

thermomix



和 Thermomix®

一起庆祝圣诞节



圣诞节快乐

圣诞节是与您所爱的人共度美好时光。
通过我们的系列，让您今年的圣诞节更加
特别12种适合这种场合的美味食谱。

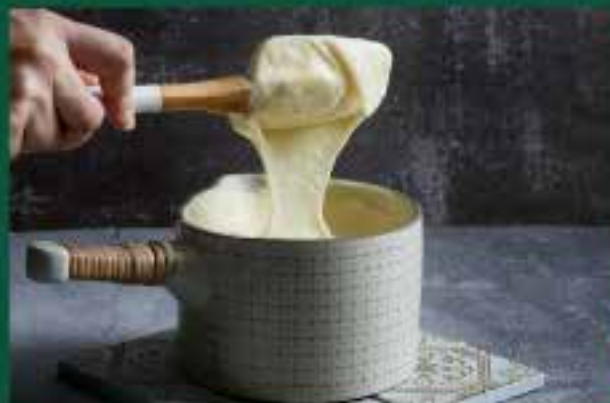
毕竟，烹饪是让爱可见。
Thermomix® 让一切变得简单



目录



素食椰香南瓜包菜花浓汤



拉丝土豆泥



Köttbullar 瑞典肉丸



肉饼



草莓白巧克力芝士蛋糕



红丝绒曲奇饼

目录



炖牛肉配花椰菜泥



圣诞翻转蛋糕



咖喱牧羊人派



姜饼奶昔



香辣茄酱虾意面



圣诞浆果松糕

素食椰香南瓜包菜花浓汤



素食椰香南瓜包菜花浓汤



5分



30分



初级



6人份

食材

55 克 初榨橄榄油，
额外准备2汤匙淋汤用

1 茶匙 咖喱粉

1 茶匙 葛拉姆马萨拉

(印度综合辛香料)

1 茶匙 辣椒粉

200 克 包菜花朵

350 克 南瓜肉，切丁 (3公分)

150 克 白洋葱，一切四块

10 个 蒜瓣

400 克 蔬菜高汤 或 400 克 水

80 克 椰浆，额外准备淋汤用

20 克 蜂蜜，适量调味

½ 茶匙 海盐，适量调味

¼ 茶匙 鲜磨黑胡椒，适量调味

5-6 根 新鲜韭菜，剁碎，装饰用

做法

1. 将橄榄油、咖喱粉、葛拉姆马萨拉和辣椒粉放入主锅，以5分/120°C/速度 6. 爆香。
2. 加入包菜花、南瓜、洋葱和蒜瓣，以8分/Varoma/速度 1 拌炒直至蔬菜稍微软化。
3. 加入蔬菜高汤、椰浆、蜂蜜、盐和黑胡椒粉，以10分/100°C/速度 1 烹煮。
4. 以1分/速度 5-10，渐速调和搅打。倒入一个盛碗中，淋上初榨橄榄油和椰浆。洒上韭菜碎装饰点缀。趁温热时享用。





拉丝土豆泥



5分



30分



初级



6人份

食材

500 克 褐色马铃薯，切块(3公分)

250 克 牛奶

50 克 牛油，切丁

1 茶匙 盐

1 茶匙 黑胡椒粉

50 克 埃曼塔芝士，磨碎(可省略)

50 克 帕玛森芝士，磨碎(可省略)

250 克 莫扎里拉芝士，切丝

贴士

如果您使用的是鲜奶，请用 50 克水代替 50 克鲜奶，以防止过沸

做法

1. 插入蝴蝶棒。将马铃薯和鲜奶放入主锅，以网锅取代量杯置放在主锅盖上避免食材溅出，以20分/98°C/速度1烹煮。
2. 取出蝴蝶棒。加入牛油、盐、黑胡椒粉、埃曼塔芝士、帕玛森芝士和莫扎里拉芝士，以1分/100°C/速度3捣碎。趁热享用。

瑞典肉丸



瑞典肉丸



10 分



50 分



初级



6 人份

食材

肉丸

- 35 克 洋葱
- 500 克 肉碎 (牛肉、猪肉、羊肉或鸡肉) (参考贴士)
- 30 克 面包粉
- 1 汤匙 新鲜欧芹, 切碎, 额外准备装饰用
- 1/4 茶匙 多香果粉
- 1/4 茶匙 豆蔻粉
- 1/2 茶匙 蒜粉
- 3/4 茶匙 黑胡椒粉
- 1/2 茶匙 盐
- 1 个 蛋

