

【容量大、功能多】家用智能柔性发酵机（改进型）

产品名称	【容量大、功能多】家用智能柔性发酵机（改进型）
公司名称	厦门福芯微电子科技有限公司
价格	150.00/台
规格参数	品牌:好新鲜 型号:FX-100A（改进型） 容量: 2001ml（L）
公司地址	厦门火炬高新区创业园创业大厦307
联系电话	86 0592 2089916 15980932398

产品详情

品牌	好新鲜	型号	FX-100A（改进型）
容量	2001ml（L）	功能	米酒、酸奶
控制方式	微电脑式	电源电压	220（V）
尺寸	25X10 厘米	重量	0.8（KG）
额定功率	20（W）	适用送礼场合	广告促销、商务馈赠、节日、乔迁、生日、展销会、周年庆典、开业典礼、员工福利、公关策划

家用智能柔性发酵机(改进型)

专利产品、微电脑、多功能

家用智能柔性发酵机（改进型）能满足家庭几乎所有发酵食品的制作。能进行馒头、面包等面制食品以及甜米酒和酸奶的定时发酵，改进型的自助发酵功能还能满足家庭自制黄酒、葡萄酒、米醋、果醋等发酵需求，能在不同居住温度的条件下（0 ~ 40 ），制作出新鲜、健康、美味、营养的发酵食品。避免了市场上购买成品酸奶中添加防腐剂、增稠剂等。制作的酸奶是最适宜老人和儿童的营养食品，同时易消化吸收。保证了自制的甜米酒、黄酒、葡萄酒、面制食品不含任何食品添加剂、原料优质，是送给父母爱心的最好礼物。定时发酵键操作简便、自动断电；自助发酵键可根据自己需求diy发酵各类食物；价格实惠，性价比很高。

超强功能、智能操作、超大容量、节能省电、

本发酵机超大容量，可制作五公斤发酵食品，以满足不同的家庭使用。同时方便，可根据发酵需求使用家庭自有的各种食品容器(金属、搪瓷、塑料等),可做多、可做少，满足家庭团聚的幸福。智能操控，发酵完成后能自动报警并关闭电源,充分保证发酵质量。小巧方便，取出容器后,可将发酵机折叠收起,不占空间（直径25cmx高10cm）。省电节能，仅20w功率，一天耗电不到0.5度。超多功能，可一机多用，让家人吃的更健康、更放心。

献给父母爱心和健康的礼物

你选择“家用智能发酵机”的四大理由：

健康：自制酸牛奶营养成分极高，除保留鲜牛奶的全部营养成分外，还含有丰富的钙和各种维生素，极易消化吸收，是老人、儿童的健康营养食品。自制糯米酒能帮助血液循环，促进新陈代谢，具有补血养颜、舒筋活络、强身健体和延年益寿的功效。同时对产妇血瘀、腰酸背痛、手足麻木、风湿性关节炎、消化不良、体质虚弱、元气降损、月经不调、产妇缺奶和贫血等病症大有补益和疗效作用。自制红葡萄酒酒香醇厚，口感上好，富含蛋白质及氨基酸、维生素，对预防心脑血管病，妇女美容，抗衰活血功效显著。

营养：自制酸牛奶，是以新鲜的牛奶为原料，发酵后更易消化吸收，提高了营养素的利用，发酵过程中乳酸菌可产生人体营养必须的维生素，如vb1、vb2、vb6、vb12等，同时还含有丰富的钙。自制酸牛奶还避免了市场上购买成品酸牛奶添加防腐剂、增稠剂，是营养极丰富的食品。糯米酒甘甜芳醇，能刺激消化腺分泌，增进食欲，有助消化，糯米经过酿制，营养成分更易人体吸收。在米酒中打个蛋花或加入适量红糖滋补效果更佳。

新鲜：家庭自制酸牛奶、甜米酒口感极佳，很新鲜。制成的酸牛奶再撒上白糖、核桃仁、葡萄干、炒黑芝麻，香甜可口。发酵面粉制作的面包、葱油饼，面香四溢，新鲜酥软。

爱心：家庭父母一般不习惯吃外面食品，喜欢自制食品。“家用智能发酵机”是送给父母的一份爱心，一份健康。送父母作礼物，经济、实惠。

一、产品特点

1.智能操控、多功能：本发酵机能满足家庭常用发酵食品的制作，能进行馒头、面包等面制食品的发酵，还能进行甜米酒和酸奶发酵，同时自助发酵功能能满足发酵温度较低，发酵时间较长发酵食品制作如：黄酒、葡萄酒、米醋、果醋等。能在不同居住温度条件下，制作出新鲜、美味、健康、营养的发酵食品。

