

2023版
MENU

BAKERS PRIDE

链式烤炉

应用菜谱

CONVEYOR OVEN
APPLICATION MENU



QIANG AN
强安餐饮设备

目录

CATALOGUE

披萨类

P1

焗类

P5

小食类

P7

排类

P8

轻餐类

P9

汤类

P11

甜品类

P12

海鲜类

P13

蔬菜类

P14

串类

P16

BAKERS PRIDE



PIZZA

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

披萨类

超级至尊披萨



面板设定

温度：235℃
时间：5分20秒

操作过程

- 1.取一个发酵完成的饼底，放上料环；
- 2.饼底涂酱，撒芝士、顶料；
- 3.过全炉235℃，5分20秒。

主辅用料

面团 披萨酱 芝士 香肠片 火腿片 猪肉粒 牛肉粒
洋葱 彩椒 蘑菇 菠萝 玉米粒 黑橄榄



烤炉应用视频扫码

香萃至尊披萨



面板设定

温度：235℃
时间：5分20秒

操作过程

- 1.取一个发酵完成的饼底，放上料环；
- 2.饼底涂酱，撒芝士、顶料；
- 3.过全炉235℃，5分20秒。

主辅用料

面团 披萨酱 芝士 香肠片 火腿片 猪肉粒 牛肉粒



烤炉应用视频扫码

美式精选披萨



面板设定

温度：235℃
时间：5分20秒

操作过程

- 1.取一个发酵完成的饼底，放上料环；
- 2.饼底涂酱，撒芝士、香肠片；
- 3.过全炉235℃，5分20秒。

主辅用料

面团 披萨酱 芝士 香肠片



烤炉应用视频扫码

海鲜披萨



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.取面团制作成披萨饼底；
- 2.海鲜用海鲜粉腌渍；
- 3.涂抹披萨酱、撒芝士、放海鲜；245℃、4分50秒 过全炉；
- 4.出炉后撒上芝麻菜。

主辅用料

面团 披萨酱 芝士 青口贝 大虾 鱿鱼圈 黑橄榄 芝麻菜



烤炉应用视频扫码

黑松露温泉蛋披萨



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.取面团制作成披萨饼底；
- 2.涂酱，撒芝士 香菇；245℃、4分50秒过半炉；
- 3.视窗取出放鸡蛋，再过半炉；
- 4.出炉后撒意大利芹末及巴马臣芝士碎。

主辅用料

面团 黑松露酱 芝士 香菇 鸡蛋 意大利芹末 巴马臣芝士



烤炉应用视频扫码

黑椒牛肉披萨



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.取面团制作成披萨饼底；
- 2.涂抹黑椒酱，撒上芝士；
- 3.均匀摆放顶料，245℃、4分50秒过全炉。

主辅用料

面团 黑椒酱 芝士 黑椒牛肉丝 混合菇 彩椒 玉米粒



烤炉应用视频扫码

意式精选披萨



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.取面团制作成披萨饼底；
- 2.涂披萨酱，撒上芝士，萨拉米香肠；
- 3.245℃、4分50秒过全炉。

主辅用料

面团 披萨酱 芝士 萨拉米香肠 薄荷叶



烤炉应用视频扫码

奥尔良鸡肉披萨



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.取面团制作成披萨饼底；
- 2.披萨酱和烤肉酱混合，均匀涂抹饼底；
- 3.均匀摆放顶料，245℃、4分50秒过全炉；
- 4.出炉分切，撒上意大利芹末和芝麻菜。

主辅用料

面团 披萨酱 烤肉酱 芝士 培根片 奥尔良鸡丁 香菇片 小番茄 意大利芹末 芝麻菜



烤炉应用视频扫码

金牌披萨



面板设定

温度：245°C
时间：4分50秒

操作过程

- 1.将面团制作成金牌饼底；
- 2.涂酱，撒料；
- 3.245°C、4分50秒过全炉。

主辅用料

面团 披萨酱 薯泥 车达芝士 马苏里拉芝士
薯角 培根 香菇 玉米粒 彩椒 奶香酱



烤炉应用视频扫码

八角星披萨



面板设定

温度：245°C
时间：4分50秒

操作过程

- 1.将面团制作成八角星，在八个角内挤上红薯泥；
- 2.黑松露酱与淡奶油混合涂在饼底上、撒上芝士，245°C、4分50秒过全炉；
- 3.出炉后分切，撒上芝麻菜和风干火腿。

