

Cuisinart®

INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



美膳雅 1.5L頂級半自動冰淇淋機

CIM-46PCTW

為確保您的安全及延續產品的使用壽命, 請於使用前詳讀所有操作指示說明。

重要安全資訊

使用電器用品，請務必遵守基本的安全預防措施，以降低火災、觸電及/或身體傷害之風險。請確實遵守以下幾點注意事項：

1. 請詳讀所有操作指示說明。
2. 為防止觸電，請勿將此冰淇淋機的電源、電源插頭或設備主體放入水或其他液體內。
3. 此裝置不適合身體狀況不佳、有感官或精神障礙或缺乏經驗或知識的人使用(包括孩童)。於孩童在場時皆應嚴密監管任何電器用品之使用。大人應協助督導孩童，避免他們將本裝置當成玩具一般對待。
4. 欲進行零件組裝或拆解及清潔工作前或產品未使用時應將裝置從插座上拔除。移除電源時應握住插頭並將其從插座中拔出。切勿以拉扯的方式將電線從插座拔除。
5. 避免接觸啟動中的部件。於操作過程中務必將手、毛髮、衣物及抹刀與其他器具遠離機器，以降低設備損壞之風險。
6. 當設備的電線、插頭產生損壞之情形或設備發生故障或掉落或遭任何形式之損毀等情況後，請立即停用該設備，同時應透過客服專線聯繫製造商尋求關於設備檢查、維修或調整之協助。
7. 請勿自行使用非由美膳雅建議之附加裝置配件，此舉可能會引發火災、觸電或受傷之風險。
8. 請勿於戶外使用本產品。
9. 請勿將電線懸掛於桌緣或工作檯邊緣或與高溫表面產生接觸。
10. 在使用過程中務必將手和器具遠離冷凍內膽，以減少對人員或設備本身造成傷害的風險。請勿在冷凍內膽內使用尖銳物體或器具！鋒利的物體會刮傷並損壞冷凍內膽的內部。可於設備關閉時使用橡皮刮刀或木勺。從冰淇淋內膽中取出攪拌槳時，應僅用一隻手將蓋子握住。
11. 本電器用品僅限一般家庭使用。任何其他維修服務應由授權的服務人員代表執行。
12. 請勿在火焰、熱板或火爐上使用冷凍內膽。切勿暴露於熱源中。請勿在洗碗機中進行清洗，此舉可能會導致火災、觸電或受傷的風險。
13. 請勿於電器櫥櫃中或壁櫥下方使用本產品。欲將產品放入電櫥櫃中進行保存時，請記得從電源插座上拔下電源插頭。忽略此舉可能造成火災之風險，尤其當電器用品接觸庫房

牆面或於關上門時碰觸到該設備裝置。

請妥善保存此份 操作指示說明

注意事項

本設備附有一極化插頭(其中一個刀片之寬度大於另一個刀片)。為減少觸電之風險，此插頭僅能以單一方向插入極化的插座內。若無法將插頭完全插入插座內，請將插頭反倒置後再進行嘗試。若仍發生不合適之情況，請聯繫專業電工尋求協助。請勿以任何方式對插頭進行改裝之動作。

特殊電線之設置指示說明

為減少因使用較長電源線所引發纏繞或絆倒之風險，我們附了一條較短電源線以供使用。或者您也可在極為謹慎操作之情況下使用較長的延長線。

使用較長的延長線時，其延長線所標明之電功率額定值須至少與設備的電功率額定值相同，同時應設置較長的電源線使其不會垂掛在其上方的工作檯面或桌面上，進而產生遭孩童拉扯或絆倒之可能。

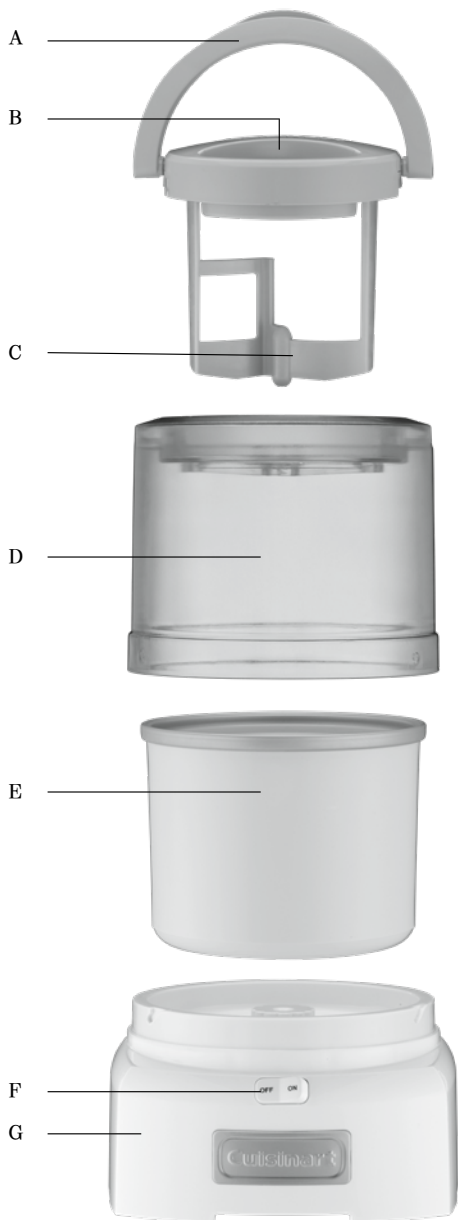
警告

- 請勿將底座浸入水中。
- 為降低火災或觸電風險，請勿拆卸底座。注意：底座不包含任何使用者可自行維修之部件。
- 維修服務應由授權的服務人員代表執行。
- 檢查電壓以確保銘牌上所指示之電壓與您所使用之電壓的一致性。
- 切勿使用去污粉或硬質工具進行清潔。

