上的焊锡 (含“打叉”)	X	O	O	O	O	O

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

O:表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求以下。

X:表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求。

本表格所提供的信息是基于供应商所提供的数据及卡士公司委托第三方机构检测的结果。

联系方式
售后服务

在使用COUSS产品过程中，您有任何疑问，我们都乐意为您解答；您有任何建议，我们都致力做出改进；您有任何成果，我们都期待与您分享；通过以下方式联系COUSS，您的满意是我们不断前行的动力。

中山卡士电器有限公司

客户服务电话：4008808557 官方网站：www.couss.com.cn
官方微博：weibo.com/mycouss 微信公众号：couss1918
烘焙交流QQ群：277804431/129658879
地址：广东省中山市火炬开发区祥富路13号

说明书

Instructions

探味志

Recipes

S 香辣脆皮烤鸡

picy roast chicken

🕒 全鸡程序、60min



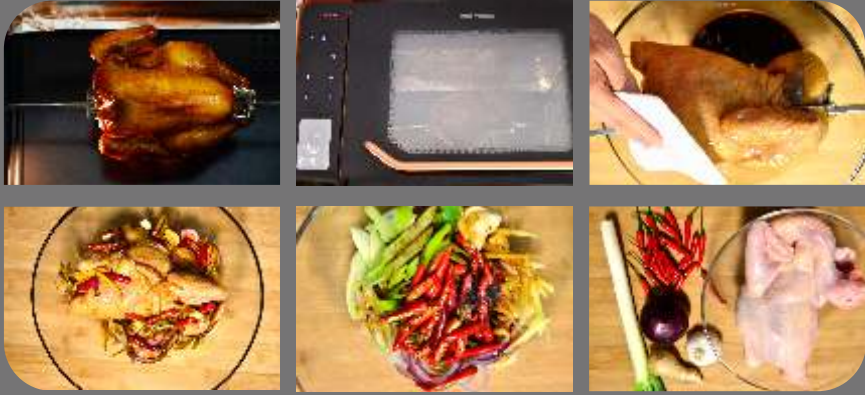
全鸡1只 (约1500g) , 大葱1根, 朝天椒适量, 大蒜5瓣, 生姜适量, 生抽3勺, 盐少量, 烧烤汁5勺



- 1、鸡洗净沥干水, 将腌渍材料切丝后放入调料拌匀。
- 2、将腌料均匀抹在鸡身上及内腔, 盖保鲜膜冰箱腌渍4小时以上, 中途适当翻面以便入味。
- 3、腌好的鸡去除腌渍配料, 用旋转烤鸡架固定好。
- 4、用厨房纸巾把鸡身上及内腔都擦干。
- 5、COUSS智能电烤CO-750, 将旋转烤叉固定好, 底部放垫锡纸的烤盘。选择全鸡程序, 启动旋转烤功能, 烘烤约60分钟。



- 1、朝天椒是腌渍材料的灵魂, 辣味炒不可言, 也可根据各自喜好更换。
- 2、鸡腌渍好后, 表面的水份擦干, 使整只鸡表皮被烤得非常香脆!
- 3、烘烤熟后可根据各自喜好焦嫩, 适当调节温度时间。





上下模式、180°C、10min；转150°C、20min



黄油200g，糖粉60g，蛋黄2个，牛奶50g，低筋面粉260g，杏仁粉15g



- 1、将糖粉加入软化黄油中，适当拌匀后用电动打蛋器打发至颜色变浅，体积蓬松有纹路。
- 2、分次加入蛋黄液和牛奶，搅拌均匀，打发至蓬松有明显纹路。
- 3、将粉类混合后过筛加入，面糊拌至均匀无颗粒状态即可
- 4、将面糊装入配好8齿花嘴的裱花袋中，将花嘴按左右移动的方式，在烤盘上挤出云顶曲奇。
- 5、COUSS CO-750智能电烤箱,选择上下功能,180度预热好后放入中层,烘烤约10分钟。
- 6、待曲奇基本定型后,温度转为150度,继续烘烤约20分钟至曲奇烘熟。



- 1、黄油不要打发过度，不然曲奇形状不好保持。
- 2、使用的是中号8齿花嘴，在挤曲奇时，将花嘴左右移动，基本移动6次曲奇就挤好了，形状还是很漂亮的呢，可以用其他花嘴，如10齿菊花嘴，形状会更立体一些。
- 3、将挤好曲奇的烤盘放冰箱冷藏10分钟再烤，可有利于曲奇定型哦。
- 4、因为曲奇比较厚，开始用高的温度定型，后面用较低的温度将内部烘熟，各烤箱的温度性能不同，烘烤的温度和时间仅供参考，请按曲奇的大小厚度适当调整。