主辅用料

面团 红薯泥 黑松露酱 淡奶油 芝士 芝麻菜 风干火腿 干酪片



烤炉应用视频扫码

芝心水果披萨



面板设定

温度：245°C
时间：4分50秒

操作过程

- 1.将面团制作成芝心饼底，放香蕉片和芝士；
- 2.245°C、4分50秒过全炉；
- 3.出炉后涂提拉米苏酱，撒上水果和薄荷叶；
- 4.在饼边撒上糖粉。

主辅用料

面团 芝士条 芝士 香蕉 提拉米苏酱 芒果
猕猴桃 红心火龙果 薄荷叶 糖粉



烤炉应用视频扫码

香肠卷边披萨



面板设定

温度：245°C
时间：4分50秒

操作过程

- 1.取面团制作成披萨饼底，大于网盘2CM；
- 2.将台式香肠包裹在饼边；
- 3.涂酱撒芝士，挤上西班牙香肠肉；245°C、4分50秒过全炉烘烤；
- 4.出炉撒上黑橄榄、小番茄和芝麻菜。

主辅用料

面团 披萨酱 芝士 台式香肠 西班牙香肠 小番茄 黑橄榄 芝麻菜



烤炉应用视频扫码

方形四味披萨

**面板设定**

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.取面团制作成披萨饼底；
- 2.去除四周多余面皮，涂酱撒芝士，依次撒上顶料；
- 3.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 4.出炉后撒上水果、芝麻菜

主辅用料

面团 披萨酱 芝士 西班牙香肠 黑橄榄 芝麻菜 虾仁 彩椒
奥尔良鸡肉丁 混合菇 菠萝 黄桃 猕猴桃 奶香酱



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



BAKED

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

焗 类

海鲜焗通心粉



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 海鲜用多功能酱炒熟，铺在煮熟的通心粉中，表面撒上芝士；
2. 245℃、4分50秒过全炉烘烤。

主辅用料

通心粉 虾仁 鱿鱼 青口贝 多功能酱 芝士 盐 胡椒 油 白葡萄酒



烤炉应用视频扫码

肉酱焗通心粉



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 将煮熟的通心粉放入白汁；
2. 加入肉酱，表面撒上芝士；
3. 245℃、4分50秒过全炉烘烤。

主辅用料

通心粉 肉酱 芝士 白汁



烤炉应用视频扫码

黑松露焗通心粉



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 将煮熟的通心粉放入白汁；
2. 黑松露酱与奶油1:2混合；
3. 蘑菇、培根焗炒熟后加入黑松露酱混合，然后铺在通心粉上，再在表面撒上芝士；
4. 245℃、4分50秒过全炉烘烤。

主辅用料

通心粉 黑松露酱 奶油 白汁 混合菇 培根 芝士 盐 胡椒 油



烤炉应用视频扫码

奶油蘑菇焗通心粉



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 将煮熟的通心粉放入白汁；
2. 蘑菇焗炒熟后加入淡奶油混合，然后铺在通心粉上，再在表面撒上芝士；
3. 245℃、4分50秒过全炉烘烤。

主辅用料

通心粉 白汁 淡奶油 混合菇 芝士 盐 胡椒 油



烤炉应用视频扫码

肉酱焗饭



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.将煮熟的米饭放入白汁；
- 2.加入肉酱，表面撒上芝士；
- 3.245℃、4分50秒过全炉烘烤。

主辅用料

米饭 白汁 肉酱 芝士



烤炉应用视频扫码

焗蜗牛



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.在蜗牛烤盘内放入香菇粒、蜗牛、黄油、蒜末、芝士；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.出炉后即可出品。

主辅用料

蜗牛 香菇 黄油 蒜末 芝士



烤炉应用视频扫码

焗蘑菇



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.香菇去蒂；
- 2.在香菇内撒上芝士，放入馅料；
- 3.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 4.出炉后即可出品。

主辅用料

香菇 芝士 馅料



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



SNACK

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

小



鸡翅



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 解冻的鸡翅，表面刷油放烤架上；
2. 温度245℃，时间4分50秒，烘烤1.5炉；
3. 出炉后装盘出品。

主辅用料

鸡翅



烤炉应用视频扫码

香肠



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 解冻的香肠，表面刷油放烤架上；
2. 温度245℃，时间4分50秒，全炉烘烤；
3. 出炉后装盘出品。

