

thermomix

多功能 刀头保护罩 欢迎指南

VORWERK





多功能刀头保护罩 欢迎指南

几十年来, Thermomix®使全球各地的家庭都能轻松制备食物。刀头保护罩的出现更是将Thermomix®的功能提升为真空低温烹饪锅和慢炖锅。如今多功能刀头保护罩的研发更是能为您厨房的日常生活提供进一步帮助。

结合了削皮的功能, 多功能刀头保护罩将帮您省略大部分的制备工作, 使您有更多时间从事其他事务。当您躺在家中的沙发上休闲放松、阅读或与孩子们玩耍, 享受天伦之乐的同时, 让Thermomix®为您烹制美味的佳肴。

Thermomix®的这些附加功能允许您腾出时间。真空低温烹饪和慢炖烹饪可为您预先制备美味佳肴。这些入口即化的菜肴适于置于一旁待享用, 绝不会过度烹饪。附加的削皮功能也可让您腾出干净的双手从事其他事务, 让Thermomix®为您省去许多烹饪的烦恼。

慢炖烹饪 简介

居家般的舒适环境之一，就是配有慢炖晚餐所释放的芳香，即舒缓又浓郁，同时拥有一顿保证滋养的餐点。

慢炖食谱的准备过程其实很快速，在它慢慢炖煮的时候，可以减轻您在忙碌的一天中为准备餐点所造成的压力。这个烹调方式特别适于繁忙的工作日或周末，方便您为自己喜爱的人烹饪。提前准备好一切，并启动慢炖烹饪模式，在用餐前，您完全不用把时间全耗在厨房里。

通过 Thermomix®慢炖后，较坚硬的肉块会变成入口即化的肉质，而且多汁软嫩。多亏多功能刀头保护罩的特别设计，能够让酥软的块状食品在轻轻搅拌时保持完整，避免直接接触搅拌刀组的刀片。



慢炖烹饪的
五花肉配面条
面条使用高汤烹饪，
增加了更多风味。

慢炖烹饪 操作指南



置入多功能刀头保护罩

为了确保食材均匀烹煮,请把食材切成均匀的大小和厚度。将食材适量地调味或腌制。慢炖之前,请将肉中的脂肪去除。当您慢炖肉类时,脂肪是不会流失的,因此最好事先将其去除。去除脂肪不仅更健康,而且能保留其美味。

根据说明书的指示将多功能刀头保护罩置入主锅中。将准备好的食材置入主锅,并均匀地置放在多功能刀头保护罩上。

烹饪开始前,添加调料、香草、调味品和其他食材。

加入液体,例如肉汤、高汤或酱汁以覆盖全部食材,但不要将其浸没。

请注意,慢炖不像其它烹调方式会减少液体量,因此请勿过量填充。

根据您的食谱设置温度,并按照屏幕上的说明 进行操作。

可在烹煮的最后时刻加入面条和米饭,然后 使用常规烹调方式进行烹煮。

需要较短烹煮时间的新鲜食材,例如菠菜、西兰花、豌豆和西葫芦,以及新鲜药草,可以在最后加入。烹调结束时拌入牛奶、酸奶油和奶油芝士,以保持丰富的质地。

欲让您慢炖食谱的酱汁浓稠:

- 可在开始烹煮时加入 10 克面粉,并让其在烹调过程中变浓稠。
- 将 15 克玉米粉放入 15 克水中混合,并在烹煮的最后时刻加入,让其慢炖至浓稠。
- 拌入番茄泥使其浓稠。
- 清空主锅并取出多功能刀头保护罩,只将烹煮好的酱汁或汤汁放回主锅,无需盖上量杯,以 **10分钟/Varoma/速度1** 烹煮至浓稠。



真空低温 慢煮牛排

使用真空低温慢煮模式, 您每次都可根据自己的喜好, 烹调完美的牛排。

真空低温烹饪 简介

真空低温是一种烹调方式, 它将食材放入一个密封袋中, 并浸置在水里用精准控制的温度烹调食物。其始终如一的高质量成果, 深受世界各地的厨师和家庭厨师欢迎。食物在密封袋里烹煮, 能够锁住所有的味道和营养价值。

