

	麵粉	奶油	糖	鹽	酵母	奶粉	水	全加牛奶	編號	時間
超軟吐司	250	15	17	5	1.4	6	190	210	2	4:50
速成吐司	<b>280</b>	<b>10</b>	<b>17</b>	<b>5</b>	<b>4.2</b>	<b>6</b>	<b>200</b>	<b>220</b>	<b>4</b>	<b>1:55</b>
中式點心麵團	中 200 低 50	5	25	0~1	2.5/2.5	6	125	140	14	放下盤
牛角麵糰	中 <b>250</b>	<b>40+40 淋</b>	<b>60</b>	<b>2.5</b>	<b>2.5</b>	<b>30</b>		<b>+蛋=110</b>	<b>14</b>	<b>1:00</b>
寶春麵團 250	250	12.5	20	4.5	2.5	6	165	185	14	1:00
寶春麵團 280	高 240 低 40	14	22	5	2.8	7	185	205	14	1:00
理論比例	<b>100%</b>	<b>2%</b>	<b>4%</b>	<b>2%</b>	<b>1%</b>	<b>2%</b>	<b>68%</b>	奶 23% 水 45%		

室溫超過 25 度，用冰水，水少 10ml

自動投料：投料物最多 100 克

手動包料：最多 400 克（少於麵團總重 20%）

湯種：麵粉\*1 份+液體\*5 份（**20g 粉+100cc 液體**）

湯種麵糰：湯種的份量=總麵粉的 1/3（**麵粉 240g+湯種 80g**）

麵糰含水量：原配方\*0.6（160~171\*0.6=約 100cc）

手動模式

1. 麵團模式 **14** + 靜置 15~20 分鐘(整型包料) + 發酵模式 **21** (自己設定一小時，約發 8 分滿) + 烘烤模式 **22**
2. 麵團模式 **14** + 靜置 15~20 分鐘(整型包料) + 速成吐司模式 **4**

食材含水量	
牛奶	90%
湯種	80%
雞蛋	70%
蜂蜜	20%

	常用單位換算		材料可調整範圍	
	一大匙	一小匙	最多增加	最多減少
糖	8.5g	3g	2 倍	1/2
鹽	X	5g	X	1/2
奶粉	6g	2g	2 倍	可不放
酵母	X	2.8g	2 倍	1/2
奶油			2.5 倍	1/2