



# VE8960 RECIPES FOR BEGINNERS

---

蒸烤箱新手料理指南

JOY OF COOKING  
**svago**

# VE8960

## 蒸烤箱

純蒸、純烤、蒸烤雙重



---

# 產品特色介紹

---



- 黑色鏡面玻璃
- LED 觸控式控制介面
- 50L 超大容量，搭配3 層烤架
- 食物溫度探針
- 7種烤程：上下火加熱/ 上燒烤/ 雙重上火/  
雙重上火+ 風扇/ 獨立下火加熱/ 上下火+ 風扇/  
熱風循環
- 2 種蒸氣行程：純蒸/ 蒸烤
- 5種附加功能: 自動菜單/ 快速預熱/ 發酵/ ECO/ 除垢清理
- 外部加水( 水盒1000ml)
- 可拆式門板及玻璃
- 4 層隔熱玻璃
- 空氣循環雙重散熱模式
- 兒童安全鎖
- 內部黑色易清搪瓷塗層
- 烹飪配件:1 烤架+1 深烤盤+1 蒸盤+ 矽膠隔熱手套(1 組)



機體尺寸：W595xD565xH454mm  
安裝尺寸：W560xD550xH450mm  
(不安裝背板以利散熱)  
容積量：50L  
烤程溫度：50-250  
蒸氣溫度：50-100  
發酵溫度：35-40度  
最大功率：3000W  
電壓：220V/60Hz  
電流：13.6A



JOY OF COOKING

svago



## 外部加水裝置

---

1000ml 大容量外部水箱加水，長時間烤程也不需打  
開門板，熱源不溢散，擁有更大烹飪空間

---

# TABLE OF CONTENTS

---

- 01 蜜柚辣醬燒烤梅花豬肉串
- 02 耶誕咖哩烤雞
- 03 蒜香鮮蔬翼板牛排
- 04 蒸烤韓式柚醬龍蝦
- 05 牛蒡四神雞湯
- 06 南瓜雞肉炊飯
- 07 彩椒培根起司花園披薩
- 08 田園核桃歐式麵包
- 09 黑糖霜肉桂卷
- 10 香橙巴斯克蛋糕



JOY OF COOKING

svago

# 蜜柚辣醬 燒烤梅花 豬肉串



## Ingredients 材料

梅花豬 200g  
紫洋蔥片 100g  
牛奶洋蔥片 100g  
黃地瓜片 50g  
黑芝麻 1t  
香油 1t  
竹籤 4-6支

### 調味料材料：

韓國柚子醬 2T  
韓國辣椒醬 2t  
魚露 2t  
梅子醋 2t  
韓國辣椒粉(細) ½t  
米酒 1t  
蒜碎 10g



## Directions 步驟

- 1 豬肉以廚房紙巾擦乾表面血水,切成50元硬幣大小塊狀。
- 2 豬肉塊預先混合所有調味料,均勻抓醃5分鐘,再加入剩餘蔬菜拌勻讓醬料均勻附著,密封冷藏醃漬10分鐘。
- 3 所有食材依序用竹籤串起,紫洋蔥>牛奶洋蔥>豬肉>地瓜取間隔排放於烤盤,塗抹上剩餘調味料。
- 4 蒸烤箱開啟上下火+風扇模式以200°C預熱,總烘烤20分鐘,10鐘後整體翻面再視上色情況增減時間。
- 5 取出排盤,淋上少許香油提味再撒上芝麻即可。



# 耶誕咖哩 烤全雞

## Ingredients 材料

全雞 1隻(約1200g)  
精鹽 1T  
蒜瓣 15g  
橄欖油 1T  
綜合咖哩粉 2T  
煙燻紅椒粉 1t  
法式芥末籽醬 2t  
香菜籽 1/4t  
白糖 15g  
海鹽 30g  
季節時蔬塊300g (依個人喜好添加)  
橄欖油 1T  
黑胡椒粗粒 1/2t  
海鹽 1t  
奶油 20g