将多功能刀头保护罩置入主锅后, Thermomix 将水加热至一个非常精准的温度。把所需烹煮的食材放入密封袋中, 并制造真空状态, 再把密封袋放入水中。基于多功能刀头保护罩能避免密封袋跟搅拌刀组直接接触, 它将会在主锅内持续性地被缓慢搅拌, 让食物在精准设定的温度下均匀烹煮。

真空低温烹调与其他的烹调方式不一样, 因为食材是在与水完全相同温度的状态下烹煮的, 利用精准的温度改变食材的结构。整个烹调的过程中精准的温度一直维持着, 缓慢地烹调着食物。这种温和的烹调方式带来极少食物过熟的风险, 因此真空低温烹调方式成为制作温度敏感的食材, 例如鱼类或牛排的理想选择。Thermomix®的精准温度控制使其非常适用于真空低温烹调。

真空低温烹饪 操作指南

欲进行真空低温烹饪，首先将食材密封在密封袋中。有两种方法可以执行此操作，分别是真空密封法或水浸法，说明如下。真空低温烹饪所使用的密封袋是由可加热的安全材料制成。不适合使用聚乙烯三明治袋。中型食品袋皆适合本手册中的所有食谱。如果您使用的是水浸法，请选择自封袋。如果您想在您的真空低温食谱中添加腌汁，请选择带泵的自封袋以抽出空气，这些都在市面上相当普及的。

治袋。中型食品袋皆适合本手册中的所有食谱。如果您使用的是水浸法，请选择自封袋。如果您想在您的真空低温食谱中添加腌汁，请选择带泵的自封袋以抽出空气，这些都在市面上相当普及的。



准备

将食材切成一致的大小和厚度。把食材适量地调味，然后放入袋中。将食材平放在袋中，然后尽可能挤出多余的空气。

真空密封法

当填充袋子时，请确保袋子开口的内侧清洁，以能够形成牢固的密封。根据厂商的说明将开口置入真空密封机。操作真空机，封好后将袋子取出。检查封口是否牢固。

水浸法

将一个水槽或大碗填满水。将食材放入带有拉链锁的袋子中，以备密封开口。把开口留出大约 3 公分的间隙，并保持打开。将袋子放入水中，让开口位于水面上。水的压力会迫使空气从袋子里排出来。继续进行操作，并保持剩下袋子的开口仍未浸入水中，在浸没之前，将袋子完全密封。