目錄

重要安全資訊	2
配件和功能特色	3
首次使用前之注意事項	4
冷凍時間和內膽的準備事項	4
製作冷凍甜點	4
添加配料/食材	4
清潔和維修工作	4
保固	5
料理製作技巧提示	6
食譜	7

配件和功能特色



A. 一體式手柄。

易於提起的手柄有一個寬大的進料口和一附屬的攪拌槳。手柄可平放於上蓋。

B. 外罩蓋子/配料進入口

從進料口處倒入配方食材。亦可於冷凍循環的過程中添加巧克力片或堅果等配料，此舉並不會導致運作中斷。

C. 新功能！提起專業攪拌槳

在冷凍內膽中混合食材並使其快速地暴露於空氣中以製成冷凍甜點或飲料。通過蓋子提起時，槳葉便會易與食材分離，冰淇淋因而留在內膽中。

D. 簡易鎖透明蓋

您可透過透明蓋子查看冷凍的過程。按順時針的方向旋轉以鎖定底座。

E. 冷凍內膽

在雙重絕緣壁之間盛裝冷卻液，以產生快速均勻的冷凍。雙層壁使內膽保持涼爽和均勻的溫度。

F. 開關

G. 底座

包含足以處理冰淇淋、冷凍優格、雪酪、冰糕和冷凍飲料的馬達。

H. 橡膠墊 (未顯示)

防滑墊在使用的過程中能保持底座處於靜止的狀態。

I. 電源線存放區 (未顯示)

容易將未使用的電源線推入底座內，以保持檯面的整潔和安全。

J. 不含雙酚A成分 (未顯示)

所有與食物接觸的材料均不含 BPA。

首次使用前之注意事項

請勿將電機底座浸入水中。應使用濕布進行擦拭。使用溫和清潔劑水清洗蓋子、冷凍內膽和攪拌槳，以去除製造和運輸過程中所產生的灰塵或殘留物。請勿使用研磨清潔劑或硬質工具清潔任何部件。

冷凍時間和內膽準備項

在開始你的食譜料理前，冷凍內膽須完全冷凍。冷凍前，清洗並擦乾內膽。達到冷凍狀態所需的時間長度取決於冰箱的溫度。

建議將冷凍內膽放在冰箱後部最冷的地方。確保將冷凍內膽豎直放置在平坦的表面上，以便均勻冷凍。一般來說，冷凍時間約在16至24小時之間。搖晃內膽以確定它是否完全冷凍。

若您沒有聽到內膽內液體移動的聲音，則表示冷卻液因此凍結。要獲得最方便的冷凍甜點和飲料，須將冷凍內膽放在冷凍庫內。從冰箱中取出後應立即使用該內膽。

一旦從冰箱中取出後，它便會開始快速進行解凍。

提醒：應將您的冰箱溫度設置為 0° C，以確保正確冷凍所有食物。

製作冷凍甜點

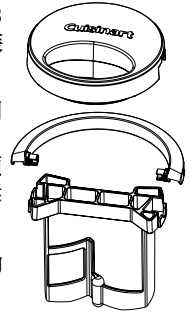
1. 從後方的頁面中或您自己的食譜中準備食譜料理。若您使用自己的食譜，請確保冰淇淋的基料不超過 4 杯。
2. 從冰箱中取出冷凍內膽。將冷凍內膽放在底座的中央處。
注意：內膽從冰箱中取出後便會開始快速進行解凍。從冰箱中取出後應立即進行使用。
3. 將蓋子放在底座上並按順時針方向進行旋轉直至鎖定到位。接著將蓋子/槳組件放在蓋子上。確保蓋子上的配料口朝前方放置。
4. 將開關按至開啟的位置。冷凍內膽將開始轉動。
5. 立即由配料口倒入配料食材。**注意：**須在設備打開後將配料添加至冷凍內膽中。
6. 冷凍甜點將在 35 分鐘內完成。時間具體取決於您製作甜點的配方和體積。

當混合物變稠至您偏好的程度時便大功告成了。若您想要再更堅固一點的稠度，請將甜點轉至密封容器中進行存放並放入冰箱內二小時或以上之時間。

注意：不要將冷凍甜點存放在冷凍內膽中。甜點會粘在冷凍內膽的側面，此情況可能會導致內膽的損壞。

只能存放在耐冷的密封容器中。

7. 拉出槳葉時應將蓋子按住。
注意：為避免在冰淇淋製作完成且設備關閉後立即取下槳葉時提起蓋子和內膽，請務必用一隻手握住蓋子，同時按順時針的方向進行旋轉，並用另一隻手抬起槳柄。
8. 組裝槳片需要組裝。可拆成 3 塊進行清洗，然後再重新組裝並放入蓋子。
注意：冰淇淋製作完成並關閉設備後，請立即將槳片取下。請用一隻手握住蓋子，同時順時針旋轉並用另一隻手提起槳柄。
9. 手柄僅用於將攪拌槳從冷凍內膽中提起。



添加配料/食材

應在食譜料理製作完成前約 5 分鐘加入巧克力片和堅果等配料。一旦甜點開始變稠，應透過配料口加入食材。

安全功能

美膳雅 1.5L 頂級半自動冰淇淋機配備安全功能，若電機過熱，設備便會自動停止運作。若甜點太厚重，設備運行時間過長，或者所添加的成分（堅果等）體積較大，皆可能會出現此種情況。重置設備時，請將開關置於關閉的位置並拔下設備插頭。讓設備先進行冷卻。幾分鐘後，您可再次打開設備並繼續製作甜點。

清潔和維修工作

清潔

使用溫和清潔劑水清潔冷凍內膽、攪拌槳和蓋子。請勿將冷凍內膽放入洗碗機內。請勿使用研磨性清潔劑或工具進行清潔。用濕布將電機底座擦乾淨。徹底擦乾所有部件。

儲存

如果內膽是濕的，請勿將冷凍內膽放入冰箱內。請勿將蓋子、攪拌槳或底座存放在冰箱中。您可以將冷凍內膽存放在冰箱中，以便立即使用。將冷凍甜點轉移至耐冷凍、密封的容器中，以便在冷凍室中存放更長的時間。

