

Joyoung

COOKBOOK



陽光服務熱線：
Service Line
0800-010-288
九陽股份有限公司
Joyoung Company Limited



九陽免清洗多功能破壁調理機
DJ12M-K76M

溫馨提示：

- 1、以下食譜為推薦食譜，僅作參考，由於實際使用的食材品種及特點不同，製作效果有差異屬正常現象。
- 2、飲品製作時，建議優先放入體積較大食材，較小食材最後放入，避免堵塞出漿口。



目錄

- 03 豆漿
- 05 枸杞豆漿
- 07 薑糖豆漿
- 09 雪梨豆漿
- 11 小麥胚芽豆漿
- 13 紫薯燕麥核桃飲
- 15 黑芝麻紫米黑豆飲
- 17 五紅豆飲
- 19 紅豆薏仁漿
- 21 花生燕麥奶
- 23 杏仁腰果奶
- 25 洋蔥濃湯
- 27 南瓜馬鈴薯濃湯
- 29 馬鈴薯蘑菇濃湯
- 31 紫薯香芋飲
- 33 藜麥雜糧米糊
- 35 南瓜米糊
- 37 雙莓堅果飲
- 39 番茄蘋果汁
- 41 木瓜牛奶



豆漿

 熱飲

功能名稱

快速豆漿

食材

600mL

乾黃豆 40g (約5/10量杯)

製作方法

- 1.將乾黃豆洗淨備用；
- 2.打開破壁杯組件，將乾黃豆放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至600mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“快速豆漿”，觸按“容量”，選擇“600mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



枸杞豆漿

 熱飲

功能名稱

快速豆漿

食材

500mL

乾黃豆 30g (約3/10量杯)

枸杞 5g

製作方法

- 1.將乾黃豆、枸杞洗淨備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至500mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“快速豆漿”，觸按“容量”，選擇“500mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



薑糖豆漿

 熱飲

功能名稱

快速豆漿

食材

600mL

乾黃豆	30g (約3/10量杯)
紅棗	30g (約8顆)
紅糖	10g
生薑	8g

製作方法

- 1.將乾黃豆洗淨，紅棗洗淨、去核備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至600mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“快速豆漿”，觸按“容量”，選擇“600mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



雪梨豆漿

 熱飲

功能名稱

快速豆漿

食材

300mL

雪梨 100g (約1/2個, 切成 $2 \times 2 \times 2$ 釐米的小塊)

乾黃豆 15g (約2/10量杯)

製作方法

1. 將乾黃豆洗淨，雪梨洗淨、去核、切塊備用；
2. 打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至300mL以上；
3. 觸按“功能”，選擇“快速豆漿”，觸按“容量”，選擇“300mL”；
4. 觸按“啟動/取消”，待完成即可。



小麥胚芽豆漿

 熱飲

功能名稱

快速豆漿

食材

400mL

乾黃豆 15g (約2/10量杯)

小麥胚芽 10g (約1/10量杯)

製作方法

- 1.將乾黃豆及小麥胚芽洗淨備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至400mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“快速豆漿”，觸按“容量”，選擇“400mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



紫薯燕麥核桃飲

 熱飲

功能名稱

五穀豆漿

食材

500mL

紫薯	50g (約1/2個, 切成 2×2×2釐米的小塊)
核桃仁	10g
燕麥片	10g (約2/10量杯)

製作方法

- 1.將紫薯洗淨、去皮、切塊備用;
- 2.打開破壁杯組件, 將全部食材放入破壁杯腔體中, 旋緊破壁杯組件, 打開水箱蓋, 裝水至500mL以上;
- 3.觸按“功能”, 選擇“五穀豆漿”, 觸按“容量”, 選擇“500mL”;
- 4.觸按“啟動/取消”, 待完成即可。



黑芝麻紫米黑豆飲

 熱飲

功能名稱

五穀豆漿

食材

1000mL

紫米	25g (約2/10量杯)
黑芝麻	20g (約3/10量杯)
黑豆	15g (約2/10量杯)
冰糖	10g

製作方法

- 1.將黑豆、紫米、黑芝麻洗淨；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至1000mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“五穀豆漿”，觸按“容量”，選擇“1000mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



五紅豆飲

 熱飲

功能名稱

五穀豆漿

食材

800mL

紅豆	25g (約2/10量杯)
花生	15g (約2/10量杯)
紅棗	10g (約3顆)
枸杞	5g
紅糖	3g

製作方法

- 1.將紅豆、花生、紅棗、枸杞洗淨，紅棗去核備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至800mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“五穀豆漿”，觸按“容量”，選擇“800mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



紅豆薏仁漿

 熱飲

功能名稱

五穀豆漿

食材

900mL

紅豆	25g (約2/10量杯)
薏仁	15g (約1/10量杯)
燕麥	10g (約2/10量杯)
紅棗	10g (約3顆)

製作方法

- 1.將紅豆、薏仁洗淨，紅棗洗淨、去核備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至900mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“五穀豆漿”，觸按“容量”，選擇“900mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



花生燕麥奶

 熱飲

功能名稱

五穀豆漿

食材

300mL

花生 15g (約2/10量杯)

燕麥片 10g (約2/10量杯)