烹饪说明

按照说明置入多功能刀头保护罩。把水加热之前,将备好的密封袋放入主锅,并倒入水(确保不超过最大容量2.2升)。取出袋子并置于一旁,才把水加热。

设置所需的温度。

当水已加热至所需的温度后,谨慎地把备用的密封袋放入主锅并烹煮。确保在整个烹调过程中袋子完全浸没。欲同时烹煮两个袋子,请确保袋子在主锅里完全被水覆盖着。

建议您遵循类似的Thermomix®食谱,或参考表中提供的水量和温度(参考第26-31页)。



欲享用

利用夹子谨慎地取出袋子,即可享用。大多数的食物都可以直接享用。若您想要速煎食物,请把食物的表面尽量抹干,同时将一个已抹干的

坚固煎锅加热至一定的温度。将食物速煎以避免提升肉类或鱼类的温度。速煎能够使肉质酥脆并略带香烤味。

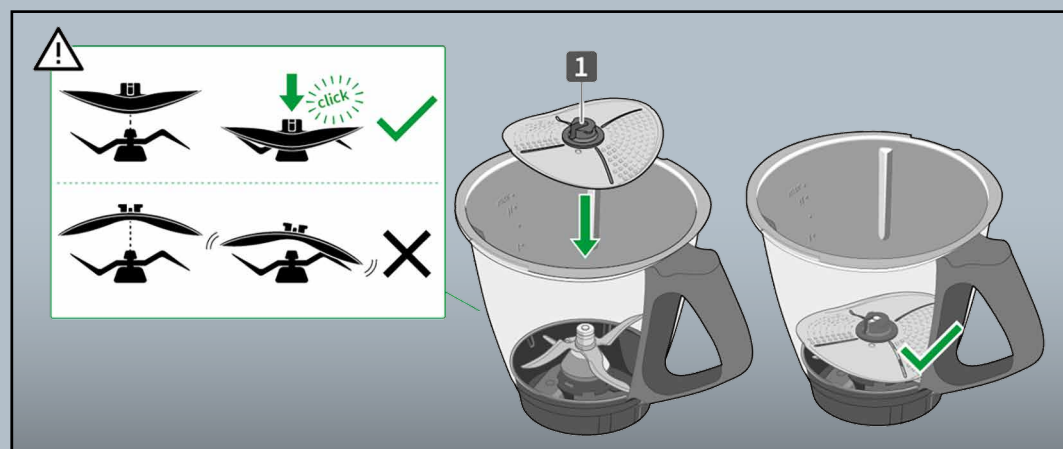


削皮器 简介

既不手忙脚乱,也没有任何压力,烹饪会更有乐趣。这就是Thermomix®的用武之地。有了削皮器,削皮过程也将变得轻松自如,还可以为您腾出更多时间和厨房空间。使用削皮器,可干净有效地为马铃薯,红萝卜和萝卜类削皮,而且不会造成双手干燥、台面肮脏不堪的现象。

多功能刀头保护罩 操作指南

将多 功能刀头保护罩置入主锅，确保其 2 个向上弯曲的任何一边直接相应置放在朝上的搅拌刀组刀片上（那么多功能刀头保护罩的 4 个插槽便能对应置放在搅拌刀组的 4 个刀片上 - 参见下方的插图）。



在主锅中加入所需数量而且尚未削皮的根茎类蔬菜，但一次不得超过 800 克。

为获得最佳效果，请使用大小适中而且均匀的蔬菜。较大的蔬菜可能需要切成块。

按下多功能刀头保护罩，以便将其固定到搅拌刀组上。通过稍微拉起配件来检查其是否已正确固定；如果它稍有一些阻力，则表示已固定，否则它会立即松脱。

不管 食谱所需水分是多少，始终添加 600 克水至主锅内。

若使用 TM6，在盖上主锅盖和量杯后，启动该模式。

若使用 TM5，盖上主锅盖后，用网锅取代量杯置放在主锅盖上，然后设置 4 分钟/速度 4。



削皮 完成后，使用网锅冲洗已削皮的蔬菜，然后继续烹制您的食谱。

不要浪费冲洗蔬菜的水。例如收集冲洗蔬菜的水，将这些水再用于浇灌植物。

慢炖烹饪表 注释

- 在您的食谱中添加任何酸性食材,如柠檬汁、番茄或醋,以避免主锅氧化。
- 表中注明的液体量仅供参考。慢炖方式无需使用像其他食谱一样多的液体,因为水分不会蒸发。
- 请留意主锅的最大容量标记 2.2升。
- 最多只能使用 800 克的肉类。
- 先将芸豆和其他豆类以100 °C的温度烹饪至少10 分钟,然后再将它们添加到慢炖烹饪食谱中,确保芸豆和其他豆类可安全食用。
- 若食材的重量或厚度不一样,则必须调整时间。

慢炖凤梨

无论是甜食还是咸食,
各种不同的食材都可以
使用 慢炖模式烹煮。
开启您的灵感吧!

推荐的烹饪时间和温度

	食材	份量	大小/厚度	液体量指南	Thermomix® TM6 的温度	时间	贴士
肉类	炖肉排	400 克	3 公分 × 3 公分	约300克	85 °C	7 小时	利用牛肉高汤和黑啤酒如健力士熬制的浓酱将 使炖肉非常美味。
	牛肉末	600 克		约750克	98 °C	4 小时	欲烹调肉酱, 将150 克红酒、200 克牛肉高汤和400 克罐装番茄丁混合并加入牛肉碎烹煮成经典的番茄酱。此食谱无需利用刀头保护罩。
	牛小排, 去骨	800 克	切成8块	约700到800克	98 °C	4 小时 30 分钟	放入红酒和香浓牛肉高汤中与蔬菜一起慢炖, 以制成经典菜肴。
	羊肩肉	650 克	切丁, 4 公分 × 4 公分	约450到500克	98 °C	6 小时	欲烹调美味的咖喱羊肉, 首先使用咖喱酱腌制羊肉, 然后烹煮时加入椰浆。
	猪脸颊	500 克	4块, 每块100到120克	约1500克	95 °C	8 小时	先用一些油和洋葱腌制, 以获得多汁效果。
	五花肉, 带皮	600 克	切丁, 3 公分 × 9 公分	约750克	98 °C	4 小时	放入蔬菜高汤中烹煮。烹煮后在煎锅里高温速煎。将高汤过滤一遍, 并加入调味料, 过后放入面条烹煮。搭配五花肉享用。
	猪肩肉, 去骨, 去皮	800 克	切丁, 10 公分 × 10 公分	约750克	98 °C	4 小时	烹调前把肉腌制以取得最佳成果。可利用鸡高汤 烹煮。烹煮后, 将猪肉撕成丝并放入烧烤酱搅 拌。
	肉丸	500克牛肉碎, 10% 脂肪	每粒30克	约800克	98 °C	3 小时	肉丸可放入使用罐装番茄丁制成的经典番茄酱慢炖。
	鸭腿	2个	带皮、带骨, 共约800克	约 1100克	98 °C	3 小时	在鸡高汤中加入干樱桃, 蔬菜和月桂叶调味, 以制成美味且软嫩的鸭肉。将煮熟的鸭肉撕成丝并搭配梅子酱享用。
	鸡全腿	700到800克	4块, 每块180克, 3公分厚	约700克	95 °C	3 小时 30 分钟	在鸡高汤中加入红辣椒、红辣椒粉和番茄制成的 汤底, 适合用于炖鸡腿。
	鸡腿	6个		约650克	98 °C	3 小时	使用橙汁、鸡高汤、蜂蜜和酱青制成的中式 酱汁, 以烹煮一道美味的鸡料理。
	火鸡腿, 去皮	650 克	切块, 4 – 6 公分	约550克	95 °C	3 小时	可放入鸡高汤中与蔬菜慢炖, 并搭配香炒菇和熏肉享用。

