

PHILIPS

廚房家電

美味食譜



愛上飛利浦氣炸鍋！
煎、炸、烘、烤
翻炒多樣美食





歡迎來到 飛利浦氣炸鍋 美味世界！

親愛的用戶，感謝您選擇飛利浦氣炸鍋，幫助您煎、炸、烘、烤，甚至翻炒花樣的健康自製美食。獨特的海星底盤設計，配合更快的熱空氣循環速度，讓速度如龍捲風一樣，熱空氣在鍋內循環更徹底，更充分，幫助您實現均勻烹飪，食材外酥內嫩。

為了快速打開您的美食之旅，我們精心準備了一系列美味菜譜，跟著一步步詳細的步驟，您會發現飛利浦氣炸鍋的強大烹飪功能！

解惑小訣竅 開啟氣炸鍋新旅程

想用就用，
無需提前預熱您的氣炸鍋

飛利浦氣炸鍋不需要提前預熱。當您希望用氣炸鍋製作美食時，直接把準備好的食材放進炸籃裡，按照食譜推薦的時間和溫度設置，立即開始烹飪！

選擇最適合氣炸鍋的冷凍薯條

您可以使用飛利浦氣炸鍋在家自制薯條，或直接炸冷凍薯條。查看本食譜書中的食譜，快開始嘗試吧！

你知道冷凍薯條有不同種類嗎？市面上大致可以分為兩種：適合烤箱的冷凍薯條，適合傳統深油炸鍋的冷凍薯條。我們推薦您使用適合烤箱的冷凍薯條，因為只有這種冷凍薯條可以不需要加油，直接放進空氣炸鍋，就可以炸出金黃酥脆的效果。不建議您用氣炸鍋制作適合傳統深油炸鍋的薯條。



有時多加一點油，
讓您的烹飪更美味

大部分的烹飪用油都可以為您的空氣炸鍋食物增添風味和酥脆效果。我們建議選用常見的烹飪用油：橄欖油、葵花籽油、花生油。

您也可以選用調味油，或者提前用調味料浸泡好烹飪油，給食物增添風味。您也可以使用黃油噴霧或者噴油壺。

提醒 1

僅當您使用未經預處理的新鮮食材（例如新鮮去皮的土豆或未醃制的雞肉）來制作家常菜時，才需要添加少許油。



提醒 2

切勿直接在海星底盤的炸鍋中加任何食用油或油炸脂肪，也不可直接放進食物。



使用氣炸鍋過程中
需要晃動食物嗎？

飛利浦空氣炸鍋使用雙層高速空氣循環技術，獨特的海星底盤搭配強勁馬達，使高速熱空氣在食物周圍全方位循環，因此您無需在空氣炸鍋內攪拌食物。



但是，如果一次烹飪食材很多或彼此接觸的原料很多（例如炸薯條和點心），則有必要在煎炸過程中攪拌或翻面食物，烹飪效果均勻酥脆。易碎的食物最好只有一層，因為搖晃會破壞食物。

如果您需要搖晃食材，請緊握手柄將整個炸鍋從設備中拉出並搖動。確保搖晃時薯條混合均勻，讓底部的薯條翻到頂部，這樣可以獲得均勻的烹飪效果。

提醒 1

針對少量食材，只需搖晃一次。但多次晃動不會對最終結果產生負面影響。



提醒 2

搖晃時請直接拉出整個炸鍋，不要按下炸籃釋放按鈕。



實現外酥內嫩的烹飪秘訣

當您用空氣炸鍋高溫烹飪較大體積的食物（例如肉類或蛋糕）時，可能會遇到外面已經焦黃但裡面還沒熟透的情況。

要烤制此類食材，建議您一開始用較低的溫度，例如，蛋糕為 140°C，肉可以低到 100°C。這樣食物內部可以得到充分加熱。在最後幾分鐘內調高烹飪溫度，快速在熟透的食材外面結成一層焦黃的脆皮。



嘗試更多適合氣炸鍋的食物

你知道可以用空氣炸鍋煎、烤、烘、炸、翻炒各種美味嗎？無論是零食小吃、雞鴨魚肉，還是蛋糕餅乾，都可以一鍋搞定！

空氣炸鍋尤其適合做炸丸子和雞塊等脆皮小吃。為了獲得最佳烹飪效果，我們建議您選購適合於烤箱的食材，因為食材已經預處理且含有些許油份，可以炸成金黃色和酥脆外皮。您可以在食品包裝背面找到此類信息。

已經預烤的面包可以在空氣炸鍋中快速地烘烤。他們需要烤成硬皮。預烤麵包在超市和麵包店中廣泛使用。首先將包裝上建議的烘烤時間設置為一半。在烹飪過程中檢查麵包來確保它不會很快變褐色。將溫度控制旋鈕設置為 140°C。空氣炸鍋也可以快速烘烤或加熱其他預製食品。檢查包裝上的烤箱溫度，將其降低 20 度，並從一半的烹飪時間開始。建議時不時查看食材以確保其變褐色速度不會太快。

用氣炸鍋巧妙準備大量美味食物

空氣炸鍋的炸籃上有“Max”字樣的最大份量指示。但最多可烹飪的食材份量取決於您想要準備的食物種類。

如果您一次在炸籃中放入大量食物（例如薯條），有可能最終烹飪效果不會均勻。我們建議您在準備大量薯條時，務必在烹飪過程中至少晃動一次炸籃。

當您想用空氣炸鍋制作點心、肉類或雞鴨肉時，建議只放一層並且保證籃子的底部沒有被

解惑小訣竅 開啟氣炸鍋新旅程

完全覆蓋，這樣熱空氣可以充分在食材周圍高速循環。

當您準備焗烤蔬菜、麵類小點心或其他易碎零食時，同樣建議在炸籃裡放一層，並且在食材之間留出足夠的空隙，既不影響熱空氣高速循環又方便取出。

如果要烘焙蛋糕、乳酪蛋餅、鬆餅或麵包，請使用適用於烤箱的烤盤和烘焙器皿，並放一半的食材，因為在氣炸鍋的烹飪過程中麵糰會上升。



在氣炸鍋中適用烤箱烤盤和烘焙器皿時需要知道

氣炸鍋可以使用適用於烤箱的烤盤或罐子，材質可以是玻璃、陶瓷、金屬或矽膠。

烘焙器皿放入氣炸鍋炸籃中時，周圍應該有一定的空間，這樣高速熱空氣依然可以在炸鍋

內循環。請確保烘焙器皿高度不超過 8 公分。氣炸鍋也可以搭配矽膠或紙質杯子蛋糕模具烘焙美味的杯子蛋糕、瑪芬和迷你焗烤美味。

我們建議您嘗試飛利浦氣炸鍋烘焙配件，該配件是專門為在氣炸鍋中烘焙和翻炒各種美味而設計的。



在氣炸鍋中使用 烘焙紙和錫紙的必讀訣竅

我們不推薦您在氣炸鍋中使用烘焙紙或錫箔紙，因為如果使用不當，可能存在安全隱患。切勿用烘焙紙或錫箔紙完全遮擋炸籃底部，以獲得最佳烹飪效果。

如果您需要烘焙麵包或蛋糕，我們建議您使用飛利浦專為氣炸鍋設計的烘焙籃配件和矽膠瑪芬杯配件。

如果您堅持使用錫箔紙，您可以把食物先放在錫紙或者金屬托盤上，然後放入氣炸鍋炸籃網絡上。但我們建議使用較少錫箔紙，確保食物周圍有足夠的空間讓氣流通過。

提醒 1

切勿用任何材料完全覆蓋炸籃底部。為了獲得最佳烹飪效果，需要保證氣流順暢通過炸籃網絡。如果您完全覆蓋炸籃底部，會阻礙氣流流動，影響空氣炸鍋的烹飪效果。

提醒 2

如果您使用錫箔紙，切勿在未放食物的情況下，直接將錫箔紙放在氣炸鍋中。沒有食物加壓的情況下，錫箔紙會被吸到加熱元件中並開始燃燒。另外，請確保所用的錫箔紙僅比您烹飪的食物略大。