2.方便、实用：本发酵机超大容量，可最多制作5公斤发酵食品，以满足不同的家庭使用。同时方便，可使用家庭自有的各种食品容器(金属、搪瓷、塑料、玻璃等),来发酵食物。发酵完成后取出容器,可将发酵机折叠收起,不占空间，小巧灵便。

3.智能型：本发酵机已经设定了几种主要发酵食品的时间,发酵完成后自动报警并关闭电源,充分保证发酵

食品的质量。

4.自助功能：本发酵机发酵功能强大，自制家庭发酵食品全掌控。可以根据各种食物发酵的需求不定时的自助发酵食物，让你吃的更健康、更营养。

二、使用方法

自助发酵功能使用方法

自助发酵功能主要满足发酵温度较低，发酵时间较长的发酵食品的制作如：黄酒、葡萄酒、米醋、果醋等。

按下绿色电源开关键（红灯亮），发酵机进入不定时自助发酵状态，你可以根据你的发酵食物要求中断发酵，可按住开关键3秒关闭电源键或拔掉电源插头。

案例一、家庭自酿黄酒操作（仅供参考）

黄酒是中国历史悠久的名产之一，它具有香气浓郁，酒体甘醇，风味独特，营养丰富等特点，是人们所喜爱的一种低度酒饮料，其酿造工艺简单，很适合家庭自酿。原料：糯米(或大米)2公斤，大曲(或小曲)30克。制法：先将糯米洗净并用清水浸泡12小时，滤干后置于蒸笼中蒸约40分钟，然后取出摊凉，降温至35℃左右。将大曲捣细后均匀的拌入糯米饭中，然后放进消过毒干净容器（开水煮沸5分钟）中进行糖化10-15小时，糖化时须将容器盖严，以利保温和减少水份蒸发，放入发酵机内，收紧保温袋口。插上电源线,按下绿色电源开关键(红灯亮),即开始进入自助发酵状态。

取冷开水2.5升，倒入糯米糖化容器中，盖紧盖口进行发酵，发酵时间为10-15天（可根据自己的口味和需求来确定具体时间）。需中断发酵，可按住开关键3秒关闭电源或拔掉电源插头。将发酵后的糯米醇液过滤后并澄清，即得生黄酒。将生黄酒倒入锅内，用文火烧至80—85℃进行半小时的灭菌处理后即成为成品黄酒。黄酒若要久藏须盛入陶瓷坛内，坛口要盖紧并用粘土密封。

案例二、家庭自制红葡萄酒操作（仅供参考）

很多朋友都想尝试自己在家中就能酿造出甜美的葡萄酒。家庭酿制的红葡萄酒味道纯正，价格便宜，不加任何添加剂和防腐剂，干净没有毒性，喝起来特别放心。

1、首先选择紫红色成熟的葡萄，用剪刀贴近果蒂处把葡萄一个个地剪下来，把剪好的葡萄冲洗干净后用淡盐水浸泡十分钟左右，这是为了去掉葡萄皮上的农药和其他有害物，然后再用清水冲洗一遍，再把水沥干。2、准备好装酒的容器，容器一般为玻璃或者陶瓷，装酒前一定要把容器清洗干净。3、把葡萄倒在盆里，然后用手捏碎，葡萄皮，葡萄籽和果肉全都留在盆里，然后按照葡萄与白糖6:1的比例（喜欢甜

一点的可以适当多放一点)，搅拌均匀，等白糖完全融化以后装在洗干净的瓶子里。瓶子不要装得太满，要留出四分之一的空间，因为葡萄在发酵的过程中会膨胀，如果装的太满，葡萄酒会溢出来。→4、将瓶子盖好，不要拧紧，放入发酵机内，按下绿色电源开关键（红灯亮），进入发酵状态，大概需要10-15天左右美味葡萄酒就可以酿好了；葡萄酒酿好以后，放的时间越长，酒味越浓，葡萄酒酿好以后，要把葡萄籽，葡萄皮，还有发了酵的果肉都滤掉，留下葡萄酒就行了。要注意的是，滤渣的工具一定要消毒，不要把细菌带到酒里面去了。以免在酿造过程中发生霉变。