肉汁

- 1 1/2 茶匙 橄榄油
- 35 克 牛油
- 15 克 多用途面粉
- 250 克 牛肉高汤
- 120 克 特浓奶油
- 1 1/2 茶匙 伍斯特酱
- 1/2 茶匙 第戎芥末酱
- 1 小撮 盐, 适量调味
- 1 小撮 黑胡椒粉, 适量调味



做法

肉丸

1. 预热烤箱至180°C。准备一个烤盘并铺上烘焙纸。将洋葱放入主锅，以4秒/速度6剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
2. 加入肉碎、面包粉、欧芹、多香果粉、豆蔻粉、蒜粉、黑胡椒粉、盐和蛋，以30秒/速度4混合。将混合物揉搓成大约30粒球状(每粒2茶匙)并转移至备好的烤盘上。裹上保鲜膜并置放在冰箱里待用。清洁并抹干主锅。

肉汁

3. 将橄榄油、牛油、面粉、牛肉高汤、特浓奶油、伍斯特酱和第戎芥末酱放入主锅，以5分/90°C/速度4烹煮。加入盐和黑胡椒粉调味。
4. 将肉丸放入已预热的烤箱(180°C)烘烤10分钟，把肉丸翻面并继续烘烤15分钟直至呈褐色。洒上欧芹碎装饰点缀并搭配肉汁和自己喜好的配菜享用(参考贴士)。

贴士

- 搭配蔓越莓酱和马铃薯泥享用为佳。
- 您可以结合几种不同的肉碎，例如：半份牛肉碎和半份猪肉碎。
- 锅煎: 将一个大煎锅用中火加热并加入些许食油。加入肉丸并烹煮大约6-8分钟，把肉丸翻面继续烹煮直至呈褐色。



肉饼



肉饼



10分



1小时20分



初级



10人份

做法

肉饼

- 100克 黄皮洋葱
- 20克 蒜瓣
- 3小支 新鲜欧芹
- 900克 牛肉碎, 90%瘦肉
- 2个 蛋
- 50克 番茄酱
- 100克 面包粉
- 80克 牛奶
- 1茶匙 盐, 适量调味
- 2茶匙 干意大利香草
- 1/2茶匙 黑胡椒粉
- 1汤匙 伍斯特酱
- 1 1/2茶匙 牛肉粉
- 1/2茶匙 红辣椒粉

酱汁

- 180克 番茄酱
- 35克 红糖
- 1 1/2茶匙 醋
- 1茶匙 蒜粉
- 1茶匙 洋葱粉
- 1/4茶匙 黑胡椒粉
- 1/2茶匙 盐, 适量调味

贴士

肉饼可搭配马铃薯泥、花椰菜泥、烤蔬菜或炒蔬菜享用。



做法

肉饼

1. 预热烤箱至180°C。同时，准备一个面包模并铺上烘焙纸。将洋葱、蒜瓣和欧芹放入主锅，以15秒/速度8剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底
2. 加入牛肉碎、蛋、番茄酱、面包粉、牛奶、盐、意大利香草、黑胡椒粉、伍斯特酱、牛肉粉和红辣椒粉，以面团 ∇ /2分揉搓。将牛肉混合物转移至备好的面包模中，均匀压下以形成肉饼状。把备好的肉饼置于一个烤盘上。放入已预热的烤箱(180°C)烘烤40分钟。

酱汁

3. 将一个碗置放在主锅盖上，放入番茄酱、红糖、醋、蒜粉、洋葱粉、黑胡椒粉和盐称重。利用一个汤匙混合均匀，置于一旁待用。
4. 谨慎地把肉饼从面包模中取出并置于烤盘上，将肉饼刷上一层厚厚的酱汁。放入烤箱（180°C）再烘烤20分钟直至表面稍微焦糖化。让肉饼待凉至少10分钟，切片后即刻享用。

草莓白巧克力芝士蛋糕



草莓白巧克力芝士蛋糕



15 分



6小时30 分



初级



12 人份

食材

120 克 无盐牛油

125 克 细砂糖

200 克 消化饼干

1 小撮 盐

200 克 重鲜奶油

200 克 白巧克力

(块状、圆扁状或硬币状)

2½ 茶匙 吉利丁粉

1 茶匙 香草精

1 汤匙 柠檬汁

500 克 奶油芝士

250 克 草莓，切丁 (0.5公分 x

0.5公分)利用厨用纸巾抹干，额外准备几片装饰用

做法

1. 准备一个弹簧脱底蛋糕模 (Ø 20公分)并铺上烘焙纸。
2. 将牛油和25克细砂糖放入主锅，以3分/100°C/速度2融化。
3. 加入消化饼干，以10秒/速度10磨碎。将混合物倒至备好的蛋糕模中。利用一个汤匙把混合物压下以呈密实的饼干层。置放在冰箱里冰镇至少30分钟。清洁主锅。