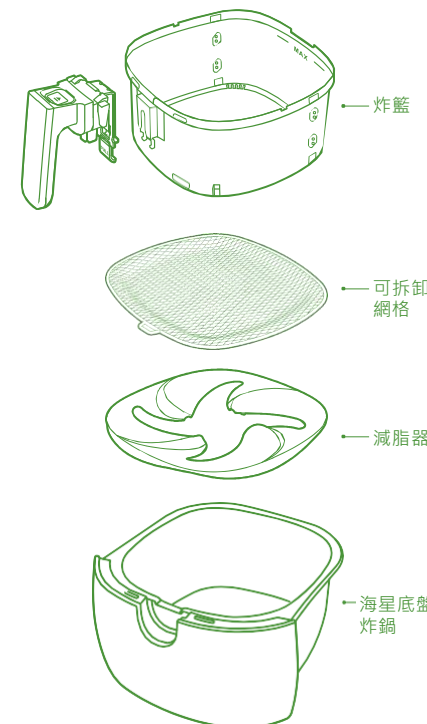
提醒 3

請勿將錫箔紙放在炸鍋底部，即海星底盤上。如果您覆蓋該區域，則氣炸鍋內部的氣流循環將受到干擾，影響烹飪效果。

清洗簡單，快速搞定炸籃和炸鍋

清潔前，您需要先讓設備冷卻約 30 分鐘。

炸籃、可拆卸的網格和氣炸鍋的海星底盤炸鍋都具有不沾鍋塗層。請勿使用金屬或較硬的清潔材料進行清潔，因為這會損壞表面的不沾鍋塗層。您可以混合溫水、少許洗滌液和非金屬/較軟的清潔材料，如海綿。這些零件也可安全放入洗碗機中清洗，更方便了！



提醒

如果食物殘渣黏在鍋底，可以倒入去汙強勁的洗滌劑或去油清潔劑，然後用熱水浸泡 5 至 10 分鐘。您用的洗滌劑或清潔液的質量決定了清除食物殘渣和油脂的難易程度。

如何輕鬆找到產品型號和序號，方便維修溝通

如果您的氣炸鍋需要維修，或您想聯繫飛利浦消費者服務中心來答疑解惑，我們建議您提前寫下正確的氣炸鍋型號和序號，方便客服能夠針對性的回答您的困惑。

您可以在設備底部的類型標籤貼紙上找到這些訊息：

- 產品型號位於標籤貼紙的左上角，開頭為：HD9xxx
- 序號打在標籤上，開頭為：16xx 或 1xxx

提醒

當您需要查看這些訊息，倒扣設備時，千萬請保證炸籃和炸鍋不會滑出掉落。



自製薯條

用料

馬鈴薯	1200 克
橄欖油	1 湯匙 (8 克)
鹽	1 撮 (0.3 克)

做法

1. 將馬鈴薯去皮，切成 10 毫米厚的薯條（您可以使用炸薯條切割器進行切割）。
2. 將薯條放在水中浸泡至少 30 分鐘，徹底瀝幹水分，然後用廚房用紙輕輕擦乾。
3. 將薯條放在一個大碗裡，淋上少許油，然後將其攪拌以使薯條塗上油。將它們放入氣炸鍋的炸籃裡。把炸籃滑入氣炸鍋中。在指定的時間和溫度下啟動設備。
🕒 160°C ⌚ 19 分鐘
4. 將炸籃滑出並搖晃薯條，在指定的時間和溫度下再次啟動設備。
🕒 180°C ⌚ 12 分鐘
5. 撒上鹽，放在盤子上即可食用。



想要在家做出美味的薯條？你需要知道：

- 自制薯條的酥脆度取決於馬鈴薯中天然油和水的含量。請先將馬鈴薯浸泡 30 分鐘，將其乾燥後在容器中均勻淋上少許油以增加口感，然後再放入空氣炸鍋進行烹飪。
- 在烹飪期間，將炸籃滑出並搖晃炸薯條 2-3 次，保證烹飪效果。
- 注意：烹飪澱粉類食材如薯條時，請勿設置高於 180°C 的溫度，減少丙烯醯胺的產生。



冷凍薯條

用料

冷凍薯條 500 克
鹽 1 撮 (0.3 克)

做法

1. 在超市選購好袋裝的冷凍薯條。把冷凍薯條倒空氣炸鍋的炸籃網格上，並把所有的冷凍薯條均勻鋪好。在指定的時間和溫度下啟動設備。
🕒 180°C 🕒 19 分鐘
2. 設備停止工作後，將烹飪好的薯條取出裝盤，撒上鹽即可享用。

怎麼做出美味的冷凍薯條，快來看看下面的小知識：

- 市面上有很多冷凍薯條可選，我們建議您選擇適合烤箱或氣炸鍋的冷凍粗薯條，約 7 毫米* 7 毫米左右（您可以在選購時查看產品包裝背面）。適合於烤箱的冷凍薯條不需要提前解凍，也不需要再另外加油。
- 飛利浦氣炸鍋的熱空氣需要快速地从上到下流動，薯條之間最好留些許空隙，而且在烹飪過程中需要搖晃 2-3 次，保證均勻的烹飪效果。
- 注意：烹飪澱粉類食材如薯條時，請勿設置高於 180°C 的溫度，減少丙烯醯胺的產生。烹飪時間會因為薯條厚度和種類而有所不同，一般 20 分鐘左右即可。建議 18 分鐘時查看一下薯條的外表面是否已經金黃。如果薯條出現焦黃色，則說明烹飪時間有點久了。

解鎖多種創意薯條的烹飪方法



炫彩烤螺旋薯串



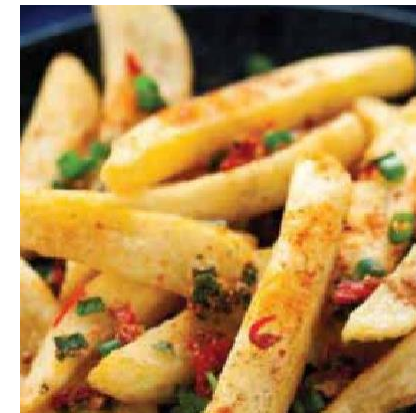
蔬菜薯條



咖喱炸薯角



南瓜薯條蘸優格



南瓜薯條蘸優格



辣椒薯條



中式檸檬烤雞

用料

整雞	約 750 克
海鹽	10 克
迷迭香	1 克
檸檬汁	20 克
洋蔥	20 克

大蒜	5 克
百裡香	2 克
蜂蜜	11 克
水	11 克

做法

1. 將整隻雞處理乾淨，並認真清洗。
2. 將雞放在一個大的容器中，依次用海鹽、迷迭香、檸檬汁、洋蔥、大蒜、百裡香塗抹雞身內外。配料塗抹好後，在容器中讓雞肉和配料一起醃漬 30 分鐘。
3. 將水和蜂蜜按照 1:1 的比例混合均勻成蜂蜜水。擦拭掉雞肉上的配料，在雞身上均勻塗抹蜂蜜水。雞肉抹上蜂蜜

水後，建議風乾 1 小時，會讓外皮烤得更酥脆。然後把整隻雞放入氣炸鍋炸籃網格上，並推入氣炸鍋。在指示的溫度和時間下啟動設備。

🔥 180°C ⌚ 22 分鐘

4. 取出裝盤，即可享用美味的中式檸檬烤雞啦！



外皮金黃油亮，檸檬清香四溢，肉質飽滿多汁，您是不是蠢蠢欲動要開始嘗試？如果雞較大或者您使用的是較小容量的設備，可以放一半進去烤哦！



美味椒麻雞

用料

雞塊	300 克
鹽	2 克
胡椒粉	2 克
生抽	12 克
蒜片	2 克
青椒	2 克
花椒油	2 克
植物油	10 克
小蔥	2 克

薑片	2 克
洋蔥片	50 克
香菇	50 克
青椒片	20 克
紅椒片	20 克
幹辣椒絲	2 克
香菜	2 克
水	10 克
水澱粉	2 克

做法

1. 雞洗淨切塊，放入大的容器中，依次加鹽、胡椒粉、生抽、蒜片，醃制 20 分鐘。
2. 雞塊平鋪放入烘焙籃配件，然後配件放在炸籃中，並推入氣炸鍋。在指示的時間和溫度下啟動設備。
200°C 7 分鐘
 想讓雞塊更焦香，可增加 10 分鐘烤制時間，口感更緊實。
3. 拉開氣炸鍋，把青椒、花椒油、植物油、小蔥、薑片、洋蔥片、香菇、青椒片、紅椒片、幹辣椒絲、香菜等配菜倒

入烘焙籃配件，加入水，攪拌均勻，再次設置時間和溫度
200°C 7 分鐘

4. 再次拉開氣炸鍋，淋入水澱粉，攪拌均勻。小知識：淋上水澱粉後，可再繼續加熱 1 分鐘。
5. 取出裝盤。
 小知識：加一倍份量也可以使用氣炸鍋搭配烘培籃配件一起烤制。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘培配件，烘培籃不僅可以烘培還可以用來翻炒各式中式菜色！