主辅用料

香肠



烤炉应用视频扫码

薯角



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 在冷冻的薯角表面刷油，放烤架上；
2. 温度245℃，时间4分50秒，1.5炉烘烤；
3. 出炉后配番茄酱出品。

主辅用料

薯角



烤炉应用视频扫码

面包条



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 将披萨面团擀成相应大小；
2. 撒上盐和胡椒碎、橄榄油；
3. 245℃、4分50秒过全炉烘烤；
4. 出炉后分切 装盘出品。

主辅用料

面团、盐、胡椒、橄榄油



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



STEAK

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

排 类

鸡排



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.解冻完全的鸡排，表面刷油放烤盘架上；
- 2.温度245℃，时间4分50秒，烘烤1.5炉；
- 3.出炉后分切 装盘出品。

主辅用料

鸡排



烤炉应用视频扫码

牛排



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.牛排用海盐和黑胡椒腌渍；
- 2.在平底锅上两面煎上色；再放入烤架上进烤炉；
- 3.245℃、4分50秒半炉烘烤；
- 4.出炉后装盘出品。

主辅用料

牛排、海盐、黑胡椒



烤炉应用视频扫码

羊排



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.解冻的羊排，用海盐和黑胡椒腌渍；
- 2.在平底锅上两面煎上色；再放入烤架上进烤炉；
- 3.245℃、4分50秒全炉烘烤；
- 4.出炉后装盘出品。

主辅用料

羊排、海盐、黑胡椒



烤炉应用视频扫码

三文鱼排



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.吸干三文鱼表面水分；
- 2.撒上盐、胡椒及橄榄油；
- 3.245℃、4分50秒全炉烘烤；
- 4.出炉后装盘出品。

主辅用料

三文鱼、盐、胡椒、橄榄油



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



LIGHT MEAL

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

轻餐

现烤汉堡



面板设定

上火：230℃
下火：222℃
时间：3分钟

操作过程

- 1.制作汉堡胚饼底；
- 2.上火230℃，下火222℃，时间3分钟过全炉烘烤；
- 3.出炉后从中间剪开，放生菜及鸡排，涂酱。

主辅用料

汉堡胚 黑芝麻 奶香酱 生菜 鸡排



烤炉应用视频扫码

肉夹馍



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.在馍表面刷起酥油；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.出炉后从中间剪开，放入牛肉粒。

主辅用料

馍 起酥油 牛肉粒



烤炉应用视频扫码

汉堡



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.牛肉饼撒盐、胡椒放入平底锅煎；
- 2.煎好的牛肉饼表面放芝士，进烤炉245℃、4分50秒一炉烘烤；
- 3.汉堡胚进烤炉1/4炉烘烤；
- 4.烤好的汉堡胚挤奶香酱，放牛肉饼、番茄、生菜。

主辅用料

汉堡胚 牛肉饼 芝士 盐 胡椒 奶香酱 番茄 生菜



烤炉应用视频扫码

帕尼尼



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.12寸面团一切二，拍成椭圆形；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.烤好后剪开，放入配料。

主辅用料

面团 火腿片 芝士片 番茄 生菜



烤炉应用视频扫码

牛肉饼



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.牛肉饼撒上盐和胡椒，刷油；
- 2.245℃、4分50秒过两炉烘烤；
- 3.出炉后装盘出品。

主辅用料

牛肉饼 盐 胡椒 油



烤炉应用视频扫码

三明治



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.吐司1/4炉 245℃、4分50秒烘烤；
- 2.培根、火腿片 1/2炉 245℃、4分50秒烘烤；
- 3.烤好的吐司涂酱，夹上蔬菜及肉类；
- 4.修吐司边，然后对角切开装盘出品。

主辅用料

吐司 火腿片 培根 奶香酱 番茄 生菜



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



SOUP

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

汤 类

酥皮鸡茸蘑菇汤



面板设定

上火：245℃
下火：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 鸡茸蘑菇汤解冻后在平底锅加热，烧开后倒入奶油混合；
2. 混合过奶油的鸡茸汤倒入汤碗，盖上酥皮，酥皮表面刷蛋液；
3. 245℃、4分50秒过全炉烘烤；
4. 出炉后装盘出品。

主辅用料

鸡茸蘑菇汤 奶油 起酥皮 蛋液



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



DESSERTS

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

甜

品

蛋挞



面板设定

温度：200℃
时间：10分钟

操作过程

- 1.将蛋液倒入蛋挞胚中；
- 2.200℃，10分钟烤全炉；
- 3.出炉后即可出品。

主辅用料

蛋挞胚 蛋液



烤炉应用视频扫码

熔岩蛋糕



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.冷冻熔岩蛋糕放入烤炉；
- 2.温度245℃，时间4分50秒；
- 3.烘烤一炉半；
- 4.出炉后倒扣，脱模出品。