推荐的烹饪时间和温度

	食材	份量	大小/厚度	液体量指南	Thermomix® TM6 的温度	时间	贴士
其他	章鱼脚	500到800克	2到3公分厚	约800克	80 °C	5 小时	用橄榄油浸没, 制成美味的油封章鱼。
	乌贼	500到800克	切成圈, 加触须	约800克	80 °C	5 小时	用浓郁的番茄酱慢炖烹饪。
	干扁豆, 浸泡一夜	200克净重		约560克	98 °C	4 小时	浸泡一夜, 倒掉水。快速煮沸10分钟, 然后加入浓郁的番茄酱, 加入蔬菜制成美味的豆类法国烤锅。不要用芸豆代替。
	鹰嘴豆, 浸泡一夜	200克净重		560克液体、蔬菜汤、调料50毫升橄榄油	98 °C	4 小时	烹饪前浸泡一夜。用浓郁的番茄酱汁和蔬菜烹制美味的豆类法国烤锅。
	干牛油豆, 浸泡一夜	200克净重		约560克	98 °C	4 小时	浸泡一夜, 倒掉水。快速煮沸10分钟, 然后加入浓郁的番茄酱和蔬菜制成美味的豆类法国烤锅。不要用芸豆代替。
	根茎类蔬菜—胡萝卜、洋葱、块根芹、番薯	600 克	10 公分长, 直径 2 公分	约1300克	85 °C	2 小时 30 分钟	放入鸡或蔬菜高汤中烹煮。将剩余的高汤洒入新鲜药草, 过后将些许高汤淋在蔬菜上享用。剩余的高汤可当美味的汤底。
	灰胡桃南瓜/北海道南瓜	700 克	切片 1 公分x 3 公分x 6 公分	约1200克	85 °C	4 小时	将南瓜片放入蔬菜和味噌混合高汤中慢炖, 以制成美味的蔬菜料理。拌入新鲜药草碎后享用。
	梨, 成熟硬实	4个梨, 每个180克	整个, 去皮	约1100克	90 °C	4 小时	放入葡萄酒糖浆中烹煮, 并加入橙皮屑、肉桂棒和八角调味。
	凤梨	500 克	纵向切成边缘厚2公分的6个角块	约800克	85 °C	2 小时	放入糖浆中烹煮, 并加入辣椒和朗姆酒调味。搭配糖浆和冰淇淋享用。
	食用苹果挞	4个苹果	切半, 带皮	约1400克	95 °C	2 小时	放入糖浆中烹煮, 并置放在糖浆里待用。可当早点或甜点享用。
	油桃/桃子, 硬实	400 克	4只, 切半, 带皮	约1700克	95 °C	2 小时	用糖浆煮熟, 再淋上蜂蜜即可享用。