## Directions 步驟

- 1 所有調味料與蒜碎、橄欖油加入均勻搓揉塗抹於雞身內外。
- 2 雞腳以棉線網綁定型裝入袋內密封醃漬半日。
- 3 取鑄鐵鍋鍋底平鋪蔬菜塊,淋上橄欖油灑上海鹽與黑胡椒,全雞取出放置於蔬菜塊上方。
- 4 蒸烤箱開啟蒸烤模式,預熱溫度190度,烹調總時間40分鐘。
- 5 第一段烹調結束,取出雞身表面塗抹奶油。  
第二段烹調以上下火+風扇模式,溫度210度預熱,烹調時間15分鐘視外觀上色狀況可再增減時間。
- 6 取出後靜置5-10分鐘讓肉汁回滲,再切盤搭配蔬菜塊淋上肉汁一同食用。

JOY OF COOKING

svago



# 蒜香鮮蔬翼板牛排

## Directions 步驟

- 1 牛排外表均勻撒上調味料，並塗抹橄欖油密封醃漬20分鐘。
- 2 蒸烤箱開啟上下火+風扇模式，以190°C預熱。
- 3 取一平底鍋內倒入調味香料與蒜球再淋上橄欖油，烹調時間5分鐘。
- 4 取出平底鍋，排放上蔬菜塊，淋上蒜油，灑少許鹽調味，再烹調8分鐘。
- 5 取出平底鍋，蒸烤箱以上下火+風扇模式 210°C預熱，牛排單面計時2分鐘翻面，總烹調時間4分鐘。
- 6 取出上蓋燜5分鐘讓肉汁回滲，上桌前牛排切片即可完成。

## Ingredients 材料

翼板牛排 230g  
栗子南瓜 100g  
番茄 80g  
青花椰菜 50g

### 調味料

鹽 1t  
黑胡椒粒 ¼t  
橄欖油 1t  
大蒜球 50g  
橄欖油 150g

### 調味香料

迷迭香 2支  
紅胡椒粒 ¼t  
綠胡椒粒 ¼t  
胡荽籽 ¼t







# 蒸烤韓式 柚醬龍蝦

## Ingredients 材料

龍蝦 一尾  
起司絲 30g  
鹽 少許  
胡椒粉 少許  
玉米 一根  
柚子醬 一匙



## Directions 步驟

- 1 將龍蝦先去頭並翻到肚子面切一刀，挑起沙腸，盡量去除乾淨。
- 2 將玉米切成段後，再對切一半後備用。
- 3 將龍蝦及玉米灑上調味鹽及胡椒粉，擺放在烤盤上並將上方舖上料理紙。
- 4 以蒸氣烹調100°C蒸15分鐘，取出已蒸好的食材後，將劃刀的蝦體部份，放上少許的柚子醬。
- 5 將所有食材表面都放上起司絲，以200°C 雙重上火+風扇行程，烘烤10分鐘。



# 牛蒡四神雞湯

## Directions 步驟

- 1 準備氽燙用水，加香辛料滾沸後，水滾下全雞需淹過。
- 2 再倒入米酒大火滾煮3分鐘取出瀝乾水份備用。
- 3 過濾水加調味料攪拌均勻，放入全雞與藥材、牛蒡塊，置於感應爐以中大火煮至滾沸後再計時烹調10分鐘。
- 4 蒸烤箱開啟蒸烤行程以130度預熱。鍋子上蓋放置第1層，烹調40分。
- 5 取出雞湯可再淋上少許米酒即可食用。

## Ingredients 材料

全雞一隻(約1200g)  
牛蒡 200g  
四神湯綜合藥材包 一包  
過濾水 1200ml  
精鹽 30g

氽燙用  
蒜瓣 10g  
蔥段 20g  
米酒 2T  
氽湯用水 2000ml

調味料:(依個人喜好增減)  
冬菜 30g  
海鹽 0.5T  
米酒 2T





# 南瓜雞肉 炊飯

## Ingredients 材料

白米	150g
糙米	150g
南瓜	150g
雞柳	300g
鴻喜菇	50g
香菇	些許
雞高湯	300ml
蒜頭	些許
醬油	些許



## Directions 步驟

- 1 糙米先浸泡一晚
- 2 清洗白米後與糙米混合
- 3 蒜頭爆香後，加入香菇、鴻喜菇、雞肉炒過，再加醬油、些許高湯
- 4 米放入鍋中，再加入上述炒好的料，放入高湯、再放入南瓜
- 5 放入蒸烤箱，以蒸氣烹調行程100°C，蒸40分鐘悶15分鐘。