羊排

用料

大蒜	1瓣(4克)
薑根	10克
香蔥	1根(16克)
紅胡椒粒	1茶匙(2.4克)
乾辣椒	1撮(0.3克)
肉桂粉	1茶匙(1.4克)
整塊八角茴香	1塊(1.6克)
油	1茶匙(4克)
羊排	4塊(456克)
紅糖	2茶匙(12克)
醬油	40毫升(40克)
豆瓣醬	20克
紹興黃酒	40毫升
歐芹	4克
黃燈籠椒	1/2個(78克)
紅燈籠椒	1/2個(78克)

做法

1. 將蒜、薑、香蔥切碎，放入鍋中，加入胡椒粒、辣椒、肉桂、八角茴香與油同炒。然後把羊排和所有的食材一起炒。撒上一撮紅糖，放入醬油、豆瓣醬，然後淋上紹興黃酒，加水將排骨完全浸在水中，用中火慢燉至肉變軟，約50分鐘。
2. 將羊排放入氣炸鍋的炸籃中。將炸籃滑入氣炸鍋。在指定的時間和溫度下啟動設備。
🕒 200°C 🕒 4分鐘
3. 做好後放在盤子上，撒上歐芹、切碎的香蔥、燈籠椒薄片，然後澆上平底鍋中的醃汁。

牛排配烤蘆筍

用料

牛裡脊肉牛排	350克
馬鈴薯	400克
奶油	25克
鹽	1撮(0.3克)
綠色蘆筍	350克
橄欖油	1茶匙(4克)
羅勒醬	2湯匙(24克)

做法

1. 確保牛排在室溫下。在爐上煮馬鈴薯。煮熟後，與奶油和鹽一起制成薯泥。同時，將綠蘆筍洗淨瀝乾，將硬的部分切掉。將橄欖油淋在蘆筍上。
2. 將蘆筍放入氣炸鍋的炸籃中或使用飛利浦氣炸鍋煎魚盤配件，並在以下指定的溫度和時間開啟設備。
🕒 200°C 🕒 5分鐘
3. 同時，在牛排上刷上橄欖油。把蘆筍從氣炸鍋中取出。將牛排放入氣炸鍋的炸籃(或使用煎魚盤配件)中並按以下指定的溫度和時間進行燒烤。
🕒 200°C 🕒 4分鐘
4. 過了指定的時間後，關閉氣炸鍋，並讓牛排在空氣炸鍋裡再靜置8分鐘。這樣可以確保肉完全熟透，而不會煮過頭。
5. 將牛排配薯泥、烤蘆筍和羅勒醬一起食用。





豉汁鳳爪

用料

去根雞爪	12只(約500克)
大蔥	4段10克
薑片	4片10克
鹽	2克
雞汁	2克
老抽	4克
蒸魚豉油	10克
洋蔥切絲	50克
料酒	10克

做法

1. 雞爪去根洗淨後，放入盤中。小知識：雞爪爪尖要剪掉，放入炸鍋前要在開水中焯一下。
2. 依次放入大蔥、薑片、鹽、雞汁、老抽、蒸魚豉油、洋蔥切絲、料酒。將雞爪與這些配料攪拌均勻，醃制15分鐘。小知識：提前醃制2小時以上，口感會更佳。
3. 把醃制好的雞爪和配料全部倒入烘焙籃配件。將烘焙籃配件放入炸籃中，然後推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥 200°C ⌚ 30分鐘
4. 將烤好的雞爪取出裝盤，就可以享用美味的豉汁鳳爪了！



是不是無法想象，飛利浦氣炸鍋竟然可以做出來可口的豉汁鳳爪？跟著我們的菜譜，一步一步做出讓朋友驚訝的美味吧！此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



黃金炸豬排

用料

豬排	2片 (240 克)
鹽	4 克
胡椒粉	2 克
料酒	15 克
面粉	50 克
雞蛋	1 個 (40 克)
面包粉	100 克
植物油	25 克

做法

1. 用刀背拍打豬排，讓肉裡的肉汁釋放出來，這樣豬排吃起來更軟嫩。
2. 在拍打好的豬排上依次加入鹽、胡椒粉、料酒，醃制 20 分鐘。
3. 將醃制好的豬排依次裹上面粉、蛋液、麵包屑（裹兩次）。
小知識：豬排裹兩次麵包屑和蛋液，讓烘烤時外皮更酥脆，鎖住水分，確保外型美觀。
4. 在裹好麵包屑的豬排上均勻塗上植物油，放入氣炸鍋炸籃網格上，將炸籃在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥180°C ⌚16 分鐘
5. 取出裝盤，即可享用美味的炸豬排。
小知識：沾一點酸辣醬，鹹香酸辣，口感更豐富！



在家裡也可以做出金黃酥脆，肉嫩多汁的美味炸豬排。



洛神花五花肉

用料

五花肉	300 克
洛神花	7 顆 (約 15 克)
水	100 克
蔥段	3 克
薑片	3 克
老抽	10 克

白糖	100 克
香葉	0.2 克
桂皮	3 克
八角	5 克
料酒	5 克
水澱粉	15 克

做法

1. 提前將五花肉煮 40 分鐘，同時將洛神花用溫水泡開，泡成洛神花水（100 克）。
2. 將煮好的五花肉切成立方塊（約 3 厘米* 3 厘米），放進 烘焙籃配件中。
3. 然後依次加入蔥段、薑片、老抽、白糖、香葉、桂皮、八角、料酒和泡好的洛神花水。將烘焙籃配件放在炸籃網格上。

然後推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。

200°C 20 分鐘

小知識：可根據個人口味適當減少白糖的量。

4. 出鍋前在五花肉上均勻淋水澱粉。均勻攪拌後取出裝盤，即可享用美味。

小知識：淋入水澱粉後，可再繼續烤制 1 分鐘。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



中式烤魚

用料

鱸魚	1條(約400克)
鹽	2克
料酒	5克
蔥段	5克
薑片	5克
胡椒粉	2克
植物油	15克
生抽	10克
豆瓣醬	20克

乾辣椒	5克
紅油	20克
香油	5克
大蒜	10克
洋蔥	10克
香菇	10克
芹菜	60克
紅椒	20克
青椒	20克

做法

1. 洗淨鱸魚，在魚身上切十字花刀以便入味。把魚放進一個深碟，然後依次加入鹽、料酒、蔥段、薑片、胡椒粉、植物油，拌勻後醃制20分鐘。
2. 把魚放入烘焙籃配件中，將配件放進炸籃後，推入氣炸鍋。在指示的時間和溫度下啟動設備。
🕒 200°C ⌚ 12分鐘
3. 在烤魚的時候，開始準備料汁和輔料。在碗裡依次加入生抽、豆瓣醬、乾辣椒、紅油、香油、大蒜，攪拌均勻。

並將洋蔥、香菇、芹菜、紅椒、青椒切成小方塊形狀。待設備停止後，把料汁和輔一起倒入烘焙籃配件，再次設置時間和溫度。

🕒 200°C ⌚ 6分鐘

小知識1：加上金針菇、魔芋結、千頁豆腐等素菜，神仙搭配，超美味。

小知識2：喜歡口感嫩一點的，可減少烤制時間。

4. 取出裝盤。



此食譜中使用了適配飛利浦空氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



烤鮭魚

用料

鮭魚排	500 克
橄欖油	10 克
希臘優格	100 克
蒔蘿	2 克
迷迭香	2 克
黑胡椒	2 克

做法

1. 將鮭魚、橄欖油、希臘優格、蒔蘿、迷迭香、黑胡椒放入碗中，醃制 15 分鐘。
2. 擦拭掉蒔蘿、迷迭香，放入煎魚盤，再推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥 180°C ⌚ 16 分鐘
小知識 飛利浦不沾煎魚盤配件，適合烹飪魚類食譜，在烹飪過程中，保證焦脆表皮的完整。
3. 取出裝盤。
小知識：擠點檸檬汁在肉上，可增加風味。