保養維修

任何其他維修應由授權的服務代表執行。

保固

兩年保固期限

此保固僅適用於從零售商購買零售商美膳雅1.5L頂級半自動冰淇淋機作為私人、家庭或居家使用之消費者。除其他適用法律另有要求或規定外，本保固服務條款並不適用於零售商或其他商業購買者或產品所有人。我們保證自購買之日起二年內，您的美膳雅1.5L頂級半自動冰淇淋機並不會於正常居家使用之情況下產生材料和工藝上的任何缺陷。

消費者須保留原始購買憑證以獲得保固之權益。若您未取得購買日期之證明，則視該產品的製造日期為本保固的購買日期。

您的美膳雅1.5L頂級半自動冰淇淋機是按照最嚴格的規格進行製造，且被設計僅可與已授權認可之附件和備用零件於110伏特的電源插座一同使用。任何因嘗試將本設備與轉換器一起使用而引發的缺陷或損壞，以及搭配非美膳雅授權之配件、替換零件之操作使用或維修服務皆不在本產品適用的保固範圍內。此外，本保固亦不涵蓋因意外、錯誤使用、運輸或非一般家庭使用外而造成的任何其他損壞，更不包含任何偶發或間接損失。

重要事項：若有缺陷產品須由美膳雅授權服務中心以外的人進行維修，請提醒該維修人員主動致電(02)8751-3633與我們的客戶服務中心聯繫，以確保其能針對問題進行正確之診斷且使用正確的零件進行產品維修之工作，同時更須再次確認該產品是否仍處於保固期限內。

姓名	電話：		
地址			
商品	購買（交易）日期： 年 月 日		
機型	公司、 經銷商 確認章		
機號			
為確保您的權益，請檢查各項資料是否正確，並檢查是否蓋上經銷商確認章，無蓋章者無效。 <ul style="list-style-type: none">• 非台灣型號者，恕難提供售後服務。• 日期未填寫者，本保證書無效。			

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
台北市內湖區瑞光路583巷24、26號6樓

製造日期格式說明:

1st / 2nd=WW=YY年中第幾週數;

3rd / 4th=YY=西元年的後兩位數字=20YY)

料理製作技巧提示

下面的食譜為您提供了多種美味冷凍甜點的選擇參考。您可創建或使用自己的食譜，注意其份量不要超過 1.5 L。

- 使用美膳雅 1.5L 頂級半自動冰淇淋機製作的冷凍甜點使用純淨、新鮮的原料，因而這些甜點與商業製備的冷凍甜點和飲料的特徵不同。大多數商店購買的食品使用口香糖和防腐劑以增加其堅固性。若您想製作更堅固的稠度，請將甜點轉移至密封容器中並儲存於冰箱內直至其達到所需的稠度。通常需兩個小時或更長的時間。
- 一些食譜會使用預先烹製的食材。為獲得最佳效果，預煮好的混合物在使用前應冷藏過夜。或者，在使用前將食材配方放在冰浴上進行冷卻，直到其冷卻完全為止。
- 欲進行冰浴，請在一個大容器中裝滿冰和水。將平底鍋或其他容器放入冰浴中。完全冷卻預煮的食材。
- 冷凍前，大多數食材可在冰箱內保存長達 3 天的時間。在添加到冰淇淋機之前，請務必重新對食材進行攪拌。
- 您可使用低脂奶油（例如一半和一半，乳脂 10-12%）、牛奶（低脂或低脂）以及非乳製牛奶（大豆、大米）來代替許多食譜中使用的重奶油和全脂牛奶。然而應記住，脂肪含量越高便會產生更為濃郁和奶油較重之結果。使用低脂肪替代品可能會改變甜點的味道、稠度和質地。替換時，請務必使用與原始物品相同體積的替代品。例如，如果配方要求 2 杯奶油，則總共使用 2 杯替代品（例如 1 杯奶油、1 杯全脂牛奶）。
- 您可用替代甜味劑代替糖。如果要對食材進行預煮動作，請在加熱過程完成且食材煮熟後添加甜味劑。徹底攪拌混合物以溶解甜味劑。可上美膳雅的官網了解使用非乳製品和無糖成分的其他食譜。
- 於使用酒精的食譜中，應在冷凍過程的最後兩分鐘添加酒精。否則酒精可能會阻礙冷凍過程。
- 製作冰糕時，請務必在使用前測試水果的成熟度和甜度。冷凍過程會降低水果的甜度，使其嘗起來不如配方混合物那般甜。若水果嘗起來較酸，請在食譜配方中加入糖。如果水果非常成熟或很甜，請減少食譜配方中的糖用量。
- 這本說明書中列出的美膳雅食譜可製作約 5 杯甜點之份量。經由配料口倒入食材時，請勿將冷凍內膽裝滿距離內膽頂端 2.5 公分以上的地方，因為在冷凍的過程中，食材的體積會增加。
- 一次製作多個品項時，請確保冷凍內膽在每次使用前已完全冷凍。在開啟機器之前須確保攪拌槳和蓋子皆已就位。

簡易冰淇淋

簡易香草冰淇淋

這款冰淇淋可讓您在攪拌結束時
添加最喜歡的碎糖果或糖撒來輕鬆點綴。

製作約3杯半（七份半杯）之份量

¾	杯加 1 湯匙全脂牛奶
½	杯加2湯匙砂糖、小撮鹽
1½	杯重鮮奶油
2	茶匙純香草精

1. 在一個中等大小的碗中，使用手動攪拌器低速或打蛋器將牛奶、糖和鹽進行混合，直到糖溶解。加入重鮮奶油和香草。蓋上蓋子冷藏至少2小時或隔夜。在倒入冰淇淋機之前再次攪拌混合物。
2. 開啟美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入已冷凍的冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。若需硬一點的稠度，可將冰淇淋移至密閉容器中並放入冰箱內約 2 小時的時間。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里280（72% 來自脂肪）• 碳水化合物 20克 •
蛋白質 1克 • 脂肪 24克 • 飽和脂肪14克 •
膽固醇 79毫克 • 鈉 36毫克 • 鈣 320毫克 • 纖維 1 克