# 彩椒培根 起司花園 披薩



## Ingredients 材料

### 披薩麵糰

高筋麵粉 250g  
冰水 175g  
酵母 2g  
鹽 5.5g  
橄欖油 24g  
紅、黃甜椒圈 50g  
培根片 60g  
藍紋乳酪 30g  
雞蛋 1顆  
綜合生菜 100g  
橄欖油 1t  
巴薩米可醋 20g

### 披薩醬

披水煮蕃茄 100g  
蒜碎 10g  
辣椒碎 2g  
橄欖油 1T  
迷迭香 0.5g  
奧立岡 0.5g  
糖 2t  
海鹽 1t  
Tabasco 1t  
鮮奶油 1T



## Directions 步驟

- 1 高筋麵粉、酵母、冰水以低速攪打成糰，密封靜置20分鐘，再加入鹽與橄欖油以中速攪打5分鐘，至攪拌鋼壁無殘粉。
- 2 放入蒸烤箱中發酵1小時，滾圓沾裹玉米粉再以按壓方式從中心外擴拍展成30\*20長方形。
- 3 蒸烤箱開啟獨立下火加熱模式以230°C預熱烤盤。
- 4 麵皮塗抹醬料，上方均勻交錯鋪上食材，中心處打入雞蛋。麵皮移入預熱好的烤盤，烘烤15-20分鐘後，視上色情況調整。
- 5 生菜洗淨瀝乾，以圍圈方式鋪上披薩，再淋上橄欖油與巴薩米可醋即可。

JOY OF COOKING

svago

# 田園核桃歐式麵包

## Directions 步驟

- 1 將核桃放入蒸烤箱以上下火加熱模式預熱160度，烤15分鐘
- 2 將法國麵包粉、高筋麵粉、烘烤過的核桃、水和酵母及鹽拌成團
- 3 成團後再加入奶油打至光滑面
- 4 取出麵糰整成圓型後發酵一小時
- 5 第一次發酵後的麵糰分成4等份，再次發酵40分鐘
- 6 放入已預熱好180度的蒸烤箱中，在底盤加入100ml熱水，以上下火加熱模式烘烤40分即可

p8

## Ingredients 材料

法國麵包粉	200g
高筋麵粉	300g
水	430g
酵母	5g
奶油	20g
鹽	5g
核桃	適量



JOY OF COOKING

svago

# 黑糖霜 肉桂卷



You'll be surprised at how conveniently you can make delicious food at home.

## Ingredients 材料

中筋 麵粉	300g
奶油	50g
上白糖	40g
鹽	4g
酵母	3g
牛奶	200g
內餡	
奶油	80g
黑糖粉	70g
肉桂粉	5g
糖霜	
糖粉	80g
水	20g



## Directions 步驟

- 1 小火融化奶油、牛奶及糖，冷卻後加入酵母，將融化的奶油和中筋麵粉拌至成團，並放置發酵一小時
- 2 將內餡的奶油放至室溫回軟後拌入肉桂粉及黑糖粉後備用。
- 3 取發酵好的麵糰至將桿成長方型狀並塗上黑糖奶油在表面上。
- 4 將麵糰捲起後切成小塊狀，並再次發酵40分鐘。
- 5 發酵好的麵糰放入已預熱好180度的蒸烤箱中，以上下火加熱模式，烤焙30分鐘，冷卻後淋上糖霜即可。

JOY OF COOKING

svago



# 香橙巴斯克蛋糕

## Directions 步驟

- 1 鮮奶油乳酪放在室溫軟化後與上白糖混合均勻。
- 2 二顆全蛋、一顆蛋黃打散分次加入步驟<sub>1</sub>混合均勻，接著加入鮮奶油混合均勻，最後加入過篩的玉米粉及糖漬橙皮。
- 3 將6吋的烤模鋪上烘焙紙，倒入混合均勻的蛋糕麵糊。
- 4 蒸烤箱預熱上下火加熱模式220度，烤30分鐘。
- 5 從烤箱取出放涼後，放入冰箱冷藏2個小時以上。取出後切片，即可食用。

## Ingredients 材料

奶油乳酪 250g  
上白糖 40g  
雞蛋 2顆  
蛋黃 1顆  
鮮奶油 125g  
玉米粉 10g  
糖漬橙皮 50g





BON APPETIT!

產品資訊

<https://www.svago-kitchens.com.tw/Product/View/81548>

## VE8960 新手料理指南

台灣櫻花進口家電製作

JOY OF COOKING  
**svago**