

适当改变食谱，以适合本台式搅拌机
可以根据本书中的搅拌说明改变您喜爱的食谱，以便适合 KitchenAid® 台式搅拌机。

您需要利用自己的观察和经验，来确定搅拌过程。观察糊浆或面团，只要它具有食谱中描述的外观（例如，“光滑的像奶一样”），就停止搅拌。利用第 31 页的“速度控制指南”，确定适当的搅拌速度。

添加配料

依照标准操作过程，在搅拌多数糊浆（尤其是蛋糕和曲奇糊）时，需要添加：

- 1/3 干配料
- 1/2 液体配料
- 1/3 干配料
- 1/2 液体配料
- 1/3 干配料

使用 1 档速度，直到各种配料混匀。然后逐渐提高到所需速度。

任何时候都应尽量贴近桶壁添加配料，不要直接将配料倒在转动的搅拌器上。可以使用导流罩简化添加配料的工作。
注意：如果桶最底部的配料搅拌不充分，则表明搅拌器在桶中伸得不够深。请参阅第 29 页的“搅拌器与桶的间距”。

蛋糕粉

用带包装的蛋糕粉准备面团时，中速使用 4 档速度，高速使用 6 档速度。为了获得最佳效果，请按包装说明上注明的时间进行搅拌。

添加坚果、葡萄干或蜜饯水果

应当在搅拌过程的最后几秒钟，以 1 档速度混入固体原料。糊浆应当足够稠，以免在烘焙过程中水果或坚果沉到底部的底部。粘湿的水果应当扑上面粉，以便更均匀地分布在糊浆中。

稀薄混合物

包含大量液体的混合物应当以较低的速度搅拌，以免飞溅。只有在混合物变稠后再提速。

揉搓发酵面团

搅拌和揉搓发酵面团时，请始终使用面团钩。使用 2 档速度搅拌或揉搓发酵面团。如果使用其他速度，很可能会导致搅拌机故障。

如果是用 4.25 升 (4.5 夸脱) 倾斜台式搅拌机制作面团，切勿使用需要超过 0.87 公斤 (7 杯) 中筋面粉或 0.81 公斤 (6 杯) 全麦面粉的食谱。

如果是用 4.8 升 (5 夸脱) 倾斜台式搅拌机制作面团，切勿使用需要超过 1.00 公斤 (8 杯) 中筋面粉或 0.81 kg (6 杯) 全麦面粉的食谱。

“快速搅拌”描述的是面包烘烤方法，该方法要求先将干酵母与其他干配料混合，然后再加液体。传统方法与之相反，要求用温水溶解酵母。

1. 将包包括酵母在内的所有干配料放入桶中，留出 125 到 250 克 (1 到 2 杯) 面粉。

2. 升降台式搅拌机：安装桶和面团钩。抬起台式搅拌机的桶。

倾斜台式搅拌机：安装桶和面团钩。锁定台式搅拌机的头。

3. 调到 2 档速度，搅拌约 15 秒，或直到各种配料混匀为止。

4. 继续使用 2 档速度，在面粉混合物中逐渐添加液体配料，再搅拌 1 到 2 分钟。



注意：如果液体配料添加速度过快，它们会在面团周围形成水坑，进而降低搅拌速度。



5. 继续使用 2 档速度，根据需要逐渐加入剩余面粉，一次添加 60 克 (1/2 杯)。继续搅拌，直到面团开始清理桶壁为止，大约需要 2 分钟。



6. 如果面团粘在钩上，请用 2 档速度揉搓 2 分钟，或直到面团变得光滑而有弹性为止。

注意：在桶内壁和面团钩上撒些面粉，以免粘着面团。

7. 升降台式搅拌机：在台式搅拌机上升低桶，从桶和面团钩上取出面团。

倾斜台式搅拌机：解锁并向后倾斜台式搅拌机的头，然后从桶和面团钩上取出面团。

8. 按照食谱中的说明执行发酵、成形和烘烤。
如果使用传统方法准备您喜爱的食品，请在预热过的桶中，用温水溶解酵母。添加剩余液体和干配料，留出 125 到 250 克 (1 到 2 杯) 面粉。调到 2 档速度，搅拌约 1 分钟，或直到各种配料充分混合为止。继续第 4 到 6 步。

用这两种方法的任意一种准备面包，都能获得良好效果。但是，对于烘烤面包的新手而言，“快速搅拌”法可能略微简便、快捷些。它对温度的要求略微宽松，因为酵母是与干物料而不是温水混合。