巧克力冰淇淋

在與其他成分混合之前，一定要過篩可可粉，
以免冰淇淋結塊。請記住，巧克力（在這種情況下
為可可）的品質越好，冰淇淋嘗起來就可口！

製作約 5 杯（10 份半杯）之份量

⅓	杯可可粉
⅓	杯砂糖、小撮鹽
¾	一杯全脂牛奶
1¾	杯重鮮奶油
1	茶匙純香草精

1. 於一中等大小的碗中，將可可粉、糖和鹽攪拌在一起。加入牛奶，使用低速手動攪拌器或打蛋器攪拌混合，直到可可、糖和鹽溶解。加入重鮮奶油和香草。蓋上蓋子冷藏至少2小時或隔夜。在倒入冰淇淋機之前再次攪拌混合物。
2. 開啟美膳雅半自動冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入已冷凍的冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。若需硬一點的稠度，可將冰淇淋移至密閉容器中並放入冰箱內約 2 小時的時間。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：
卡路里 352（72% 來自脂肪）• 碳水化合物 25 克 •
蛋白質 2克 • 脂肪 30克 • 飽和脂肪 17克 •
膽固醇 96毫克 • 鈉 42毫克 • 鈣 344毫克 • 纖維 2克

奶油胡桃冰淇淋

可將用來烤胡桃的奶油保存起來
用在煎餅或鬆餅上。

製作約 4 杯（八份半杯）之份量

3	湯匙無鹽奶油
⅓	杯胡桃
½	茶匙鹽
¾	杯全脂牛奶
½	杯加2湯匙砂糖
1½	杯重鮮奶油
2	茶匙純香草精

1. 準備胡桃：在中型煎鍋中融化奶油。加入胡桃和鹽。用中低火煮至胡桃烤熟並呈金黃色，須不時進行攪拌約 6 至 8 分鐘的時間。從火上移開，過濾並保留這些胡桃，同時讓它們進行冷卻。如果需要，將奶油保存起來以備下次使用。
2. 在一個中等大小的碗中使用手動攪拌器低速或打蛋器將牛奶、糖和鹽混合，直到糖溶解。加入重鮮奶油和香草。放入全麥餅乾片，確保它們被覆蓋，以便進行浸泡。蓋上蓋子冷藏至少2小時的時間，或者隔夜為佳。在倒入冰淇淋機之前再次攪拌混合物。
3. 開啟美膳雅半自動冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入已冷凍的冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。混合完成前幾分鐘，加入預留的胡桃並充分進行混合。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。若需硬一點的稠度，可將冰淇淋移至密閉容器中並放入冰箱內約 2 小時的時間。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 324（71% 來自脂肪）• 碳水化合物 22克 •
蛋白質 2克 • 脂肪26克 • 飽和脂肪14克 •
膽固醇 73毫克 • 鈉 97毫克 • 鈣 325毫克 • 纖維 1克

烤棉花糖巧克力夾心餅冰淇淋

如果可以的話，可試著延長此款冰淇淋的冷凍時間。整夜的冷凍能使全麥餅乾的味道完全滲透到香草冰淇淋的底部。

製作約 4 杯（八份半杯）之份量

- $\frac{3}{4}$ 杯全脂牛奶
- $\frac{1}{2}$ 杯砂糖、小撮鹽
- $1\frac{2}{3}$ 杯重鮮奶油
- 2 茶匙純香草精
- 2 全麥餅乾片，每一片分成四塊
- $\frac{1}{3}$ 杯迷你棉花糖
- 1 全麥餅乾片，切碎或壓碎（約 $\frac{1}{3}$ 杯切碎）
- 2 盎司牛奶巧克力切碎（或約 $\frac{1}{3}$ 杯巧克力片），融化並保持微溫得狀態

1. 在一個中等大小的碗中使用手動攪拌器低速或打蛋器將牛奶、糖和鹽混合，直到糖溶解。加入重鮮奶油和香草。放入全麥餅乾片，確保它們被覆蓋，以便進行浸泡。蓋上蓋子冷藏至少2小時的時間，或者隔夜為佳。在倒入冰淇淋機之前再次攪拌混合物。
2. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物（包括浸泡過的全麥餅乾）經由配料口倒入已冷凍的冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。混合完成的前幾分鐘，依序逐漸加入棉花糖，一次幾個，還有切碎/壓碎的全麥餅乾。最後淋入融化的巧克力並讓其完全進行混合。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移到密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時的時間。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 287（61% 來自脂肪）• 碳水化合物 25克 • 蛋白質 2克 • 脂肪 18克 • 飽和脂肪 12克 • 膽固醇 72 毫克 • 鈉 87 毫克 • 鈣 273 毫克 • 纖維 0 克

新鮮草莓冰淇淋

最好在草莓最新鮮的時候製作，這款冰淇淋清新、甜美、充滿濃郁的果香。

製作約 5 杯（10 份半杯）之份量

- $1\frac{1}{2}$ 杯草莓，去蒂並減半（如果草莓的體積較大）
- $\frac{3}{4}$ 杯全脂牛奶
- $\frac{1}{2}$ 杯砂糖、小撮鹽
- $1\frac{1}{4}$ 杯重鮮奶油
- 1 茶匙純香草精

