

现货批发双喜牌卡通蛋糕机/青蛙款蛋糕机/可爱型蛋糕机

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 现货批发双喜牌卡通蛋糕机/青蛙款蛋糕机/可爱型蛋糕机 |
| 公司名称 | 永康市龙凤标牌工艺厂 |
| 价格 | 48.00/台 |
| 规格参数 | 饼铛类型:蛋糕机 功能:烤 电饼铛加热:双面加热 |
| 公司地址 | 中国 浙江 永康市 上园工业区 |
| 联系电话 | 86-057987195470 15924216066 |

产品详情

永康市龙凤标牌工艺厂是专业生产健身器材、体育用品、电视购物产品同步，小家电家居用品的制造商。主要产品有一元礼品饺子器，剥皮器，切菜护手器，蛋清分离器，防风扣，提菜器。健身器材门上健身器，单杠，懒人ad运动机，拳击球，悬挂式沙袋，健身空竹，健康之路足底按摩器，跳球，呼拉圈，俯卧撑架，多功能臂力器.小家电煮蛋器，酸奶机，蛋糕机，暖奶器，中药粉碎机。汽车节油器

地址：永康市上园工业区

手机：13362986066

电话：057987195470

传真；057987195470

联系人：陈小姐

qq：349642741

邮箱：349642741@qq.com

品规格：

额定功率：1000w

额定电压：220v~额定频率：50hz

尺寸：長24cm寬21cm高8cm

包装重量约2.2kg

型号：sx-820

额定容量：7只

商品特色：

可調溫度旋轉操作簡易、方便

可愛造型雞蛋糕

不沾粘烤盤，確保烘焙物之完整外型及清洗容易

外型流線可愛，特殊防燙耐熱外殼，美觀大方極俱質感

diy蛋糕制作使用方法：

1，准备材料（按使用说明书的建议准备）2，将调温旋钮转到高的位置，插上电源，电源灯和加热灯亮起，静待5分钟，加热灯熄灭，表明内烤盘温度已达烘焙温度。3，打开上盖，为预防烤盘粘考好的蛋糕，可用小毛刷沾涂少许奶油在模型孔内4，将调好材料淋入模型内，与容器边缘平齐，盖上盖子。5，将旋钮调至中位置加上盖后5分钟就好了！6，打开盖，热腾腾的鸡蛋糕出炉了哦！

蛋糕几乎见证了人们生活中所有的时光，生日、节日、庆典、婚礼都是美味的蛋糕锦上添花。日常人们也喜欢以蛋糕为早餐或茶点。蛋糕中西式均有制作，主要用蛋、糖经搅打（充入气泡）后与面粉调制成糊，浇入印模，经烘培而成的海绵状形体。其品种繁多，中式或西式蛋糕品种中又有不同类型和特点。

蛋糕营养分析：蛋糕

使用方法:1，准备材料（按使用说明书的建议准备）2，将调温旋钮转到高的位置，插上电源，电源灯和加热灯亮起，静待5分钟，加热灯熄灭，表明内烤盘温度已达烘焙温度。3，打开上盖，为预防烤盘粘考好的蛋糕，可用小毛刷沾涂少许色拉油或其他食用油在模型孔内4，将调好材料淋入模型内，8成满就够了，以防受热膨胀。5，将旋钮调至中位置加上盖后5分钟就好噢6，打开盖，热腾腾的鸡蛋糕出炉啦一款精致的点心只有通过专门的糕点店才能买到，一次一次踏入蛋糕店的同时，还要花费不菲的价格，今天，尚利家用蛋糕机诞生了，让你在吃到新鲜可爱香喷喷的蛋糕时，还能全家人享受乐趣哦！！

清洁与保养 欲清洁本产品时，请先将电源插头拔除。 烤盘部分使用干净布或餐巾纸擦拭即可。 本体外观使用干净布沾少许清洁剂擦拭（勿将清洁剂滴入烤盘）。 请勿将本产品直接用水清洗

操作注意:

1 只能用钝的塑料或木制器具来夹持蛋糕，不用使用尖的或金属器具，以免破坏不粘表层。2 鸡蛋糕粉可于食品（或西点）材料行、各大卖场及部分超级市场，皆可买到。3 也可依个人喜好，自行制作鸡蛋糕粉，参考材料有：低筋面粉、粮粉、泡打粉、奶粉、香料。

温馨提示

安全措施

清洁与保养 欲清洁本产品时，请先将电源插头拔除。 烤盘部分使用干净布或餐巾纸擦拭即可。 本体外观使用干净布沾少许清洁剂擦拭（勿将清洁剂滴入烤盘）。 请勿将本产品直接用水清洗

注意事项: 不要接触热的表面，仅使用把手或旋钮 防止触电，勿把电线或插头或整个电器置于水中或其它液体中 使用时儿童勿触及 请勿带电清洁 请勿用尖锐物体擦拭任何表面 电线或插头损坏时请勿使用，请专业人员修理 请用制造商充许的配件 仅限室内使用 线挂在桌子边缘或角落或靠近热的表面 请勿靠近燃烧体 仅限家庭使用