做法

4. 将盐、重鲜奶油、白巧克力、吉利丁粉和100克细砂糖放入主锅，以7分/70°C/速度2融化。
5. 加入香草精、柠檬汁和奶油芝士，以30秒/速度4混合。
6. 加入草莓并利用刮刀棒轻轻搅拌。将芝士混合物倒入蛋糕模中以覆盖饼干层。盖上保鲜膜并置放在冰箱里冷藏至少6小时或隔夜直至凝固。根据个人喜好于芝士蛋糕上排放草莓片装饰点缀。切块并冷食。





红丝绒曲奇饼



20 分



3 小时



初级



15 块

食材

200 克 多用途面粉

10 克 可可粉

½ 茶匙 小苏打

½ 茶匙 发粉

½ 茶匙 海盐

130 克 无盐牛油，软化

80 克 细砂糖

50 克 红糖

1 个 蛋

1 个 蛋黄

2 茶匙 红色食用色素

2 茶匙 香草精

1 茶匙 白醋或柠檬汁

150 克 白巧克力粒，额外准备50 克
点缀用

做法

1. 将面粉、可可粉、小苏打、发粉和盐放入主锅，以10秒/速度8混合。把面粉混合物转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 插入蝴蝶棒，将牛油、细砂糖和红糖放入主锅，以1分/速度4搅打。加入蛋、蛋黄、红色食用色素、香草精和白醋，以1分/速度4混合。取出蝴蝶棒。



做法

3. 加入面粉混合物和白巧克力粒至主锅，利用刮刀棒辅助，以面团 ∇ /30秒揉搓。如有必要，利用刮刀棒混合均匀以确保面团充分混合。把面团转移至一个碗中并置放在冰箱里至少2小时直至面团结实。
4. 预热烤箱至175°C。同时，准备一个烤盘并铺上烘焙油纸或矽胶垫。舀出面团并搓成球状(每粒约30克)，把球状面团相距4公分置放在备好的烤盘上。
5. 轻轻地压平曲奇饼至其高度的一半。放入已预热的烤箱(175°C)烘烤14分钟。谨慎地将曲奇饼从烤箱中取出，即刻压入些许白巧克力粒于曲奇饼表面上。谨慎地把曲奇饼转移至散热架上并待凉。待凉后，即刻享用或存放在一个密封罐里待用。



炖牛肉配花椰菜泥

炖牛肉配花椰菜泥



10分



2小时



初级



6人份

食材

炖牛肉

200克 黄皮洋葱，一切四块

10克 蒜瓣

30克 橄榄油

700克 牛肩肉，切块 (3公分x 3公分)

200克 牛肉高汤或蔬菜高汤

200克 红酒或蔓越莓汁，无糖

250克 红萝卜，切片 (1公分)

4小支 新鲜百里香，只取叶片

80克 番茄酱

3片 干月桂叶

3茶匙 岩盐，适量调味

2茶匙 黑胡椒粉，适量调味

1汤匙 多用途面粉

150克 口蘑，一切四块

200克 马铃薯，切丁 (3公分x 3公分)

6小支 新鲜扁叶欧芹，只取叶片，切碎 (可省略)

食材

花椰菜泥

800 克 花椰菜，切小花 (2-3公分)	1 茶匙 黑胡椒粉，
2 个 蒜瓣	适量调味
50 克 牛奶	25 克 牛油
1 茶匙 岩盐，适量调味	25 克 帕马森芝士，刨碎

做法

花椰菜泥

1. 将花椰菜和蒜瓣放入主锅，以5秒/速度6剁碎。
2. 加入牛奶，以15分/100°C/速度1烹煮。
3. 加入盐、黑胡椒粉、牛油和帕马森芝士碎，以30秒/速度7搅打。转移至一个碗中并置于一旁待用。清洁主锅。

炖牛肉

4. 将洋葱和蒜瓣放入主锅，以5秒/速度7剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
5. 加入橄榄油，以8分/120°C/速度1爆香。
6. 加入牛肉，以5分/120°C/🔄/速度1烹煮。