1. 將草莓放入裝有切菜刀片的食物處理機的碗中。將草莓脈衝至粗切/切碎（視個人偏好而定）。
2. 在一個中等大小的碗中，使用低速手動攪拌器或打蛋器將牛奶、糖和鹽混合，直到糖溶解。加入重鮮奶油和香草。放入預留的草莓及所有果汁。蓋上蓋子冷藏至少2小時的時間或隔夜。在倒入冰淇淋機之前再次攪拌混合物。
3. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如果需要較硬一點的稠度，則將冰淇淋裝入密封容器中並放入冰箱約 2 小時的時間。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 142（65% 來自脂肪）• 碳水化合物 11 克 • 蛋白質 1 克 • 脂肪 10 克 • 飽和脂肪 6 克 • 膽固醇 42 毫克 • 鈉 33 毫克 • 鈣 207 毫克 • 纖維 0 克

花生醬杯冰淇淋

最好使用手動攪拌器製備這款冰淇淋的基底。若您沒有手動攪拌器，請逐漸將牛奶和奶油攪拌到花生醬-糖混合物中以避免飛濺。

製作約 4 杯半（九份半杯）之份量

$\frac{3}{4}$	杯花生醬，最好未加鹽也未加糖
$\frac{1}{2}$	杯砂糖、小撮鹽
$\frac{3}{4}$	杯全脂牛奶
$1\frac{1}{2}$	杯重鮮奶油
$\frac{1}{2}$	茶匙純香草精
$\frac{3}{4}$	杯切碎的花生醬杯

1. 在一個中等大小的攪拌碗中使用手動攪拌器低速將花生醬、糖和鹽混合至順滑。加入牛奶並進行低速攪拌直到糖溶解，大約 1 到 2 分鐘的時間。加入重鮮奶油和香草。蓋上蓋子冷藏至少 2 小時或隔夜。在倒入冰淇淋機之前再次攪拌混合物。
2. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 15 到 20 分鐘。混合完成前的幾分鐘，將切碎糖果逐漸加入攪拌的冰淇淋中。充分進行混合。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需較硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時的時間。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 292（67% 來自脂肪）• 碳水化合物 20 克 • 蛋白質 4 克 • 脂肪 22 克 • 飽和脂肪 9 克 • 膽固醇 55 毫克 • 鈉 63 毫克 • 鈣 304 毫克 • 纖維 1 克

咖啡冰淇淋

咖啡冰淇淋本身就很好吃，更可以作為其他甜點的基底。舀入一只玻璃杯中，於其上淋上義式濃縮咖啡，製成雙份咖啡阿芙佳朵。將軟冰淇淋塗在香草蛋糕或磅蛋糕上，然後在上面撒上鮮奶油——把它冷凍起來，你就可以吃到提拉米蘇了！

製作約 4 杯（八份半杯）之份量

$1\frac{1}{4}$	杯全脂牛奶
$\frac{3}{4}$	杯砂糖
2	湯匙即溶咖啡或濃縮咖啡、小撮鹽
2	杯重鮮奶油
1	茶匙純香草精

1. 在一個中等大小的碗中，使用手動攪拌器或打蛋器將牛奶、糖、咖啡/濃縮咖啡粉和鹽混合，直到糖和咖啡溶解。加入重鮮奶油和香草精。蓋上蓋子冷藏至少 2 小時或隔夜。在倒入冰淇淋機之前再次攪拌混合物。
2. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中並攪拌至其變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需更硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 356（45% 來自脂肪）• 碳水化合物 48 克 • 蛋白質 3 克 • 脂肪 18 克 • 飽和脂肪 11 克 • 膽固醇 58 毫克 • 鈉 50 毫克 • 鈣 68 毫克 • 纖維 1 克

卡仕達冰淇淋

濃郁香草豆冰淇淋

以蛋奶凍為基底的冰淇淋需使用牛奶/奶油和糖輕輕烹製蛋黃來製作蛋奶凍（英式奶油）。奶油凍是可調味的，於本食譜中使用香草後再進行冷凍。您須不斷攪拌並密切注意熱度，以免雞蛋煮熟並使卡仕達凝固。

製作約 4 杯（八份半杯）之份量

1½	杯全脂牛奶
1½	杯重鮮奶油
¾	杯砂糖，分批使用、小撮鹽
½	整顆香草豆，分半並刮去種子
5	顆大蛋黃

1. 在中低火的中型平底鍋中，加入牛奶、奶油、一半糖、鹽和刮過的香草豆（包括豆莢）。攪拌混合併將混合物煮沸。
2. 加熱牛奶/奶油混合物時，將蛋黃和剩餘的糖混合在一個中等大小的碗中。使用手動攪拌器低速或攪拌，攪拌至混合物變淡變稠。
3. 當牛奶/奶油混合物稍微沸騰時，將大約三分之一份量的熱混合物攪拌到蛋黃/糖混合物中。再加入三分之一份量的混合物，然後將混合後的混合物放回平底鍋。使用木勺和小火不斷攪拌混合物直至其稍微變稠並覆蓋在勺子的背面。這種混合物不能煮沸，否則蛋黃會煮過頭——這個過程僅需幾分鐘的時間。
4. 用細網過濾器進行過濾後將香草莢放回過濾後的底部。讓冰淇淋底部達到室溫（您可在冰浴中進行冷卻，以便加快這道流程——將一碗冰淇淋底部放入一個更大的冰水碗中）。接著蓋上蓋子冷藏至少2小時或隔夜。在攪拌之前，取出並丟棄香草莢。
5. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中並攪拌至其變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需更硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 269（62% 來自脂肪）• 碳水化合物 22克 •
蛋白質 3克 • 脂肪 18克 • 飽和脂肪 11克 •
膽固醇 18毫克 • 鈉 59毫克 • 鈣 530毫克 • 纖維 0克

新鮮薄荷巧克力餅乾冰淇淋

新鮮薄荷和巧克力從來都是一個成功的組合，在這款濃郁的奶油冰淇淋中佔據領先地位。

製作約 4 杯半（九份半杯）之份量

1½	杯全脂牛奶
1½	杯重鮮奶油
¾	杯砂糖，分批使用、小撮鹽
1	茶匙純香草精
5	顆大蛋黃
1½	滿杯新鮮薄荷葉
1	杯碎巧克力夾心餅乾（約 6 至 8 塊餅乾）