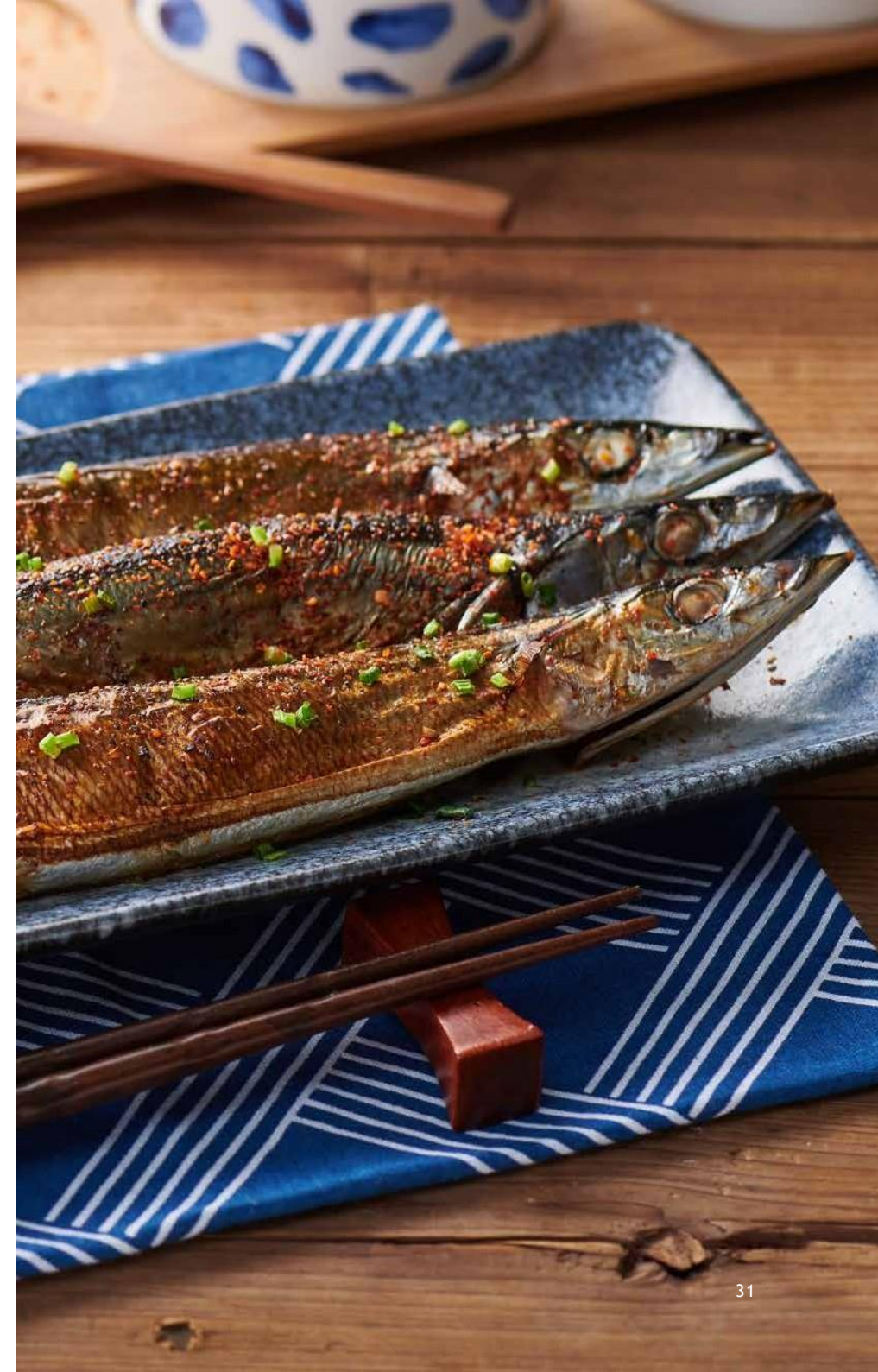
烤秋刀魚

用料

秋刀魚	3 條 (約 500 克)
檸檬片	10 克
植物油	10 克
料酒	5 克
孜然粉	1 克
黑胡椒	1 克
白砂糖	2 克
鹽	2 克

1. 秋刀魚洗淨，放入一個長形容器中，待醃制。
2. 依次將檸檬片、植物油、料酒、孜然粉、黑胡椒、白砂糖、鹽加入容器中，與秋刀魚混合均勻，醃制 20 分鐘。
3. 將醃制好的秋刀魚放入煎魚盤，再推入氣炸鍋中，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥 200°C ⌚ 8 分鐘
小知識 飛利浦不沾煎魚盤配件，適合烹飪魚類食譜，在烹飪過程中，保證焦脆表皮的完整。
4. 取出擺盤，即可享用美味的烤秋刀魚！

有了飛利浦氣炸鍋，在家也可以品嚐美味的烤秋刀魚！這道烤味，帶著日式的小清新，鮮美誘人，營養豐富。





蒜蓉粉絲蝦

用料

基圍蝦	150克	青椒丁	10克
料酒	10克	紅椒丁	10克
蒜末	20克	鹽	1克
植物油	50克	生抽	3克
粉絲	20克	小蔥末	10克
洋蔥末	10克		

做法

1. 蝦開背，取出蝦線，洗乾淨後放入一個深碟中，淋料酒醃制 5 分鐘。小知識：蝦開背時，務必取出蝦線，乾淨衛生。
2. 將準備好的蒜末和植物油一起倒入烘焙籃配件中，準備爆香。將配件放在炸籃網格上，然後推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🕒 180°C 🕒 3分鐘
小知識：用植物油炸蒜是保證口感必不可少的一步。
3. 將爆香好的蒜油倒出到容器中，依次加入泡好的粉絲切

- 段，洋蔥末、青椒末、紅椒末、鹽、生抽，攪拌均勻各種材料備用。在醃好的蝦背上均勻撒上調好的粉絲蒜蓉料，放入烘焙籃配件。將配件放在炸籃網格上，再推入氣炸鍋，設置時間和溫度。
🕒 180°C 🕒 10分鐘
4. 取出裝盤，撒上蔥花。
小知識：為了保證烹飪多汁，建議在烘焙籃上包裹一層嚴密的錫箔紙。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



蒜蓉烤生蠔 (6個)

用料

生蠔	6 個 (約 720 克)
植物油	50 克
生蒜末	30 克
生蒜末	30 克
紅椒末	20 克

綠椒末	20 克
黃椒末	20 克
鹽	4 克
生抽	5 克
蔥花	10 克

做法

1. 洗淨生蠔備用。將紅燈籠椒、綠燈籠椒和黃燈籠椒切末並 將生蒜研磨成生蒜末，備用。
2. 將植物油和生蒜末 (30 克) 倒入烘焙籃配件。將烘焙籃配件放進炸籃，推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備，爆香蒜末。
🔥 180°C ⌚ 4 分鐘
 小知識：油炸蒜末是確保口感的關鍵步驟，不可缺少。
3. 把爆香好的蒜油取出放入一個乾淨的碗中，在容器中再依次加入生蒜末 (30 克)、紅椒末、綠椒末、黃椒末、鹽、

生抽。將所有配料攪拌均勻後，均勻的份量淋到洗乾淨的生蠔上。將調味好的生蠔依次放入炸籃中，一次可放入 6 個。推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。

🔥 200°C ⌚ 3 分鐘

小知識 1：生蠔上加一些粉絲一起烤，口感更豐富。

小知識 2：使用飛利浦官方配件雙層烤架，一次可烘烤 12 個生蠔 (每層放 6 個生蠔)。

4. 取出裝盤，即可享用美味蒜蓉烤生蠔。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



火腿甜椒魷魚筒釀

用料

紅皮洋蔥	1個 (82 克)
蒜瓣	2 瓣 (8 克)
西班牙火腿	50 克
黃燈籠椒	1個 (156 克)
橄欖油	1 茶匙 (4 克)

新鮮香菜	10 克
檸檬	1 個 (80 克)
大魷魚筒	2 個 (280 克)
中號雞蛋	1 個 (56 克)
面包屑	4 湯匙 (40 克)

做法

- 將紅皮洋蔥去皮切碎。將大蒜去皮切碎。把西班牙火腿切成小塊。把黃燈籠椒切丁，去籽去掉白色部分。
- 將切碎的洋蔥、大蒜、西班牙火腿和橄欖油放入烘焙配件中，並在氣炸鍋中按照指定的溫度和時間進行煎炸。
🔥 180°C ⌚ 5 分鐘
- 當設備準備就緒後，將黃燈籠椒放入配件中，並在指定的溫度和時間下繼續使用氣炸鍋。
🔥 180°C ⌚ 3 分鐘
- 讓餡料冷卻。把新鮮的香菜剝碎。磨碎 ¼ 的檸檬。將 ½ 的檸檬榨汁。將剩下的 ½ 切成楔形食用。
- 在拌入雞蛋、面包屑、香菜、檸檬皮、果汁、現磨胡椒粉和海鹽之前，請確保餡料已經冷卻。
- 將魷魚筒填滿，然後用一個木制的串肉地把它們合上。
- 在指定的溫度和時間下，用煎魚盤烤魷魚。
小知識：空氣炸鍋通常不需要預熱，但是您可以決定以 200 度將煎魚盤加熱 5 分鐘。
🔥 200°C ⌚ 8 分鐘
- 將魷魚和檸檬一起食用即可。食用建議：將魷魚配上米飯或馬鈴薯和一份清爽的沙拉一起食用。