做法

7. 加入牛肉高汤、红酒、红萝卜、百里香、番茄酱、月桂叶、盐、黑胡椒粉和面粉，以45分/80°C/🔄/速度📉烹煮。再以20分/Varoma/🔄/速度📉烹煮
8. 加入口蘑和马铃薯，以15分/Varoma/🔄/速度📉烹煮。于主锅内静置15分钟
9. 谨慎地取出月桂叶。转移至盛碗中并洒上欧芹碎装饰点缀。搭配花椰菜泥享用。





圣诞翻转蛋糕



10分



1小时10分钟



初级



12人份

食材

配料

60克 无盐牛油，切丁，
额外准备涂抹用
60克 黄糖
100克 综合干果
50克 金葡萄干
8-12粒 糖渍樱桃，切半

蛋糕

300克 无盐牛油，切丁
340克 红糖
300克 自发面粉
6个 蛋
2茶匙 发粉
2茶匙 香草精
2茶匙 柠檬皮屑
70克 水
6汤匙 黑朗姆酒 (可省略)

做法

配料

1. 预热烤箱至170°C。准备一个圆形蛋糕模(Ø 20公分)，涂抹些许牛油并铺上烘焙纸。
2. 将牛油和黄糖放入主锅，以3分/60°C/速度2融化。转移至备好的蛋糕模中，确保均匀分布于模底。把综合干果、金葡萄干和樱桃均匀排放于模中并置放在冰箱里15分钟。

做法

蛋糕

3. 将牛油和红糖放入主锅，以10秒/速度4混合。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
4. 加入面粉、蛋、发粉、香草精、柠檬皮屑、水和2汤匙黑朗姆酒，以1分/速度5混合。如有必要，再利用刮刀棒搅拌。转移至蛋糕模并倒至综合干果上，利用刮刀棒抹匀表面。
5. 放入已预热的烤箱(170°C)烘烤50分钟直至呈金黄色并且所插入蛋糕中心的竹签呈不粘黏状态。趁蛋糕仍然温热，洒上4汤匙黑朗姆酒。将蛋糕保留在蛋糕模中待凉10分钟后，把蛋糕模倒置在一个盛盘上。趁温热时享用或置放在冰箱里待用。





咖喱牧羊人派

咖喱牧羊人派



15 分



1 小时45 分



初级



8 人份

食材

羊肉咖喱

500 克 羊肉碎或无骨羊腿肉，
切丁 (1公分 x 1公分)

40 克 肉用咖喱粉

5 条 新鲜红辣椒，洗净，去籽

5-10 条 辣椒干，浸软

3 支 新鲜香茅，只取白色部分

2 小支 咖喱叶

80 克 小红葱

10 克 蒜瓣

30 克 新鲜南姜

10 克 峇拉盏

1 汤匙 芫荽粉

50 克 水

40 克 食油

5-6 片 疯柑叶

100 克 椰浆

50 克 番茄酱

50 克 辣椒酱

20 克 红糖

1 茶匙 盐，适量调味

2 茶匙 鸡精粉



食材

马铃薯配料

800 克 水	1 茶匙 黑胡椒粉
700-800 克 马铃薯，切块 (2公分)，去皮	50 克 牛奶
½ 茶匙 细海盐	50 克 无盐牛油
	5 小支 欧芹，装饰用

做法

羊肉咖喱

1. 将一个碗置放在主锅盖上，放入羊肉和肉用咖喱粉称重。混合均匀并置于一旁腌制。
2. 将红辣椒、辣椒干、香茅、咖喱叶、小红葱、蒜瓣、南姜、峇拉盏、芫荽粉和水放入主锅，以30秒/速度6-10搅打。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
3. 加入食油和疯柑叶，以6分/120°C/速度2爆香。
4. 加入已腌制的肉碎、椰浆、番茄酱、辣椒酱、红糖、盐和鸡精粉，以20分/Varoma/🌀/速度1烹煮。
5. 转移至一个大型烤箱适用的盘 (30公分 x 20公分x 5公分)。置于一旁待用并同时制作配料。清洁主锅。