1. 在中低火的中型平底鍋中，加入牛奶、奶油、一半的糖、鹽和香草精。攪拌混合併將混合物煮沸。
2. 當牛奶/奶油混合物進行加熱時，將蛋黃和剩餘的糖混合在一個中等大小的碗中。使用低速手動攪拌器或打蛋器，攪拌至混合物變淡變稠。
3. 當牛奶/奶油混合物剛變至沸騰，將約三分之一份量的熱混合物慢慢攪拌到蛋黃/糖混合物中。拌入另外三分之一份量的混合物，然後將混合後的混合物放回平底鍋。使用木勺、小火不斷攪拌混合物直到其稍微變稠並覆蓋在勺子的背面。這種混合物不能煮沸，否則蛋黃會煮過頭——這個過程僅需幾分鐘的時間。
4. 用細網過濾器進行過濾，然後加入新鮮薄荷葉。將冰淇淋底料調至室溫（您可在冰浴中進行冷卻，以便加快這道流程——將一碗冰淇淋底部放入一個更大的冰水碗中）。接著蓋上蓋子冷藏至少2小時或隔夜。攪拌前再次攪拌混合物。可將薄荷過濾出來，或若為獲得更濃郁的薄荷味，亦可將其混合到基料中（最好使用浸入式攪拌機完成，但也可在檯面攪拌機中進行混合）。
5. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中並攪拌至其變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需更硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 276（59% 來自脂肪）• 碳水化合物 25克 •
蛋白質 3克 • 脂肪 17克 • 飽和脂肪 10克 •
膽固醇 160毫克 • 鈉 84毫克 • 鈣 475毫克 • 纖維 0克

開心果冰淇淋

許多冰淇淋愛好者的最愛，我們的開心果冰淇淋特別濃厚。在上面放上額外的烤開心果和一點熱軟糖（第 12 頁）。

製作約 4 杯半（九份半杯）之份量

- 1½ 杯全脂牛奶
- 1½ 杯重鮮奶油
- ⅔ 杯砂糖，分批使用、小撮鹽
- 5 顆大蛋黃
- 1 杯去殼烤過的無鹽開心果，大致切碎即可
- ½ 茶匙純杏仁提取物

1. 在中低火的中型平底鍋中，混合牛奶、奶油、一半糖和鹽。攪拌混合併將混合物煮沸。
2. 加熱牛奶/奶油混合物時，將蛋黃和剩餘的三分之一杯糖放入一個中等大小的碗中。使用低速手動攪拌器或打蛋器，攪拌至混合物變淡變稠。
4. 當牛奶/奶油混合物剛變至沸騰，將大約三分之一份量的熱混合物攪拌至蛋黃/糖混合物中。再加入三分之一份量的混合物，將混合後的混合物放回平底鍋。使用木勺、小火不斷攪拌混合物直至其稍微變稠並覆蓋在勺子的背面。這種混合物不能煮沸，否則蛋黃會煮過頭——這個過程僅需幾分鐘的時間。
5. 用細網過濾器進行過濾，然後加入切碎的開心果和杏仁提取物。將冰淇淋底座置於室溫（您可在冰浴中進行冷卻，以便加快這道流程——將一碗冰淇淋底部放入一個更大的冰水碗中）。接著蓋上蓋子冷藏至少 2 小時或隔夜。攪拌前再次攪拌混合物。
6. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中並攪拌至其變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需更硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 270（65% 來自脂肪）• 碳水化合物 19 克 •
蛋白質 4 克 • 脂肪 19 克 • 飽和脂肪 10 克 •
膽固醇 160 毫克 • 鈉 88 毫克 • 鈣 48 毫克 • 纖維 1 克

不含乳製品之冰淇淋

巧克力椰子冰淇淋

一款可口的醇厚未含奶類的冷凍甜品。
一定要在冷凍前充分混合麵糊，
以避免最終產品中出現任何結塊的情形。

製作約 4 杯（八份半杯）之份量

- 2 罐（每罐 約400ml）椰奶（不要使用淡椰奶）
- $\frac{3}{4}$ 杯可可粉，過篩
- $\frac{2}{3}$ 杯砂糖
- $\frac{1}{3}$ 滿杯淡色紅糖、小撮猶太鹽
- 1 茶匙純香草精

1. 使用攪拌器或在裝配有浸入式攪拌器的碗中低速攪拌所有成分，直至完全光滑。（有些椰奶比其他含有更多脂肪。目標是確保沒有結塊，否則冷凍冰淇淋中會產生結塊。）蓋上蓋子冷藏2小時或隔夜。攪拌前再次攪拌混合物。
2. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中並攪拌至其變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需更硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 292（57% 來自脂肪）• 碳水化合物 30克 •
蛋白質 3克 • 脂肪19克 • 飽和脂肪15克 •
膽固醇 0毫克 • 鈉 44毫克 • 鈣 0毫克 • 纖維 3克

義式冰淇淋

基本款香草冰淇淋

我們的義式冰淇淋食譜是在爐子上煮熟後完全冷卻。與蛋奶冰淇淋不同，冰淇淋混合物須煮沸以激活並去除玉米澱粉的澱粉味。

製作約 3 杯半（七份半杯）之份量

- 3 杯全脂牛奶，分批使用
- 1 杯重鮮奶油
- 1 杯砂糖
- 2 湯匙玉米澱粉、小撮鹽
- ½ 茶匙純香草精
- 1 湯匙液體果膠*

1. 在一個中等大小的平底鍋中，混合2杯牛奶和奶油。將其設置在中/中低火上並用文火進行燉煮。
2. 加熱奶油/牛奶混合物時，將剩餘的牛奶、糖、玉米澱粉、鹽和香草精放入中小型攪拌碗中。攪拌結合。
3. 一旦奶油/牛奶混合物煮沸，加入牛奶/糖混合物並攪拌直至完全混合。設置於中/中低火上，不斷進行攪拌直到混合物變濃並稍微變稠，如此使其覆蓋在勺子的背面（這不會超過 20 分鐘，視所使用的爐子而定）。
4. 將平底鍋從火上移開，加入果膠進行攪拌、過濾，接著冷卻至室溫（您可在冰浴中進行冷卻，以便加快這道流程——將一碗冰淇淋底部放入一個更大的冰水碗中）。蓋上蓋子冷藏至少2小時或隔夜。攪拌前再次攪拌混合物。
5. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中並攪拌至其變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需更硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