小知識：飛利浦不沾煎魚盤配件，適合烹飪類海鮮食譜，在烹飪過程中，保證焦脆表皮的完整。



奶油檸檬烤鱈魚

用料

鱈魚	200 克
羅勒	1 克
鹽	2 克
胡椒粉	1 克
橄欖油	4 克
檸檬	10 克
奶油	5 克

做法

1. 將鱈魚均勻切塊放入容器中，再加入羅勒、鹽、胡椒粉、橄欖油、檸檬擠汁，輕輕與鱈魚塊拌勻。
2. 鱈魚放在煎魚盤上（魚皮朝下），再把奶油放在魚肉上，在烘烤過程中，黃油可以完全融入魚肉裡。將煎魚盤推入氣炸鍋中，並在指示的時間和溫度下啟動設備。
🕒 200°C 🕒 8 分鐘
小知識 1：奶油必須放在魚身上，讓黃油完全融入魚肉裡。
小知識 2：可搭配使用氣炸鍋煎魚盤配件。
3. 取出裝盤，即可享用美味的奶油檸檬烤鱈魚啦！

小知識：飛利浦不沾煎魚盤配件，適合烹飪魚類海鮮食譜，在烹飪過程中，保證焦脆表皮的完整。

烤鱈魚排

用料

新鮮鱈魚	1 千克
薑	30 克
大蒜	30 克
孜然粉	10 克
紅色辣椒粉	10 克
鹽	1 撮 (0.3 克)
薑黃粉	10 克
磨碎的香菜	20 克
醋	20 克
番茄膏	60 克
面包屑	100 克
油	4 湯匙 (32 克)

做法

1. 將新鮮的鱈魚切成大塊，輕輕擦乾。將薑和大蒜混合成糊狀。在一個碗中，加入生薑/大蒜醬、孜然粉、紅色辣椒粉、少許鹽、薑黃粉、碎香菜、醋和番茄泥混合。
2. 將魚放入混合物中，醃制 30 分鐘。
3. 將醃制好的魚卷好放入面包屑中，刷上油。將魚放入帶有雙層配件的氣炸鍋中，根據指定的時間和溫度進行烘烤。
🕒 180°C 🕒 7 分鐘
小知識：此食譜中使用了飛利浦雙層配件，一次烹飪雙倍份量。

鱈魚肉質細白鮮嫩，營養豐富。



經典鱈魚 烤法



鮮香麻婆豆腐

用料

豆腐	1盒 (350 克)
薑末	2 克
蒜末	2 克
蔥段	2 克
植物油	10 克
豬肉肉糜	20 克

蒜蓉辣椒醬	10 克
生抽	10 克
花椒粉	1 克
澱粉	3 克
小蔥花	2 克

做法

1. 提前準備好所有食材。將一盒豆腐切成塊備用，薑和蒜剝成末，青蔥切段。
2. 在烘焙籃配件中依次倒入植物油、肉末、蒜蓉辣椒醬、生抽、蔥段、薑末、蒜末、花椒粉。將烘焙籃配件放入炸籃，並推入氣炸鍋中，在指示的時間和溫度下啟動設備。

🔥 180°C ⌚ 8 分鐘

3. 在烘焙籃配件中倒入豆腐塊，再次設置時間和溫度。
🔥 180°C ⌚ 8 分鐘
4. 拉出炸籃，在烘焙籃配件中加入澱粉，勾芡拌勻。
5. 取出裝盤，撒上蔥花，享受可口美味的麻婆豆腐。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



肉絲炒年糕

用料

肉絲	50 克	雞精	2 克
薑片	3 克	綠豆芽	50 克
蒜末	2 克	蔥段	10 克
植物油	2 克	乾辣椒	3 克
年糕	120 克	白酒	1 克
老抽	5 克	水	15 克
白糖	8 克	水澱粉	2 克
鹽	1.5 克		

做法

1. 在一個乾淨的容器中，將肉絲、薑片、蒜末、植物油攪拌均勻。
2. 將攪拌均勻好的食材一起倒入烘焙籃配件中。將烘焙籃放在炸籃網格上，並推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🕒 180°C 🕒 2 分鐘
3. 把提前煮好的年糕、老抽、白糖、鹽、雞精、綠豆芽、蔥段、

辣椒、白酒及水依次倒入烘焙籃配件，再次設置時間和溫度。

🕒 180°C 🕒 6 分鐘

小知識：想讓口感更脆，可多烤制 2 分鐘。

4. 淋入水澱粉，攪拌均勻，取出裝盤，稍加點綴即可享用美味的肉絲炒年糕了！

小知識：淋入水澱粉後，可繼續烤制 1 分鐘。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



糖醋排骨

用料

豬肋排	500 克	生抽	15 克
鹽	4 克	老抽	4 克
料酒	1 克	白糖	80 克
薑片	5 克	白醋	20 克
小蔥段	5 克	香醋	30 克
生抽	15 克	雞粉	2 克
植物油	15 克	澱粉	8 克
鹽	3 克		

做法

1. 洗淨豬肋排骨，並切成長段（約 5 厘米）。
2. 將切好的排骨放在一個大容器中，然後依次加入鹽（4 克）、料酒、薑片、小蔥段、生抽（15 克）、植物油，拌勻醃制 5 分鐘。
3. 將醃制好的排骨倒入烘焙籃配件，封上錫紙，將烘焙籃配件放入炸籃中，推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
⌚ 180°C 20 分鐘
4. 調製糖醋汁：鹽（3 克）、生抽（15 克）、老抽、白糖、白醋、香醋、雞精、澱粉，攪拌均勻。設備停止後，拉出氣炸鍋炸籃，將烘焙籃配件上的錫紙半揭開，然後把糖醋汁淋在烤好的排骨上，再次設置時間和溫度。
⌚ 200°C 4 分鐘
5. 取出排骨，再次攪拌均勻，裝盤即可。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



蜜汁魷魚絲

用料

魷魚	300 克
料酒	10 克
植物油	15 克
鹽	1 克
白糖	5 克
雞精	2 克

植物油	20 克
生抽	2 克
紅辣椒粉	2 克
孜然粉	2 克
蒜末	10 克

做法

1. 將魷魚洗淨，並切成絲狀。
2. 放入烘焙籃配件中，然後依次在章魚肉/魷魚絲中加入料酒、植物油（15 克）。將烘焙籃放入炸籃中，將炸籃推入空氣炸鍋，並在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥 180°C ⌚ 5 分鐘
小知識：此步驟是為了讓魷魚收汁。

3. 從氣炸鍋中拉出炸籃，在烘焙籃配件中依次加入鹽、白糖、雞精、植物油（20 克）、生抽、紅辣椒粉、孜然粉、蒜末，和魷魚絲攪拌均勻，再次設置溫度和時間。
🔥 180°C ⌚ 5 分鐘
小知識：烤制時間必須控制在 10 分鐘以內，過久會讓章魚肉/魷魚難以咀嚼。
4. 取出裝盤，即可享用美味魷魚絲。



此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！



煎餃

用料

冷凍水餃	8 只 (約300 克)
水	20 克
植物油	10 克

做法

1. 在烘焙籃配件中倒入植物油，然後再將 8 個冷凍水餃放進去，再將水均勻澆在水餃上。烘焙籃封上錫紙後，放進炸籃，推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥 180°C ⌚ 6 分鐘
小知識 1：煎制過程建議先倒植物油，再放入水餃，最後在水餃上澆上水，口感最好。
小知識 2：采用手工現包水餃，味道更佳。
2. 揭去錫紙，再次設置時間和溫度。
🔥 180°C ⌚ 2 分鐘
3. 取出裝盤，即可享用美味的自制煎餃了！

此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！

煎牛柳

用料

牛排	1 塊 (200 克)
蠔油	2 克
植物油	10 克
蒜片	2 克
青椒片	10 克
黃椒片	10 克
紅椒片	10 克
鹽	1 克
雞精	2 克

做法

1. 牛排切成條狀（約 1 厘米），放入烘焙籃配件中。將烘焙籃放在炸籃裡，推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥 200°C ⌚ 5 分鐘
小知識：喜歡口感嫩一點的，可減少烤制時間。
2. 依次在烘焙籃中倒入蠔油、植物油、蒜片、青椒片、黃椒片、紅椒片、鹽、雞精，再次設置時間和溫度。
🔥 200°C ⌚ 3 分鐘
3. 取出擺盤，開始享用美味煎牛柳吧！

此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，烘焙籃不僅可以烘焙還可以用來翻炒各式中式菜色！





蛋撻 (12個)