製作方法

- 1.將花生洗淨備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至300mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“五穀豆漿”，觸按“容量”，選擇“300mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



杏仁腰果奶

 熱飲

功能名稱

五穀豆漿

食材

600mL

腰果 25g (約4/10量杯)

杏仁 10g (約2/10量杯)

冰糖 5g

製作方法

- 1.將腰果和杏仁洗淨備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至600mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“五穀豆漿”，觸按“容量”，選擇“600mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



洋蔥濃湯

 熱飲

功能名稱

濃湯

食材

洋蔥	230g (約半個)
奶油	5g
麵粉	5g
食鹽	適量
黑胡椒粒	適量

製作方法

- 1.將洋蔥去皮切塊備用；
- 2.打開破壁杯組件，將洋蔥、奶油和麵粉放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至最高水位線；
- 3.觸按“功能”，選擇“濃湯”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成後撒上食鹽、黑胡椒粒即可。



南瓜馬鈴薯濃湯

 熱飲

功能名稱

濃湯

食材

南瓜	160g (切成2×2×2釐米的小塊, 約16塊)
馬鈴薯	50g (約1/4個, 切成2×2×2釐米的小塊)
洋蔥	30g
動物奶油	12g
無鹽奶油	7g
楓糖漿	5g
蒜頭	一瓣
食鹽	適量
黑胡椒粒	適量

製作方法

1. 將南瓜、馬鈴薯、洋蔥、蒜頭洗淨、去皮、切小塊備用；
2. 打開破壁杯組件，將除食鹽和黑胡椒粒外的全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至最高水位線；
3. 觸按“功能”，選擇“濃湯”；
4. 觸按“啟動/取消”，待完成後撒上食鹽、黑胡椒粒即可。



馬鈴薯蘑菇濃湯

 熱飲

功能名稱

濃湯

食材

馬鈴薯	110g (約1/2個, 切成 2×2×2釐米的小塊)
蘑菇	55g
洋蔥	45g
牛奶	80g
無鹽奶油	5g
食鹽	適量
黑胡椒粒	適量

製作方法

- 1.將食材洗淨，馬鈴薯和洋蔥去皮、切塊備用；
- 2.打開破壁杯組件，將除食鹽和黑胡椒粒外的全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至最高水位線；
- 3.觸按“功能”，選擇“濃湯”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成後撒上食鹽、黑胡椒粒即可。



紫薯香芋飲

 熱飲

功能名稱

米糊

食材

600mL

芋頭	25g
紫薯	10g
燕麥	15g (約2/10量杯)

製作方法

- 1.將紫薯和芋頭洗淨、去皮、切小塊；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至600mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“米糊”，觸按“容量”，選擇“600mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



藜麥雜糧米糊

 熱飲

功能名稱

米糊

食材

600mL

三色藜麥 20g (約1/10量杯)

山藥 20g

紫米 15g (約1/10量杯)

製作方法

- 1.將所有食材洗淨，山藥去皮、切塊備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至600mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“米糊”，觸按“容量”，選擇“600mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



南瓜米糊

 熱飲

功能名稱

米糊

食材

600mL

南瓜 60g (切成2×2×2
釐米的小塊, 約6塊)
白米 30g (約2/10量杯)

製作方法

- 1.將南瓜和白米洗淨，南瓜去皮、切小塊；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至600mL以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“米糊”，觸按“容量”，選擇“600mL”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。



雙莓堅果飲

 冷飲

功能名稱

果汁

食材

草莓	100g (約6個)
藍莓	50g
烤熟腰果	10g (約2/10量杯)
烤熟核桃仁	10g (約2/10量杯)
蜂蜜	適量

製作方法

- 1.將所有食材洗淨，草莓切塊備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至最高水位線；
- 3.觸按“功能”，選擇“果汁”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。

Tips

- 1.烘烤核桃仁和腰果時，烤箱上下管溫度為170℃，烘烤10min左右，每個烤箱的烘烤效果不同，可根據實際情況調整烘烤溫度和時間；
- 2.製作完成後，請在10min內飲用，效果更佳，否則易結塊。



番茄蘋果汁

 冷飲

功能名稱

果汁

食材

小番茄 100g (約10個)
蘋果 80g (約1/4個)
蜂蜜 適量

製作方法

- 1.將蘋果洗淨、切塊、去核，小番茄洗淨備用；
- 2.打開破壁杯組件，將全部食材放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至最高水位線；
- 3.觸按“功能”，選擇“果汁”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。

Tips

使用冷藏後的水果製作，飲用效果更佳。



木瓜牛奶

 冷飲

功能名稱

奶昔

食材

600mL

木瓜	130克（約1/2個，切成2×2×2釐米的塊狀）
牛奶	200毫升
純淨水	100毫升

製作方法

- 1.將木瓜洗淨、去皮、去籽、切塊；
- 2.打開破壁杯組件，將木瓜、牛奶和純淨水放入破壁杯腔體中，旋緊破壁杯組件，打開水箱蓋，裝水至清洗水位線以上；
- 3.觸按“功能”，選擇“奶昔”；
- 4.觸按“啟動/取消”，待完成即可。

Tips

- 1.製作完成後，請在10min內飲用，效果更佳，否則易結塊；
- 2.使用冷藏後的水果製作，飲用效果更佳。