*您可於大多數雜貨店的罐頭或果醬區找到液體果膠。若您無法購買或取得，則建議在緊要關頭使用淺色、味道溫和的果醬，例如杏子。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 286（44% 來自脂肪）• 碳水化合物 36克 • 蛋白質 3克 • 脂肪14克 • 飽和脂肪 9克 • 膽固醇 56毫克 • 鈉 81毫克 • 鈣 1181毫克 • 纖維 0克

巧克力榛果義式冰淇淋

許多冰淇淋店的標準基本款，用這個食譜將義大利風味帶入您的廚房。

製作約 4 杯（八份半杯）之份量

- 1¾ 杯全脂牛奶，分批使用
- 1½ 杯重鮮奶油
- ½ 杯砂糖
- 2 湯匙玉米澱粉、小撮鹽
- 1 杯巧克力榛果醬
- ½ 杯切碎的榛果

1. 在一個中等大小的平底鍋中，混合 1 杯牛奶和奶油。將其設置在中/中低火上並用文火進行燉煮。
2. 加熱奶油/牛奶混合物時，將剩餘的四分之三杯牛奶、糖、玉米澱粉和鹽放入中小型攪拌碗中。攪拌結合。
3. 一旦奶油/牛奶混合物煮沸，加入牛奶/糖混合物並攪拌直至完全混合。慢慢攪拌巧克力榛果醬。設置於中/中低火上，不斷進行攪拌直到混合物變濃並稍微變稠，如此它便可覆蓋在勺子的背面（這大約需要 10 到 15 分鐘，具體取決於所使用的爐子）。
4. 將平底鍋從熱源中取出，過濾並冷卻至室溫（您可在冰浴中進行冷卻，以便加快這道流程——將一碗冰淇淋底部放入一個更大的冰水碗中）。蓋上蓋子冷藏至少2小時或隔夜。攪拌前再次將混合物攪拌在一起。
5. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中並攪拌至其變稠，大約 15 到 20 分鐘的時間。冰淇淋將具有柔軟的奶油質地。如需更硬一點的稠度，請將冰淇淋轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。於食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 271（67% 來自脂肪）• 碳水化合物 18克 • 蛋白質 4克 • 脂肪20克 • 飽和脂肪 11克 • 膽固醇68毫克 • 鈉 68毫克 • 鈣 96毫克 • 纖維 1克

冷凍優格

芒果冷凍優格

我們使用冷凍芒果來製作快速、簡單的甜點；若欲獲得更濃郁的味道，建議使用非常成熟且新鮮的芒果。

製作約 3 杯半（七份半杯）之份量

- 1½ 杯全脂牛奶，純希臘優格
- ⅓ 杯砂糖
- 3 杯冷凍芒果塊，已解凍
- 1 茶匙新鮮酸橙汁
- 小撮猶太鹽

1. 將所有原料放入食品處理機或攪拌機中。打成泥直到完全光滑，根據需要停下來刮掉碗或罐子側面的沾粘。將混合物濾入一個中等大小的攪拌碗中，蓋上蓋子並冷藏至少 2 小時或隔夜。攪拌前再次將混合物攪拌在一起。
2. 開啟美膳雅冰淇淋機。當設備打開時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 15 分鐘的時間。冷凍優格將具有柔軟的奶油質地。如果需要更堅固的稠度，請將冷凍優格轉移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 411（37%來自脂肪）• 碳水化合物 38克 • 蛋白質 33克 • 脂肪 18克 • 飽和脂肪 10克 • 膽固醇 70毫克 • 鈉 115毫克 • 鈣 429毫克 • 纖維 1克

巧克力椒鹽脆餅冷凍優格

巧克力和椒鹽脆餅中的鹹味組合在這款濃郁而甜美的甜點中脫穎而出。

製作約 4 杯（八份半杯）之份量

- 2 杯全脂牛奶，純希臘優格
- ⅔ 杯砂糖
- ¼ 杯可可粉，過篩、小撮猶太鹽
- 1½ 杯全脂牛奶
- ½ 茶匙純香草精
- ½ 杯切碎的巧克力或酸奶覆蓋的椒鹽脆餅

1. 在一個大的攪拌碗中，將除椒鹽脆餅以外的所有成分攪拌在一起，直到乾燥的食材完全溶解。蓋上蓋子冷藏至少 2 小時或隔夜。攪拌前再次將混合物攪拌在一起。
2. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備打開時，將混合物通過配料口倒入冷凍內膽中，然後混合直到變稠，大約 15 分鐘。當冷凍優格幾乎完全攪拌時，逐漸加入切碎的椒鹽脆餅。充分混合。冷凍酸奶將具有柔軟的奶油質地。如需更堅硬一點的稠度，請轉移冷凍優格放入密封容器中，放入冰箱約 2 小時。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 436（40%來自脂肪）• 碳水化合物 36克 • 蛋白質 34克 • 脂肪 21克 • 飽和脂肪 11克 • 膽固醇 77毫克 • 鈉 143毫克 • 鈣 400毫克 • 纖維 1克