用料

蛋撻皮	12 個 (約 360 克)
雞蛋	4 個 (160 克)
	(1 個全蛋、3 個雞蛋黃)
淡奶	200 克
牛油	100 克
奶綿	150 克
白砂糖	

做法

1. 準備好提前購買的 12 個現成蛋撻皮，放在一旁備用。
小知識：建議購買現成的蛋撻皮，烹飪更方便。蛋撻皮種類不同，重量可能有所不同。
2. 調制蛋撻液：混合 1 個全蛋、3 雞蛋黃、淡奶油、牛奶、綿白糖，攪拌均勻。把混合後的液體過篩子，篩出顆粒，讓口感更細膩。
小知識：蛋撻液必須過篩，以保證蛋撻口感最佳。
3. 過篩後的蛋黃牛奶液體，倒入蛋撻皮（8 到 9 分滿），在指示的時間和溫度下啟動設備。
🔥 180°C ⌚ 8 分鐘。
4. 取出裝盤，即可享用美味蛋撻。



快手甜點首選，迅速滿足你對甜食不可遏制的渴望！
建議使用飛利浦官方配件雙層烤架，一次可烘烤 12 個（每層可放 6 個）。



蛋黃酥 (12個)

用料

紅豆沙	180 克 (15克/個)
鹹蛋黃	120 克 (10克/個)
酥皮	450 克
雞蛋	80 克 (2 個·取蛋黃·做蛋黃液)
黑芝麻	5 克

做法

1. 提前準備好所有食材·包括現成的紅豆沙·鹹蛋黃·現成的酥皮面團·2 個雞蛋和黑芝麻。開始做紅豆餡兒：把紅豆沙分成均勻 12 小份·然後逐個包裹熟蛋黃·揉成圓球狀即可。
2. 包包餡兒：將酥皮面團均勻分成 12 小份·並手揉成圓球狀·用手掌輕輕往下按壓成圓形酥皮·將紅豆沙蛋黃餡兒完整包裹在圓形酥皮中·揉成圓球形·在揉好的蛋黃酥外

皮上均勻刷上蛋黃液·再撒上黑芝麻。取一張烘焙紙·裁成小張·墊在每個蛋黃酥下面·然後均勻放在炸籃裡·並保持一定間距·將炸籃推入氣炸鍋中·在指示的時間和溫度下啟動設備。

🔥 160°C ⌚ 15分鐘

3. 取出擺盤·盡情享用美味的蛋黃酥吧！



原來做蛋黃酥可以這麼簡單又美味！

強烈建議您用空氣炸鍋制作這道經典中國甜點·趁熱享用·美味停不下來

！使用飛利浦官方配件雙層烤架·每層可放 6 個·一次可烘烤 12 個。

為了讓烘焙更簡單·您也可以提前購買現成的酥皮·鹹蛋黃和紅豆沙。



檸檬鬆餅蛋糕

用料

椰子油	1 茶匙 (4 克)
檸檬	2 個 (160 克)
杏仁粉	250 克
發酵粉	1 茶匙 (5 克)
海鹽	0.5 茶匙 (1.5 克)
精制椰子油	150 毫升 (135 克)
蜂蜜	7 湯匙 (140 克)
雞蛋	4 個 (224 克)
香草豆莢	1 個 (2 克)

做法

1. 將 7 個氣炸鍋瑪芬杯塗上少許椰子油。將檸檬擦洗乾淨，用擦絲器擦檸檬皮，將得到的檸檬皮屑然後放在一邊。將檸檬切塊並榨汁。
2. 在一個碗裡，加入杏仁粉、發酵粉、海鹽、精煉椰子油、蜂蜜、雞蛋、檸檬汁和檸檬皮屑。
3. 將香草豆莢縱向切片，用刀刮下籽，然後放入碗中。攪拌至光滑蓬鬆。將其裝滿三分之二的杯子。烘烤時間和溫度如下所示。請分批烹飪，直到面團做完。
🕒 160°C ⌚ 18 分鐘

快去烘焙這道充盈著清新檸檬香氣的小點心吧！

香草餅乾

用料

面粉	200 克
糖	60 克
黃油	60 克
雞蛋	1 個 (56 克)
鹽	1 撮 (0.3 克)
發酵粉	1 茶匙 (5 克)
香草糖	1 湯匙 (16 克)
腰果	100 克

做法

1. 將除腰果外的所有食材混合，用手揉成光滑的面團。
2. 把面團擀成薄面皮，然後用所需的刀具切出餅乾小塊。
3. 將切碎的腰果撒在香草餅乾上，然後用手掌壓一下。將其放入空氣炸鍋中按照指定的時間和溫度烘烤。重複此過程，直到所有餅乾都烤完為止。
🕒 170°C ⌚ 8 分鐘

濃濃的香草味餅乾，值得一試！





抹茶紅豆月餅 (12個)

用料

紅豆蓉	240 克
糖粉	45 克
無鹽黃油	100 克
蛋液	15 克

淡奶油	20 克
椰漿	10 克
低筋面粉	180 克
抹茶粉	10 克

做法

1. 準備紅豆餡：紅豆蓉均勻分成 12 份，每份約重 20 克。將分好的紅豆蓉餡料依次搓圓，放入冰箱冷藏備用。
2. 做月餅皮：把糖粉及軟化的黃油、蛋液、淡奶油、椰漿，一次拌勻。再加入已過篩的低筋粉及抹茶粉，揉成面團，包上保鮮膜，冰箱冷藏 1 小時以上。
3. 將冷藏好的月餅皮面團均勻分成 12 份小面團，每個約重 28 克。首先將每個小面團搓圓，並從上到下用力按壓，依次壓扁成 12 個圓形月餅面皮。包入紅豆蓉餡料，收口包牢，依次搓圓，然後放入月餅模具，按壓一下，推出月餅。
小知識 1：月餅模提早在烘焙店購買。

小知識 2：月餅和月餅模均勻地撒上少量低筋粉，防止沾手沾模。

4. 月餅擺放盤中，封保鮮膜，冷凍 1 小時以上。取烘焙紙，裁成小張，墊在月餅底部，再放入空氣炸鍋炸籃中，在指示的溫度和時間下啟動設備。
🔥 160°C ⌚ 9 分鐘
5. 拉開氣炸鍋，月餅刷糖水 (糖水比例 1:1)，繼續烘烤 1 分鐘。
6. 取出裝盤，享用美味的抹茶紅豆月餅吧！
小知識：裝盤後冷卻 5 分鐘，口感最佳。



顏值清新可愛，一抹茶香四溢，紅豆餡料甜而不膩！還有月餅的更多花樣做法，幫助您在中秋時節在家人面前大展身手！飛利浦 XXL 氣炸鍋可以一次烘焙 7 個月餅，搭配使用適配的雙層烤架，可一次烘焙 12 個月餅。



香蕉麵包

用料

香蕉	2.5 個 (290 克)
黃油	40 克
雞蛋	1 個 (56 克)
面粉	140 克
糖	50 克

鹽	1 撮 (0.3 克)
小蘇打	1 茶匙 (4 克)
黃油	10 克
香蕉	0.5 個 (58 克)

做法

1. 將所有香蕉去皮，但是把半個香蕉放在一邊，以備後用。
在碗裡用叉子把香蕉搗爛。
小知識：皮上帶有褐色斑點的成熟香蕉最適合這個食譜。
2. 在搗碎的香蕉中加入黃油和雞蛋，攪拌均勻。在另一個碗裡，將面粉、糖、小蘇打和鹽等乾燥的配料混合在一起。小知識：如果您使用成熟和味甜的香蕉，則可以減少此食譜中糖的用量，或用其他類型的糖(例如紅糖)代替。
3. 將幹配料添加到搗碎的香蕉混合物中。用叉子或刮鏟把所有原料搗成濕的香蕉糊。
小知識：在此步驟中，您還可以給香蕉麵包添加其他

成分，比如堅果、葡萄幹或巧克力片。

4. 將飛利浦烘焙配件的底部和側面塗上黃油，然後撒上少許面粉。將香蕉麵包的面糊倒入烘焙配件中。將一開始剩下的香蕉縱向切成兩半，放在香蕉麵包的頂部。將烘焙配件放入炸籃中，把炸籃放入氣炸鍋裡。在指定的時間和溫度設置下啟動設備。
🔥 160°C ⌚ 40 分鐘
5. 完成後，用廚房用紙蓋住香蕉麵包以使其濕潤。
小貼士：香蕉麵包最好配上牛奶。



香蕉麵包在隔天的味道會更好，因為其味道會隨著時間變得更美味。



紅酒巧克力蛋糕

用料

奶油	140 克
蔗糖	110 克
中號雞蛋	3 個 (168 克)
斯佩爾特小麥麵粉	200 克
可可粉	2 湯匙 (9.2 克)
發酵粉	2 茶匙 (10 克)
鹽	1 撮 (0.3 克)