主辅用料

冷冻熔岩蛋糕 冰淇淋 巧克力棒 糖粉 巧克力酱



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



SEAFOOD

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

海 鮮

烤大虾



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.开背过的大虾撒盐、胡椒，挤柠檬汁、放芝士；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.出炉后装盘出品。

主辅用料

虾 盐 胡椒 柠檬 芝士



烤炉应用视频扫码

烤扇贝



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.扇贝放在烤盘上，挤上柠檬汁；
- 2.刷上调制好的酱汁（油、生抽、大蒜、小米椒、黑胡椒）；
- 3.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 4.出炉后装盘出品。

主辅用料

扇贝 柠檬 酱汁



烤炉应用视频扫码

烤秋刀鱼



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.将秋刀鱼背部切花刀，挤上柠檬汁；
- 2.撒上盐、胡椒及辣椒粉，表面刷油；
- 3.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 4.出炉后装盘出品。

主辅用料

秋刀鱼 油 盐 胡椒 辣椒粉 柠檬



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



VEGETABLES

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

蔬 菜

烤番茄



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 番茄放在网盘上，撒上盐、胡椒和油；
2. 245℃、4分50秒过全炉烘烤；
3. 出炉后装盘出品。

主辅用料

番茄、盐、胡椒、油



烤炉应用视频扫码

烤土豆片



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 土豆片放在烤盘上，刷上油，撒上盐、胡椒；
2. 245℃、4分50秒过全炉烘烤；
3. 出炉后装盘出品。

主辅用料

土豆、盐、胡椒、油



烤炉应用视频扫码

烤土豆块



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 土豆块放在烤盘上，撒上盐、胡椒，淋上油；
2. 245℃、4分50秒过1.5炉烘烤；
3. 出炉后装盘出品。

主辅用料

土豆、盐、胡椒、油



烤炉应用视频扫码

烤茄子



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

1. 将茄子一切二烘烤全炉；
2. 在切面上刷油和盐，涂上蒜蓉酱再烤半炉；
3. 出炉后装盘出品。

主辅用料

茄子、盐、辣椒粉、蒜蓉、油



烤炉应用视频扫码

烤玉米



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.玉米放在网盘上，刷油、撒上盐、胡椒；
- 2.245℃、4分50秒过1.5炉烘烤；
- 3.出炉后装盘出品。

主辅用料

玉米、油、盐、胡椒



烤炉应用视频扫码

烤南瓜



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.南瓜放在烤盘上，刷油、撒上盐、胡椒；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.出炉后装盘出品。

主辅用料

南瓜、油、盐、胡椒



烤炉应用视频扫码

烤芦笋



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.芦笋放在烤盘上，刷油、撒上盐、胡椒；
- 2.245℃、4分50秒过3/4炉烘烤；
- 3.培根烤制半炉；
- 4.出炉后装盘出品。

主辅用料

芦笋、培根、油、盐、胡椒



烤炉应用视频扫码

烤金针菇



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.金针菇去根，放入锡盒；
- 2.刷油，撒调料；
- 3.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 4.出炉后撒上香菜出品。

主辅用料

金针菇、盐、油、蒜蓉



烤炉应用视频扫码

BAKERS PRIDE



KEBAB

CONVEYOR OVEN APPLICATION MENU

串 类

烤羊肉串



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.羊肉串上撒上盐、胡椒和孜然粉，再刷油；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.出炉后装盘出品。

主辅用料

羊肉串、油、盐、胡椒、孜然粉



烤炉应用视频扫码

烤牛肉串



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.牛肉串上撒上盐、胡椒和五香粉，再刷油；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.出炉后装盘出品。

主辅用料

牛肉串、油、盐、胡椒、五香粉



烤炉应用视频扫码

烤鱿鱼串



面板设定

温度：245℃
时间：4分50秒

操作过程

- 1.鱿鱼串刷酱汁（生抽、大蒜、辣椒粉、藤椒油、食用油、胡椒、孜然）；
- 2.245℃、4分50秒过全炉烘烤；
- 3.出炉后装盘出品。

主辅用料

鱿鱼串 酱汁



烤炉应用视频扫码