卡仕达酱脆皮泡芙

Crispy Puff

上火200℃、下火160℃、15min
转上火170℃、下火150℃、15-20min

泡芙材料：牛奶100g，黄油45g，盐少许，糖少许，低筋面粉60g，鸡蛋3个(去壳130-140g)
卡仕达酱：蛋黄2个，细糖40g，低筋面粉20g，牛奶200ml，黄油15g，淡奶油100克，



1、将泡芙材料中的牛奶、黄油和盐糖一起放入奶锅中加热。

2、煮开后加入过筛的低筋面粉，边加热边快速拌匀，拌至完全无干粉状态时停止加热。

3、面糊晾至温的状态后分次加入鸡蛋，拌匀至吸收可以拉起细腻顺滑的倒三角状即可。

4、在烤盘垫油纸，将面糊装入放圆花嘴裱花袋后均匀挤出小团，最后在表面喷一层水。

5、COUSS 智能电烤箱CO-750，上火200，下火160度，预热好后烤盘放入中层，烘烤

约15分钟后，

6、当泡芙膨胀到位后，将温度调为上火170度，下火150度，继续烘烤15-20分钟定型。

7、制作卡仕达内馅：蛋黄打散后加入一半的糖，搅拌到体积变大，加入过筛面粉拌匀。

8、牛奶加另一半糖煮至沸腾后慢慢冲入面糊中，边倒边搅拌；把混合好的面糊过筛一遍，

再倒入到锅中加热，搅拌至顺滑，最后加入黄油搅匀到浓稠状后冷却备用。

9、将淡奶油打发至顺滑状态后加入冷却好的蛋黄糊，再滴入几滴自制的香草精，用打蛋

器混合均匀至顺滑状态。

10、先用圆花嘴在泡芙底部扎小孔，卡仕达酱装入放圆花嘴的裱花袋中后挤入泡芙中，表

面筛少量糖粉即可。

- 1、因鸡蛋的大小不一样及面粉糊化的程度会有区别，蛋液需分次加入，看面糊状态适当调整。
- 2、当使用不锈钢锅制作泡芙面糊时，底部的膜会特别明显，会更容易判断，此次使用的是不粘锅，所以到完全无干粉状态，面粉的糊化就到位了。
- 3、烘烤的温度和时间仅供参考，请按各烤箱温度性能适当调整。



肉松蛋黄酥

99 g yolk crisp

上下模式 180°C 30min



油皮：猪油110g，细砂糖60g，水125g，中筋面粉330g
油酥：猪油165g，中筋面粉330g
内馅：低糖红豆沙600g，咸蛋黄24个，肉松120g
表面：蛋黄液适量，白芝麻适量