薑餅香料	1 茶匙 (1.6 克)
杏仁	50 克
黑巧克力	100 克
紅葡萄酒	110 毫升 (110 克)
糖粉	80 克
紅葡萄酒	2 湯匙 (20 克)

做法

1. 將打蛋器安裝在廚房器具上，將其打開，然後將奶油和糖放入其中攪拌，並逐一打入雞蛋。
2. 在一個單獨的碗中，將斯佩爾特小麥面粉與未加糖的可可粉、發酵粉、鹽和薑餅香料混合。
3. 用食品加工機將杏仁磨碎。然後用刀將巧克力粗略切碎。
4. 慢慢地將五香面粉混合物加入到光滑的人造黃油雞蛋液中，然後加入杏仁粉、碎巧克力和紅葡萄酒。將面團放入氣炸鍋的烘焙配件中。
5. 將烘焙配件放入氣炸鍋的炸籃中，並按照指定的溫度和時間進行烘烤。
🕒 160°C 🕒 35 分鐘
6. 將糖粉與剩餘的紅葡萄酒混合，然後倒在熱的香草蛋糕上。撒上切碎的巧克力塊，即可享用。
小知識：該食譜是為 XXL 系列的烘焙配件制作的，如果您使用的是緊湊型系列，請使用 2/3 的食材即可。烹飪時間應該差不多。



紅酒巧克力
香草蛋糕是
稍冷的日子
裡的完美選
擇，它會讓
您在幾秒鐘
內感到溫暖
舒適。



法式烤火腿起司三明治

用料

雞蛋	1個 (56 克)
牛奶	50 毫升 (50 克)
麵包	4 片 (200 克)
切達起司	80 克
火腿薄片	60 克
橄欖油	1 茶匙 (4 克)

做法

1. 將雞蛋和牛奶倒入碗中打勻，然後將面包片浸泡在這種混合物中。
2. 在兩片浸濕的面包之間放入起司和火腿。
3. 將三明治面包放入氣炸鍋的炸籃中，並在指定的溫度和時間下烘烤。

小知識：如果您使用煎魚盤，建議在使用前將其放入氣炸鍋中加熱 5 分鐘。放入面包前先在煎魚盤上刷上橄欖油。

🔥 180°C ⌚ 5 分鐘



該食譜尤其適用於不新鮮的面包，將其浸泡在雞蛋液裡，再在麵包中間放點奶酪一起烘烤。



歐式早餐

用料

麵包	4 片 (200 克)
雞蛋	4 個 (224 克)
可頌	4 個 (300 克)

做法

1. 把麵包片放入氣炸鍋的炸籃底部。
2. 用大頭針在蛋殼上戳幾個小洞。把它們放在麵包片上。把可頌放在雞蛋旁邊。
3. 制作半熟的軟雞蛋。在指定的時間和溫度下啟動設備。

🕒 150°C ⌚ 8 分鐘

小知識：

要將雞蛋完全煮熟，請在180°C下單獨烹飪（不含麵包片和可頌）15分鐘。



早餐蔥油餅

用料

冷凍蔥油餅(單次)	100 克 (1 片)
) 植物油	10 克

做法

1. 蔥油餅兩面刷植物油，放入炸籃網格上。
2. 將炸籃推入氣炸鍋，並在指示的時間和溫度下啟動設備。
🕒 200°C ⌚ 6 分鐘
3. 取出裝盤，就可以享用美味的自制烤蔥油餅啦！

發現更多 早餐創意新做法



早餐松餅



銀魚煎蛋



蔓越莓司康



早餐舒芙蕾



法式吐司



韓國蔬菜煎餅



酪梨烤雞蛋

用料

酪梨	1個 (160 克)
雞蛋鹽	2 個 (112 克)
拉差辣椒醬	1 撮 (0.3 克)
胡椒粉	1 茶匙 (6 克)
	1 撮 (0.3 克)

做法

1. 將酪梨對半切開，去核，去皮。用湯匙將兩半酪梨中間的部分挖出來，把雞蛋打入酪梨的中心部分，撒上鹽調味。
2. 將兩半酪梨放入氣炸鍋的炸籃中，並在指定的時間和溫度下啟動設備，直到雞蛋凝固。

小知識：如果您更喜歡鬆軟的蛋黃，可以減少在氣炸鍋裡的時間。

🕒 160°C ⌚ 8 分鐘

3. 食用前，撒上拉差辣椒醬和胡椒粉調味。
- 小知識：酪梨烤雞蛋可以作為營養早餐，但也是一道很好的午餐、開胃菜或配菜。

也許您會在沙拉或酪梨醬中使用酪梨，但是，您有嘗過熱酪梨的味道嗎？它散發出堅果般的風味，是絕對舒適的食物。您可以自己試試看！

探索更多周末早午餐的美味食譜



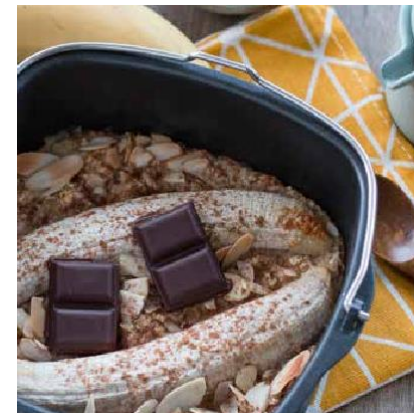
小香腸麵包



藜麥蘑菇餡辣椒



烤無花果燕麥



烤杏仁香蕉粥



雞肉凱撒沙拉



鮭魚牛角麵包



乳酪披薩鬆餅

用料

燈籠椒	60 克
香蔥	1 根 (16 克)
低脂凝乳酪/凝乳	70 克
小號雞蛋	2 個 (96 克)
罐裝玉米	60 克
溫開水	60 毫升 (60 克)
斯佩爾特小麥面粉	130 克

發酵粉	7 克
奇亞籽	15 克
磨碎的高達奶酪	60 克
鹽	1 撮 (0.3 克)
現磨黑胡椒粉	1 撮 (0.3 克)
乾牛至	1 茶匙 (0.6 克)
磨碎的高達奶酪	30 克

做法

1. 切碎紅辣椒，把香蔥剁碎在一個碗裡，混合凝乳乾酪、雞蛋、紅辣椒、洋蔥、甜玉米和溫水。加入斯佩爾特小麥面粉、發酵粉、奇亞籽、磨碎的高達奶酪、鹽、胡椒粉和乾牛至。
2. 舀出麵糰放入瑪芬杯中，撒上磨碎的高達乳酪。

1. 將瑪芬杯放入氣炸鍋的炸籃中，並在指定的溫度和時間下烘烤，直到鬆餅酥脆並完全烤熟。
🔥 160°C ⌚ 20 分鐘
4. 盡情享用吧！



濃濃的乳酪味披薩配料擁有迷你的鬆餅造型，是不是讓您蠢蠢欲動，想要大展身手。快來嘗試“奶酪披薩鬆餅”吧！此食譜中使用了適配飛利浦氣炸鍋的烘焙配件，裡面有安全耐高溫的瑪芬杯可以用來烘焙哦！



金錢蝦餅 (4 個)

用料

蝦	250 克
鹽	2 克
雞精	1 克
薑末	2 克
蔥白粒	2 克
料酒	2 克

雞蛋	2 個 (80 克)
澱粉	60 克
面包糠	50 克
植物油	10 克
胡椒粉	1 克

做法

1. 蝦肉剁成泥，放入一個大的容器中，依次加入鹽、雞精、薑末、蔥白粒、料酒、雞蛋清、澱粉 (10 克)，攪拌均勻。小知識 1：可留一半蝦肉切成塊，提升蝦餅的咀嚼感。
小知識 2：只需要使用雞蛋清。
1. 把蝦泥拍成餅狀，依次裹上澱粉 (50 克)、蛋液、面包糠

- 再刷植物油。
3. 放入炸籃網格上，推入氣炸鍋，在指示的時間和溫度下啟動設備。
🕒 200°C ⌚ 5 分鐘
4. 取出裝盤。



金黃誘人，鮮香酥脆，營養豐富，很適合下午茶哦！
搭配使用飛利浦雙層配件，一次烹飪雙倍份量，滿足全家人的胃口。



炸鮮奶條

用料

鮮牛奶 150 克
玉米澱粉 30 克
白糖 50 克
椰漿 50 克

麵粉 30 克
雞蛋 2 個 (80 克)
麵包糠 50 克

做法

1. 取一個乾淨的容器，依次倒入牛奶、玉米澱粉、砂糖、椰漿，並攪拌均勻。
2. 將牛奶混合液倒入烘焙籃配件中。將配件放入炸籃網格上，推入氣炸鍋，並在指示的時間和溫度下啟動設備。
🕒 180°C ⌚ 5 分鐘
3. 小心取出烘焙籃配件，並把加熱好的牛奶糊倒入保鮮盒中，放入冰箱冷藏 30 分鐘，脫模後切成小塊。
4. 將切好的牛奶條依次蘸麵粉、蛋液、麵包屑後，再一個一個放入氣炸鍋炸籃上，注意牛奶條之間保留一些空隙，