案例三、家庭自制米醋操作（仅供参考）

1.把水烧开放冷在20度左右,2.红糖少许，水和糖的比例30:1（3kg水100g糖）。3.纯米酒约100克。4.酿醋的用具不能用金属的容器，最好是陶瓷或玻璃，容易起。5.把温水、糖、米酒放入容器，盖好，放入发酵机内，按下绿色电源开关键（红灯亮），进入发酵状态，约三天打开，用筷子搅动几下，然后每天你都可以搅动的，筷子最好用木制的。搅动时，可以再加入米酒20克左右。大概需要10-15天左右美味米醋就可以酿好了；米醋就可以食用了。

制作酸奶步骤:

1，将烧开后鲜牛奶倒入干净的容器内，利用自然冷却过程进行消毒。2.将加热生鲜奶冷却至室温，用成品纯酸奶作发酵头，(选用原味、生产日期最近的成品酸奶为好)。按10%比例倒入，用筷子搅拌均匀。3.把容器盖盖好，放入发酵机包内，收紧袋口。4.插上电源线,按下绿色电源开关键(红灯亮),再按下酸奶键(指示灯亮)即开始工作。

5.酸奶发酵时间为6小时，发酵完成后报警并自动关闭电源。

6.需中断发酵，可按住开关键3秒关闭电源或拔掉电源插头。

7.发酵好的酸奶凝结成“豆腐”状，放入冰箱冷藏后，酸奶香味纯正，口感极佳；酸奶在食用前，可根据自己的口味添加果汁、果糖、蜂蜜等进行调味后食用；没有喝完的酸奶需放入冰箱在4℃下冷藏保存。

制作甜米酒步骤:

1.将糯米漂洗干净，浸泡20小时左右（用大米不用浸泡），然后蒸熟。2.用勺将糯米弄散放凉（凉彻底），将酒曲均匀地撒在糯米上，不断的撒点凉开水，将糯米、酒曲尽量拌均匀。装入发酵容器内。抹平表面，中间压出一凹陷窝。3.将容器盖盖严（也可用保鲜膜封口），放入发酵机包内，收紧保温袋口。

4.插上电源线,按下绿色电源开关键(红灯亮),再按下甜米酒键(指示灯亮)即开始工作。5.发酵24-36小时左右完成发酵。发酵好的糯米有汁液，气味芳香，味道甜美（可根据个人口味，希望酒味浓，发酵时间长一些。一般30小时就好）。可提前拿出，放冰箱保存。

6.需中断发酵，可按住开关键3秒关闭电源或拔掉电源插头。

发酵馒头、面包操作步骤:

1.将干酵母粉倒入小碗，用温水溶解（用量0.3%）。然后倒入面粉内加水和成面团。

2.把装有面团的容器加盖（也可用保鲜膜封口），放入发酵机包内，收紧袋口。

3.插上电源线,按下绿色电源开关键(红灯亮)，再按下馒头/面包键(指示灯亮)即开始工作。

4.面团发酵2小时。发酵完成后报警并自动关闭电源。

三、注意事项

使用前请确保电源电压与本机标明的额定电压一致。严禁将水等液体倒入机体内。如有液体倒入，请先拔下电源插头，用干毛巾擦干净后，放在干燥通风处凉干后方可使用。严禁将发酵机整体放入水中浸泡、清洗。严禁用户自行拆卸、改换或修理机内任何部分。在使用过程中，若发生问题时，请先将插头从插座上拔下。若长时间不使用本机时，请拔下插头存放于干燥环境里。

“家用智能柔性发酵机”相关问答：

问：“家用智能柔性发酵机（改进型）和（普通型）”有什么不同，有那些优点？

答：“改进型”包括“普通型”的所用功能，增加自助发酵功能，这样可以满足发酵温度较低，发酵时间较长的发酵食品的制作如：黄酒、葡萄酒、米醋、果醋等。根据自己发酵需求自助控制各类食品发酵时间。