1、油皮材料用厨师机揉成光滑有韧性的面团，油酥材料混合揉均匀，面团盖保鲜膜松弛30分钟。

2、称取豆沙和一个蛋黄的重量为40g，再用豆沙把蛋黄包好。

3、将静置好的油皮分成每个25g，油酥每个20g，分别滚圆后先将油皮压扁，包住油酥后用虎口收成团。

4、取一份包好的面团收口朝上压扁，擀成牛舌状后由上往下卷起，完成第一次擀卷。

5、所有面团擀卷完成后再进行第二次擀卷。所有面团做好后盖好松弛15分钟。

6、取一个饼胚，按下中间后两头对捏压扁，上下左右各擀一次擀开。面皮上先放

层肉松，再放豆沙蛋黄馅，用虎口收好口。

7、面团做好排入垫油布烤盘，在面团表面刷2次蛋黄液，中间再撒上白芝麻。

8、COUSS智能电烤箱C-750，上下模式，提前180度预热，预热完成提示响后烤

盘放入中层，烘烤约30分钟。



1、以上材料可做24个蛋黄酥。

2、油皮面团因为含有猪油，很容易揉出膜，揉到拉伸性很好的状态，后面的擀卷会更好操作哦。

3、每完成一次擀卷，可松弛15分钟再进行下一个操作，且在操作过程中，材料一定要用保鲜膜盖好，以免面团吹干，在后续擀卷和包制时皮爆开。

4、在最后擀开面皮包内馅时，尽量四边各擀一次即可，擀的次数越多，层次越不好，如果不圆也没关系，在后面包的过程中可以挤压调整包好的。

5、烘烤的温度和时间仅供参考，请按各烤箱温度性能适当调整。



P百香果戚风蛋糕

Passion fruit cake



蛋黄部分：蛋黄6个(约94g)，百香果汁70g，玉米油60g，细糖20g，低筋面粉100g，
蛋白部分：蛋白6个(约200g)，细糖70克，柠檬汁几滴



- 1、百香果先取出果肉，用料理棒搅拌后过滤出百香果汁。
- 2、将百香果汁、玉米油、细糖搅拌至糖融化后加入蛋黄，充分搅拌均匀至蛋黄糊颜色变浅。
- 3、加入过筛的低筋面粉，翻拌均匀。
- 4、蛋白加柠檬汁打至起粗泡后分3次加入细糖，蛋白霜打发至干性发泡。
- 5、取三分之一的蛋白霜加入到面糊中搅拌均匀。再将面糊倒入剩下的蛋白中，快速切拌均匀。
- 6、将8寸硅胶戚风模具放在烤盘上，面糊从高处倒入后震出大的气泡。
- 7、COUSS 智能电烤箱CO-750，上下火160度，预热好后烤盘放入倒数第二层，烘烤约45分钟。蛋糕出炉后立即倒扣，冷却几分钟后自动脱模即可。



- 1、以上材料为1个8寸中空硅胶戚风蛋糕模具的量。
- 2、蛋白尽量不要碰到水及油类，以免影响蛋白霜的打发。
- 3、当提起打蛋头，蛋白霜能拉出一个短小直立的尖角，就表明达到了干性发泡的状态。
- 4、百香果的果汁香味非常浓郁，而且有一定的甜度，所以蛋黄糊材料中减少了糖的用量，蛋糕在烘烤时就香味四溢了，蛋糕的香气迷人，松软可口，颜色也是非常漂亮。
- 5、烘烤的温度和时间时间仅供参考，请按各烤箱温度性能适当调整。



07

160°C
40-45min



08





面团：高筋面粉120g，低筋面粉80g，橄榄油15g，酵母2g，盐4g，糖16g，水±120ml
自制披萨酱：黄油20g，大蒜2瓣，洋葱80g，番茄300g，盐3g，黑胡椒3g，披萨草适量，罗勒碎少量，新鲜迷迭香1根
馅料：培根3条，火腿100g、彩椒150g，马苏里拉芝士300g



- 1、将面团材料放入CM-1200厨师机，面团揉至较光滑状态后盖上保鲜膜醒发20分钟。
- 2、面团排气后擀平，放入披萨盘整理成差不多大小。
- 3、COUSS智能电烤箱CO-750，选择发酵程序，温度设置38度，披萨面团放入发酵至约2倍大。

- 4、做披萨酱：番茄开水烫去皮，切成小细丁，洋葱切成小丁，蒜切成末。
- 5、锅中黄油融化后放入洋葱末和蒜末，翻炒爆香变软后加入番茄丁，大火翻炒至番茄变软出汁，待水分炒干后加入黑胡椒、披萨草、罗勒。继续翻炒收汁后加入盐，翻炒均匀即可。

- 6、准备其他馅料：彩椒切条状，芝士切条，培根切条，火腿切丁。
- 7、发酵好的披萨面团取出，四周扫一层蛋清液，在饼底先抹披萨酱，放一层芝士后将其他材料摆好，表面再放一层芝士。
- 8、COUSS智能电烤箱CO-750，选择上下功能，210度，预热完成提示音响后披萨放入中层烤网，烘烤13-16分钟即可。



- 1、以上材料为1个13寸带孔披萨盘的量。
- 2、在制作披萨酱时，加入番茄丁先大火炒至变软，盖好焖一会，待水分炒干后再加入香料，继续翻炒或盖上锅盖，煮的过程中，要间断的翻炒，以免糊锅。煮好后，如果水分还比较多，可用大火收汁成酱。
- 3、要做出好吃的披萨，披萨酱非常重要，此次用了自己制作的披萨酱，酸度适中，香味浓郁，披萨的口感真的非常不错！
- 4、烘烤的温度和时间仅供参考，请按各烤箱温度性能适当调整。



可可麻薯软欧包

180°C 30-35min

面团材料：高筋面粉250g，低筋面粉50g，可可粉8g，水±150ml，鸡蛋30g，细糖45g，盐3g，酵母4g，黄油30g
麻薯材料：糯米粉100g，玉米淀粉25g，牛奶180g，糖35g，黄油16g
果仁：葡萄干、蜜红豆、橙丁、坚果共100g