確保均勻受熱。將炸籃推入氣炸鍋，再次設置時間和溫度。

🕒 200°C ⌚ 4 分鐘

小知識：奶條裹 2 次面包屑和蛋液，保證外皮酥脆、奶更嫩的口感。

5. 取出裝盤，即可享用。

小知識：如果購買現成的鮮奶條，按照「步驟中的第 3 步」烤即可。



想用氣炸鍋做一道奶香濃鬱的甜點？
一定要試試炸鮮奶條，一口咬下去外面
酥脆，裡面柔嫩，入口即化！



蒜蓉烤茄子

用料

大蒜	20 克
植物油	10 克
小蔥	5 克
豆豉	5 克
豆瓣醬	5 克
雞精	3 克
紅椒	10 克
綠椒	10 克
生抽	5 克
茄子	100 克

做法

1. 大蒜切末放入烘焙籃配件中，然後倒入植物油。將配件放在炸籃網格上，推入氣炸鍋。在指示的時間和溫度下啟動設備，爆香大蒜末。
🕒 200°C ⌚ 4 分鐘
2. 拉出氣炸鍋炸籃，在爆香的蒜末上，依次加上小蔥、豆豉、豆瓣醬、雞精、紅椒、綠椒、生抽。所有配料拌勻備用。
3. 茄子整只放入炸籃網格上。將炸籃推入氣炸鍋後，設置時間和溫度。
小知識 1：茄子建議選用短粗的紫皮茄子。
小知識 2：茄子須整只放在烘焙籃配件裡烘烤，保留水分，取出後再切開。
🕒 180°C ⌚ 15 分鐘
4. 取出茄子，對半切，將醬料鋪平在切面上，再次設置時間和溫度。
🕒 180°C ⌚ 5 分鐘
5. 取出裝盤，即可享用美味的蒜蓉烤茄子啦！

濃濃蒜香，茄肉絲滑，這是一道經典烤物。用一道菜讓你的朋友大開眼界的最佳選擇！

彩虹蔬菜烤串

用料

小番茄	12 個 (144 克)
小胡瓜/西葫蘆	1 個 (210 克)
紅燈籠椒	1 個 (156 克)
黃燈籠椒	1 個 (156 克)
橙燈籠椒	1 個 (156 克)
綠燈籠椒	1 個 (156 克)
紅皮洋蔥	2 個 (164 克)
煮熟的甜菜根	2 個 (312 克)
墨西哥辣椒	12 個 (168 克)
橄欖油	1 湯匙 (8 克)

做法

1. 洗小番茄、綠色小胡瓜（節瓜）、紅、黃、橙、綠燈籠椒，將紅皮洋蔥去皮。將小胡瓜和煮熟的紅甜菜切成厚片。將燈籠椒、墨西哥辣椒和洋蔥切成大塊。
2. 備 5 只串肉地。將蔬菜按如下順序串好：聖女果、紅燈籠椒、橙燈籠椒、黃燈籠椒、綠燈籠椒、小胡瓜（西葫蘆）、墨西哥辣椒、紅皮洋蔥、甜菜。撒上橄欖油，將串串放進炸籃中，然後將炸籃滑入氣炸鍋。為了獲得最佳效果，請在指定的時間和溫度下分三批進行烹飪。
🕒 200°C ⌚ 8 分鐘

色彩斑斕的蔬菜烤串，讓小孩子們愛上吃蔬菜！





烤油桃配香草冰淇淋

用料

油桃	4 個 (392 克)	香草冰淇淋	160 毫升 (160 克)
葵花籽油	1 茶匙 (4 克)	杏仁	20 克
楓糖漿	4 茶匙 (40 克)		

做法

- 將油桃洗淨，切成兩半或四分之一。去核，在切面上刷上葵花籽油。
- 將油桃塊放在煎魚盤配件上，並在指定的溫度和時間下進行烘烤，直到將其烤好內部變熱。
- 將楓糖漿淋在烤油桃上，再撒上切碎的杏仁，就可以和香草冰淇淋一起食用了。

🕒 200°C ⌚ 8 分鐘



脆皮香蕉片

用料

香蕉	2 根 (232 克)
----	-------------

做法

- 首先，用刀將香蕉切成5毫米厚的切片。
- 將香蕉片均勻地擺放在氣炸鍋的炸籃底部，並在指定的時間和溫度下將香蕉片烤乾。
- 將氣炸鍋的炸籃取出，讓香蕉片冷卻。如果摸起來是乾的，則香蕉片具有最佳的稠度。如果不是乾的，則在相同的溫度下再乾燥 10 分鐘。
- 將冷卻的香蕉片從氣炸鍋中取出。為了獲得最佳效果，請將香蕉片分批烘烤。

🕒 100°C ⌚ 60 分鐘

讓孩子愛上氣炸鍋 做的美味小吃



金黃烤玉米



烤紅薯



巧克力香蕉



烤花椰菜



酥炸洋蔥花



扇形節瓜



香辣雞腿

用料

大蒜	1瓣 (4克)	鹽	1撮 (0.3克)
芥末	1/2 湯匙 (5克)	胡椒粉	1撮 (0.3克)
紅糖	2 茶匙 (12克)	橄欖油	1湯匙 (8克)
紅辣椒粉	1 茶匙 (1.4克)	雞腿	4 只 (400克)

做法

1. 將大蒜和芥末、紅糖、辣椒粉、鹽和現磨胡椒粉混合在一起調味。將其與油混合。
2. 用醃料將雞腿徹底擦一遍，醃制 20 分鐘。
3. 將雞腿放入炸籃中，然後將炸籃滑入氣炸鍋裡，在指定的時間和溫度下烘烤。
4. 將炸籃滑出，搖晃雞腿，然後在指定的時間和溫度下再次啟動氣炸鍋。
5. 享用您的香辣雞腿吧！

炸雞塊

用料

雞胸肉排	500 克	面包屑	75 克
面粉	40 克	植物油	1 茶匙 (4 克)
雞蛋	1 個 (56 克)	鹽	1 撮 (0.3 克)
奶油	25 毫升 (25 克)		

做法

1. 把雞胸肉切成小塊。
2. 把雞蛋打好，加入奶油和鹽攪拌。
3. 先把雞肉裹上面粉，然後再蘸上雞蛋混合物，最後裹上面包屑。
4. 將雞塊放入炸籃，撒上少許油，並放入氣炸鍋中在指定的時間和溫度下烤脆。
5. 享用雞塊吧。

花樣吃雞 豐富食譜任你打卡



紅酒燜雞



雞肉丸



烤雞胸肉



手撕雞三明治



韓式炸雞



雞肉燈籠椒烤串



各式配件



HD9925/01 烘焙配件
(1個烘焙籃 + 7個瑪芬杯)

烘焙籃擁有不粘塗層，專門為搭配飛利浦氣炸鍋使用設計。您可以用它來烘焙蛋糕、麵包，還可以用來翻炒中式和西式美食，用途多多。

還有7個瑪芬杯，可以用來烘焙各式小蛋糕、煎雞蛋。



搜索飛利浦氣炸鍋 烘焙配件
快把它帶回家吧！



烘焙愛好者的理想選擇
可做蛋糕、千層糕、奶酪包等



開啟中餐美食之旅
傳統中餐隨心做



7個瑪芬杯
新鮮美味即刻享用



貼心把手設計
單手即可提拿



不沾塗層
整拿整放易脫模



方便清洗
省時省力



⚠️ 溫馨提示：
將烘焙配件放置放入空氣炸鍋進行烹飪。烹飪結束後，小心取出，防止燙傷。



各式配件



HD9941/00 燒烤套裝
(1個不沾烤盤 + 4個串針)

不沾煎魚盤特別適合用來烤魚類等帶皮類的食材，比如秋刀魚、鱈魚、三文魚，保持食材外表的完整。

串針適合做各式烤串。這是您燒烤派對的好幫手！



在家自製健康燒烤
美味隨享



內置手柄
輕鬆裝卸



獨特不沾烤盤
食物輕鬆翻面



方便清潔
省時省力



溫馨提示：
將不沾煎魚盤插入氣炸鍋炸籃右下方的槽位中，推動烤盤使其卡入到位。
把串好食材的串肉地放到氣炸鍋中就可以開始燒烤了。