做法

马铃薯配料

6. 将水倒入主锅，架上蒸锅，放入马铃薯称重。盖上蒸锅盖，以30分/Varoma/速度2蒸煮。同时，预热烤箱至190°C。

7. 谨慎地把蒸锅组锅盖打开，丢弃蒸煮水。将蒸锅组置于一旁。插入蝴蝶棒，将蒸熟的马铃薯、盐、黑胡椒粉、牛奶和牛油放入主锅，以10秒/速度4捣碎。

8. 把马铃薯泥铺在肉层上，放入已预热的烤箱(190°C)烘烤20-30分钟直至呈金黄色。洒上欧芹装饰点缀并即刻享用。





姜饼奶昔

姜饼奶昔



5分



5分



初级



4人份

食材

150 克 姜饼，自制或市售

400 克 香草雪糕

170 克 鲜奶

150 克 冰块

1 茶匙 姜粉

1 茶匙 肉桂粉

鲜奶油，装饰用

做法

1. 将姜饼放入主锅，以10秒/速度7搅碎。把20克姜饼碎转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 加入香草雪糕、鲜奶、冰块、姜粉和肉桂粉，以1分/速度7搅打。倒入玻璃杯中，根据个人喜好铺上鲜奶油和备用的姜饼碎享用。

香辣茄酱虾意面



香辣茄酱虾意面



10分



30分



初级



4人份

食材

50克 帕马森芝士，切块 (2公分)

3个 蒜瓣

3条 新鲜红辣椒，去籽

400克 番茄，切丁 (1-2公分)

20克 橄榄油

1茶匙 盐

300克 水

250克 斜管面 (或其它短型干意面)

200克 虾，去肠线

2茶匙 黑胡椒粉，适量调味

做法

1. 将帕马森芝士放入主锅，以10秒/速度10磨碎。转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 将蒜瓣和红辣椒放入主锅，以3秒/速度8剁碎。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。

做法

3. 加入番茄、橄榄油和盐，以5分/100°C/🌀/速度1烹煮。
4. 加入水和意面，以8分/98°C/🌀/速度 0.5烹煮。
5. 加入虾和黑胡椒粉，以5分/120°C/🌀/速度0.5烹煮。放入一半的帕马森芝士碎，搅拌调味。洒上剩余的帕马森芝士碎，趁热享用。



圣诞浆果松糕



圣诞浆果松糕



15 小时



4 天



初级



10 人份

食材

浆果酱

- 180 克 草莓, 新鲜或冷冻
- 180 克 覆盆子, 新鲜或冷冻
- 30 克 柠檬汁
- 100 克 糖
- 100 克 水
- 1¼ 茶匙 燕菜粉

鲜奶油

- 50 克 糖
- 200 克 鲜奶油
- 200 克 马斯卡彭芝士

组装

- 150 克 奶油苏打饼干, 折碎
- 20 克 薄荷叶, 装饰用 (可省略)

香草蛋奶

- 250 克 牛奶
- 2 个 蛋黄
- 30 克 糖
- 1 小撮 盐
- 1½ 茶匙 香草精
- 20 克 玉米粉

手指饼干碎

- 200 克 手指饼干
(savoiardi意大利手指饼干), 折半



做法

手指饼干碎

1. 将100克手指饼干放入主锅，以2秒/速度5磨碎。转移至一个碗中并置于一旁待用。
2. 将剩余的手指饼干放入主锅，以2秒/速度5磨碎。转移至装有手指饼干碎的碗中并置于一旁待用。清洗主锅。

香草蛋奶

3. 将牛奶、蛋黄、糖、盐、香草精和玉米粉放入主锅，以7分/90°C/速度3烹煮。转移至一个碗中并置于一旁待凉至少30分钟。

浆果酱

4. 将草莓、覆盆子和柠檬汁放入主锅，以10秒/速度8搅打。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。
5. 加入糖、水和燕菜粉，以7分/90°C/速度2.5烹煮。利用一个细滤网过滤至一个碗中并置放在冰箱里约3小时(参考贴士)。清洁并抹干主锅。



做法

鲜奶油

6. 将糖放入主锅，以10秒/速度10磨幼。利用刮刀棒将食材刮至主锅底。

7. 插入蝴蝶棒，加入鲜奶油，以50秒/速度4搅打，直至呈中性发泡，仔细观察以避免过度搅打。

8. 加入马斯卡彭芝士和备用的香草蛋奶，以10秒/速度4混合。转移至一个挤花袋内并置于一旁待用。

组装

9. 将1整汤匙的手指饼干碎放入一个玻璃杯里，再加入1汤匙浆果酱。利用挤花袋挤出一层的马斯卡彭鲜奶油。将1整汤匙的手指饼干碎置于鲜奶油上，再加入1汤匙浆果酱。挤出一圈马斯卡彭鲜奶油，再铺上奶油苏打饼干碎和薄荷叶装饰点缀。置放在冰箱里待用。

贴士

- 于步骤4和5的浆果酱可以提早2天制作并存放在冰箱里待用。
- 欲享用最佳滋味和口感，确保您舀出一整汤匙的各层馅料一起享用。