问：“智能发酵机”自制食品有哪些优点？

答：自制食品新鲜、美味、营养丰富，不含有任何食品添加剂，价格便宜，是适宜老人、儿童的健康营养食品。

问：“智能发酵机”发酵各种食品的时间控制？

答：发酵酸牛奶需6小时。发酵面粉需2小时。发酵完成后自动报警并关闭电源。发酵甜米酒需24~36小时，根据个人口味可以提前拿出，放冰箱保存。

问：“家用智能发酵机”与市场上酸奶机比较，有何优势？

答：本产品不同于市场上酸奶机，容量大，可制作五公斤，以满足不同的家庭使用。同时方便，可使用家庭自有的各种食品容器(金属、搪瓷、塑料、玻璃等),可做多、可做少，满足家庭团聚的幸福。发酵完成后能自动报警并关闭电源,充分保证发酵质量。取出容器后,可将发酵机折叠收起,不占空间、小巧灵便。仅20w功率就能完成发酵工作，节能环保。

问：自制酸奶营养如何？

答：自制酸奶是以新鲜的牛奶为原料，发酵后，能将牛奶中乳糖、蛋白质分解，使人体更易消化吸收，提高了营养素的利用，除保留鲜牛奶的全部营养成分外，发酵过程中乳酸菌可产生人体营养必须的多种维生素，如vb1、vb2、vb6、vb12等，同时还含有丰富的钙。自制酸奶还避免了市场上成品酸奶添加防腐剂、增稠剂，营养非常丰富。

问：为什么说酸奶是营养极高的健康食品？

答：1.能将牛奶中的乳糖和蛋白质分解，使人体更易消化和吸收；

2.酸奶有促进胃液分泌、提高食欲、加强消化的功效；

3.乳酸菌能减少某些致癌物质的产生，因而有防癌作用；

4.能抑制肠道内腐败菌的繁殖，并减弱腐败菌在肠道内产生的毒素；

5.有降低胆固醇的作用，特别适宜高血脂的人饮用。

6.一般来说，无论是手术后，还是急性、慢性病愈后的病人，为了治疗疾病或防止感染都曾服用或注射了大量抗生素，使肠道菌丛发生很大改变，甚至一些有益的肠道菌也统统被抑制或杀死，造成菌群失调。酸奶中含有大量的乳酸菌，每天喝0.25-0.5千克，可以维持肠道正常菌丛平衡，调节肠道有益菌群到正常水平。所以大病初愈者多喝酸奶，对身体恢复有着其他食物不能替代的作用。因此，对于久病初愈的人来说也是最需要的。

问：“家用智能发酵机”发酵制作食品的效果如何？

答：“智能发酵机”发酵制作的酸奶如豆花，再撒上白糖、核桃仁、葡萄干、黑芝麻，香甜可口，营养丰富。在有些地域，冬天家庭室温较低的情况下，面发不起来，“智能发酵机”能在2小时将面发酵的很好。制作成面点，面香四溢、新鲜酥软。发酵制作的甜米酒，酒味醇香，口感极好。

问：自制的酸牛奶、甜米酒、面点，价格实惠吗？

答：自制的酸牛奶、甜米酒、面点比市场上购买成品，价格要便宜一半，而且新鲜，不含任何食品添加剂，营养丰富。

问：“家用智能发酵机”如何制作酸奶、甜米酒、发酵面粉？

答：制作酸奶:将鲜牛奶烧开后倒入干净容器冷却，可给容器消毒。放冷后牛奶加入成品酸奶作发酵头（10%比例），然后搅匀，盖上容器盖，放入发酵机包内，收紧袋口，接通电源，按下酸奶键，发酵即开始。6小时发酵完成后，报警自动断电，酸奶即做好，放入冰箱存放。

制作甜米酒：将糯米（或大米）蒸熟冷却，凉彻底。然后将酒曲均匀的撒在米上，不断蘸水将酒曲拌匀，抹平表面，中间压出一凹。盖上容器盖，放入发酵机包内，收紧袋口，插上电源，按下酸奶键，指示灯亮，发酵即开始，24~36小时发酵完成。可根据个人口味，发酵时间长短，一般24小时就好。放入冰箱冷藏。

发酵面点：将干酵母（0·3%比例）倒入小碗中用温水溶解，然后倒入面粉和成面团。将面团放入容器，盖上盖，放入发酵机包内，收紧袋口，插上电源，按下面包键，发酵即开始。2小时发酵完成，报警自动断电。