檸檬雪酪

清爽的味覺清潔劑，檸檬雪酪無疑是一種美味佳餚。你可在簡單的糖漿中浸泡香草來改變口味——薄荷、薰衣草、百里香或羅勒，風味十足

製作約 3 杯（六份半杯）之份量

- 1½ 杯砂糖
- 1½ 杯水
- 1 杯新鮮檸檬汁
- 1 湯匙磨碎的檸檬皮

1. 將糖和水放入一個大平底鍋中，用中高溫煮沸。將熱度降低至低溫並在不攪拌的情況下煨至糖溶解，過程約 3 至 5 分鐘的時間。完全冷卻並保持冷藏的狀態直到可以使用為止。（這被稱為簡單糖漿，可提前大量製作，不僅能用於這款雪酪，亦可用於增加自製冰茶、檸檬水或雞尾酒的甜味。）
2. 當簡單的糖漿完全冷卻後，加入檸檬汁和檸檬皮；攪拌結合。
3. 打開美膳雅冰淇淋機。當設備開啟時，將混合物經由配料口倒入冷凍內膽中，攪拌至變稠，大約 20 分鐘。雪酪質地柔軟，類似於剛舀過的義大利冰品。如需更堅硬一點的稠度，請將雪酪移至密封容器中，然後放入冰箱約 2 小時。食用前約 15 分鐘從冰箱中取出。

每一份量的營養資訊（以半杯為基準）：

卡路里 201（0% 來自脂肪）• 碳水化合物 53 克 • 蛋白質 0 克 • 脂肪 0 克 • 飽和脂肪 0 克 • 膽固醇 0 毫克 • 鈉 3 毫克 • 鈣 20 毫克 • 纖維 0 克

配料

熱巧克力聖代醬

自製熱軟糖是一種不容錯過的貪嘴放縱。
這款聖代醬非常容易進行存放和再加熱，
可在冰箱中保存長達 5 天的時間。

製作約 2 杯的份量

- $\frac{2}{3}$ 杯重鮮奶油
- $\frac{1}{3}$ 杯淡玉米糖漿
- $\frac{1}{3}$ 滿杯淡色紅糖
- $\frac{1}{4}$ 杯可可粉，過篩
- $\frac{1}{4}$ 茶匙猶太鹽
- 2 湯匙無鹽黃油
- 1 茶匙純香草精
- 6 盎司(170公克)半甜巧克力，切碎

1. 在一個厚底的平底鍋中混合除半甜巧克力以外的所有材料。用中低火加熱並稍微煮沸。加入巧克力並攪拌混合。
2. 趁熱或溫熱時食用最佳。若在其他時間使用，應冷卻至室溫，然後儲存在冰箱中；食用前再進行加熱。

每一份量的營養資訊 (2 湯匙):

卡路里 137 (50% 來自脂肪) • 碳水化合物 17克 •
蛋白質 1克 • 脂肪 8克 • 飽和脂肪 5克 •
膽固醇 17毫克 • 鈉 42毫克 • 鈣 4毫克 • 纖維 1克

焦糖醬

雖然我們偏好將這款焦糖醬淋在冰淇淋上，但也可將其用作水果和蛋糕的蘸醬。

製作約四分之三杯的份量

- $\frac{3}{4}$ 杯砂糖
- $\frac{1}{2}$ 茶匙猶太鹽
- $\frac{1}{4}$ 杯水 (足以使與糖和鹽混合時的稠度，與濕沙相似)
- 1 湯匙淡玉米糖漿
- $\frac{1}{3}$ 杯重鮮奶油
- 3 湯匙無鹽黃油，切成二分之一英寸的塊狀

1. 在中等厚底平底鍋中，將糖、鹽、水和玉米糖漿攪拌在一起。若側邊沾有糖，請務必清潔鍋子的內壁 (使用乾淨的濕糕點刷獲得最佳效果)。用中低火進行加熱，將混合物保持在低燉狀態，煮至糖混合物變成非常淺的琥珀色 (約 15 至 20 分鐘的時間)。密切注意焦糖醬，因其極為容易燃燒。
2. 一旦糖混合物變成淡琥珀色，將其從爐子上取

下，慢慢小心地加入奶油攪拌。加入奶油後，慢慢加入黃油，一次一塊，不斷攪拌至乳化，直到所有黃油皆加完為止。立即使用，或放在一壺溫水中進行保溫。

每一份量的營養資訊 (以 2 湯匙為基準):

卡路里 198 (46% 來自脂肪) • 碳水化合物 27克 •
蛋白質 0克 • 脂肪 10克 • 飽和脂肪 7克 •
膽固醇 33毫克 • 鈉 184毫克 • 鈣 9毫克 • 纖維 0克

鮮奶油

一款冰淇淋聖代真正的優秀配料。
您可使用不同的萃取物 (例如薄荷) 來改變口味，
或混合一些過篩的可可粉來製作巧克力鮮奶油。

製作約 2 杯的份量

- 1 杯重鮮奶油，冷藏
- $\frac{1}{4}$ 杯製糖霜用的糖粉，過篩
- 1 茶匙純香草精

1. 將重鮮奶油放入一個大攪拌碗中。使用手動攪拌器的打蛋器或攪拌器，以非常低的速度開始攪打奶油，然後逐漸增加到高速攪拌，使奶油產生一定的稠度。加入過篩的糖和香草，繼續高速攪拌，直到奶油保持在硬性發泡的狀態。

每一份量的營養資訊 (四分之一杯):

卡路里 103 (83% 來自脂肪) • 碳水化合物 4克 •
蛋白質 1克 • 脂肪 10克 • 飽和脂肪 6克 •
膽固醇 36毫克 • 鈉 10毫克 • 鈣 17毫克 • 纖維 0克

Cuisinart®

www.cuisinart.com.tw

©2022 Cuisinart®

香港商美康雅香港有限公司台灣分公司
台北市內湖區瑞光路583巷24、26號6樓

電話: +886-2-8751-3633

傳真: +886-2-8751-3922

統一編號: 54378282

顧客服務熱線(台灣):

+886-2-8751-3633