1、将除黄油外的面团材料加入厨师机搅拌桶，开启1档揉成团后转3档揉面。

2、面团揉至较光滑状态，加入软化的黄油低档揉至黄油吸收。

3、面团揉至有较好的拉伸性即可，整圆放入玻璃碗中。

4、COUSS智能电烤箱CO-750，选择发酵程序，温度设置28度，面团放入进行基础发酵至约2倍大。

5、制作麻薯：将除黄油外的麻薯材料混合均匀，蒸熟后趁热取出，加入黄油趁温热揉匀至黄油完全吸收，冷却备用。

6、将发酵好的面团排出大的气泡，分成2份，揉圆静置15分钟。

7、把面团擀开成方形形状，取一半麻薯面团擀开铺在面团中间，撒一层果仁后卷好成椭圆状，收口朝上放入撒了面粉的发酵篮中。

8、COUSS智能电烤箱CO-750，选择发酵程序，温度设置38度，面团放入发酵至约2倍大。

9、发酵好的面团倒扣在垫油布的烤盘上，用锋利的刀割切口。

COUSS智能电烤箱CO-750，提前上下火180度预热好，烤盘放入倒数第二次烘烤约30分钟。出炉后放晾网冷却即可。



- 1、因各面粉的吸水性不同，液体不要一次性加入，请视面团状态适当调整。
- 2、利用发酵时间制作麻薯，在蒸熟后要趁温热将黄油揉入，带硅胶手套就不会粘手了。
- 3、面团中的麻薯不能加太厚，以免影响面团的整体发酵，馅料果仁可按个人喜好添加，香糯的麻薯结合香脆的果仁，相当美味。
- 4、烘烤的温度和时间仅供参考，请根据实际情况适当调整。



上火130°C、下火180°C
约35min



高筋面粉700g，低筋面粉100g，牛奶±320ml，淡奶油180ml，细砂糖120g，食盐8g，黄油80g，酵母12g



- 1、把除黄油外的材料加入搅拌机。开启1档揉成团后转3档继续揉面。
- 2、面团揉至表面较光滑后加入软化的黄油，低档揉至黄油吸收后继续用3档揉面。
- 3、当面团揉至扩展阶段，拉伸性较好有较细腻的手套膜后停止揉面。
- 4、COUSS智能电烤箱CO-750，选择发酵程序，温度设置28度，面团放入进行基础发酵至约2倍大。

- 5、发酵好的面团取出，排气后分成9等份，滚圆后醒发15分钟。
- 6、面团擀成长条状，翻面后左右对拆整理好，从上而下卷好，捏紧接口。收口朝下排入吐司盒。
- 7、CO-750，选择发酵程序，温度设置38度，底部放入水盒加湿，面团放入发酵至约吐司盒9分满。
- 8、CO-750，提前上火130度、下火180度预热好，预热完成提示音响后吐司盒放入下层烤网，烘烤约35分钟。出炉后吐司趁热脱模晾凉即可。



- 1、以上材料为3个450克吐司模的量。
- 2、因各面粉的吸水性不同，液体材料请不要一次全加入，看面团状况酌情增减。
- 3、吐司材料的液体部分没有用水，全部用牛奶和淡奶油，出炉的吐司奶香味十足，口感非常好，而且延缓了吐司的老化，放置几天也还是非常软哦。
- 4、吐司烘烤至颜色漂亮后需盖锡纸，以免上色过深，由于模具厂家不同吐司上色会有差异，吐司烘烤的温度和时间仅供参考，请按实际情况适当调整。



--忠于原创 体验非凡

品牌简介 BRAND INTRODUCTION

COUSS 自创立至今,致力于打造玩家级烤箱品牌。多年来,秉持探索未知、不断前行的精神,不断探索与创造,改善人们的烘焙方式。至今已拥有烤箱、食物料理机、辅助工具、烘焙模具四大系列的产品,基本涵盖家庭烘焙各领域,给烘焙玩家在进阶路上,注入非凡体验。

COUSS探味志 Exploration Ajishi

自然万物都有自己本来的营养和味道,我们尊重食材,善用食材,引领玩家游走食物的国度,提炼和升华食物的本味,COUSS玩家社区集“知识共享、进阶指导、体验课堂、玩家交流”于一体,致力于帮助烘焙玩家实现进阶,一同探索未知的烘焙世界。

COUSS探味研究室 TASTE EXPLORATION RESEARCH

作为COUSS把控产品质量的专设部门,每天,COUSS资深工程师与烘焙师一起沟通,对产品进行实际操作,对食物烤色、均衡度、蓬松度、时间等指标反复测试,掌握真实的烘焙状态。不断探索烤箱的锁温、感温、热力等要素,甚至硬件配置对食物造成的影响,将科技与工艺相结合,寻求各种改进与突破。每一款COUSS产品的面市,都经过探味研究室严格测试与把关,只为让食物本来的味道与营养充分呈现,为不同玩家带来得心应手的烘焙体验。



奶香吐司	01
可可麻薯软欧包	03
彩蔬培根披萨	05
百香果戚风蛋糕	07
肉松蛋黄酥	09
卡仕达酱脆皮泡芙	11
云顶香酥曲奇	13
香辣脆皮烤鸡	15