一些蛋糕口味制作食谱方法介绍：

1.牛奶蛋糕原料：鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉（小麦自发粉）约100g、色拉油2勺约20g、炼奶10g、牛奶少许分量（备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。）制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。2.咖啡蛋糕原料：速溶咖啡（咖啡粉）5g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉（小麦自发粉）约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量（如果较稠可加适量水）（备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。）制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，速溶咖啡（咖啡粉）炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。3.草莓蛋糕原料：草莓果酱（草莓粉）5g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉（小麦自发粉）约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量（如果较稠可加适量水）（备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。）制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，草莓果酱（草莓粉）炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。4.杏仁蛋糕原料：杏仁粉20g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉（小麦自发粉）约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量（如果较稠可加适量水）（备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。）制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，杏仁粉、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入

蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。5.香蕉蛋糕原料：新鲜香蕉2根/香蕉果酱50g(香蕉粉)、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，新鲜香蕉2根/香蕉果酱50g(香蕉粉)、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。6.香橙蛋糕原料：香橙汁、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，香橙汁、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。7.椰奶蛋糕原料：新鲜椰奶20g(罐装椰子汁也可)、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，新鲜椰奶20g(罐装椰子汁也可)、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。8.可可海绵蛋糕原料：可可粉30g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，可可粉、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。9.香草海绵蛋糕原料：香兰素或香草粉5g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，香兰素或香草粉、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。10.蜂蜜海绵蛋糕原料：蜂蜜汁30g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，蜂蜜汁、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。11.芒果海绵蛋糕原料：芒果果酱60g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，芒果果酱、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。12.红豆蛋糕原料：红豆粉100g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，红豆粉、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。13.苹果蛋糕原料：新鲜苹果汁或苹果酱、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注：以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。)制作方法：a.将鸡蛋打入搅拌盆内，加入白糖，新鲜苹果汁或苹果酱、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中，加入色拉油，搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟，用刷子在锅内涂抹上一层色拉油，再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内，与容器边缘平齐，盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟，即可食用。14.香蕉朱古力蛋糕原料：新鲜香蕉1支朱古力100g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较

稠可加适量水) (备注:以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。) 制作方法:a.将鸡蛋打入搅拌盆内,加入白糖,新鲜香蕉与朱古力、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中,加入色拉油,搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟,用刷子在锅内涂抹上一层色拉油,再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内,与容器边缘平齐,盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟,即可食用。15.无糖蛋糕原料:蛋白糖5g、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注:以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。) 制作方法:a.将鸡蛋打入搅拌盆内,加入炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中,加入色拉油,搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟,用刷子在锅内涂抹上一层色拉油,再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内,与容器边缘平齐,盖上盖子。d.约3-5分钟的时间烤熟,即可食用。16.闲趣蛋糕原料:细盐少许、鸡蛋2个、白糖约50g、低筋粉(小麦自发粉)约100g、色拉油2勺约10-15g、炼奶10g、牛奶少许分量(如果较稠可加适量水)(备注:以上材料可制作2锅次即14个卡通蛋糕。) 制作方法:a.将鸡蛋打入搅拌盆内,加入细盐、炼奶搅成乳沫状b.将低筋粉或自发粉轻轻地倒入搅拌盆中,加入色拉油,搅拌均匀成糊状倒入量杯。c.将蛋糕机预热2分钟,用刷子在锅内涂抹上一层色拉油,再将量杯内搅拌好的材料倒入蛋糕机里卡通容器内,与容器边缘平齐,盖上盖子。

使用电器时必须遵循如下的安全措施: 阅读说明书 不要接触热的表面,仅使用把手或旋钮 防止触电,勿把电线或插头或整个电器置于水中或其它液体中 使用时儿童勿触及 请勿带电清洁 请勿用尖锐物体擦拭任何表面 电线或插头损坏时请勿使用,请专业人员修理 请用制造商允许的配件 仅限室内使用 线挂在桌子边缘或角落或靠近热的表面 请勿靠近燃烧体 仅限家庭使用1、首次使用时,用干软布擦拭烤盘和机子表面,请勿使用粗糙的布,以免损坏烤盘或机子表面。请勿将机子或电线或插头浸入水中或任何液体。2、通电前请用食用油涂抹烤盘表面,请使用柔软的塑料制品或羊毛刷。首次使用时会有少许烟和味道产生,这属于正常现象。3、使用中若有冒烟或起火的现象,请立即停止使用,并送至经销商或电洽本公司处理。面粉、鸡蛋、奶油等,含有碳水化合物、蛋白质、脂肪、维生素及钙、钾、磷、温馨提示1、首次使用时,用干软布擦拭烤盘和机子表面,请勿使用粗糙的布,以免损坏烤盘或机子表面。请勿将机子或电线或插头浸入水中或任何液体。2、通电前请用食用油涂抹烤盘表面,请使用柔软的塑料制品或羊毛刷。首次使用时会有少许烟和味道产生,这属于正常现象。3、使用中若有冒烟或起火的现象,请立即停止使用,并送至经销商或电洽本公司处理。

"厂家现货批发双喜牌卡通蛋糕机/青蛙款蛋糕机/可爱型蛋糕机"的额定电压为220(V),饼铛类型是蛋糕机,额定功率为1200(W),电饼铛加热是双面加热,额定频率为50(HZ),功能是烤,饼铛口径为25cm及以下,烙盘设计是非悬浮式