真空低温慢煮表 注释

- 在水里加入 1 汤匙抗坏血酸或 30 克柠檬汁, 以避免造成刀组氧化。
- 当水已达到所需的温度, 才可以把密封袋放入主锅。
- 主锅里的水平均需要 10-15 分钟的时间来加热。表中注明的水量仅供参考, 请根据密封袋的容量调整水量。密封袋必须完全被水覆盖, 且不得超过主锅的最大容量标记 (2.2 升)。
- 若食材的重量或厚度不一样, 则必须调整时间。
- 真空低温慢煮后把肉速煎能提升食物的味道并提供进一步的安全措施。

真空低温慢煮 芦笋与水波蛋

凭借真空低温慢煮模式, 煮出完美无瑕的水波蛋, 以搭配您的芦笋。

推荐的烹饪时间和温度

我们建议您使用 Thermomix® 的真空低温烹饪食谱。
若您使用非 Thermomix 的食谱, 请参考以下列表中的
时间及温度。

	食材	份量	大小/厚度	主锅用水	袋数	Thermomix® TM6 的温度	时间	烹饪后状态	贴士
肉类	菲力牛排/法兰克牛排	720到800克	4块, 每块180到200克, 2.5到3公分厚	约1400克	2袋	54℃	1小时30分钟	三分熟	烹煮后在煎锅里高温速煎
						60℃	1小时30分钟	五分熟	
						64℃	1小时30分钟	全熟	
	去骨牛肋排	900克	2块, 每块3到4公分厚(最长14公分)	约1300克	2袋	58℃	2小时15分钟	三分熟	烹煮后在煎锅里高温速煎
						65℃	1小时45分钟	五分熟	
						70℃	1小时30分钟	熟透	
	牛腩	600到800克	切成2块, 5到6公分厚	约1400克	2袋	85℃	12小时	熟透, 一戳即碎	烹煮前让腌汁先入味
	小牛柳圆块	650到800克	8块, 每块80到100克, 2.5公分厚	约1400克	2袋	64℃	1小时30分钟	全熟	烹煮后在煎锅里高温速煎
	羊排	240克到320克	4块, 每块60到80克, 2.5公分厚	约1800克	2袋	58℃	1小时45分钟	呈粉红色	
	猪小里肌	500到700克	1块小里肌切成2块, 直径5公分	约1200克	2袋	75℃	1小时	全熟	
	猪排	700克	2块, 3.5公分厚	约1400克	2袋	60℃	2小时30分钟	全熟	烹煮后在煎锅里高温速煎
	猪颊肉	650到800克	8块, 每块80到100克	约1400克	2袋	85℃	8小时	软嫩多汁	
	带皮五花肉	500到600克	2块, 每块4到5公分厚	约1500克	2袋	80℃	7小时	软嫩多汁	
	去骨猪梅花肉	800克	2块, 每块4到5公分厚	约1400克	2袋	85℃	12小时	熟透, 一戳即碎	烹煮前让腌汁先入味
	鸭胸肉	500到600克	2块, 每块250到300克, 2.5到3公分厚	约1200克	2袋	62℃	1小时30分钟	呈粉红色	烹煮后在煎锅里高温速煎
	鸡胸肉	500到600克	2块, 每块250到300克, 2到3公分厚	约1500克	2袋	72℃	1小时30分钟	全熟	带皮烹煮并于烹煮后在煎锅里高温速煎或只抹上综合香料
	全鸡腿	700到750克	4块, 每块180克, 3公分厚	约1400克	1-2	75℃	1小时	全熟	若带皮烹煮, 烹煮后在煎锅里高温速煎
	带皮鸡腿	600克	4块, 每块150克, 4到5公分厚	约1400克	1-2	75℃	1小时15分钟	全熟	若带皮烹煮, 烹煮后在煎锅里高温速煎

推荐的烹饪时间和温度

	食材	份量	大小/厚度	主锅用水	袋数	Thermomix® TM6 的温度	时间	烹饪阶段	贴士
鱼类/ 海鲜	瘦肉型鱼(安康鱼/鳕鱼)	800克	4块, 每块200克, 2公分厚	约1400克	2袋	60 °C	1 小时	全熟	真空低温慢煮食谱所 使用的鱼类必须是生 鱼片级的 品质, 即适 合生吃, 或必须 在最少-20°C 的温度下冷 冻至少24 小时。我们 建议 购买冷冻鱼类或 海鲜类用于真空低温 慢煮。烹煮前 先让其 解冻。
	富含脂肪的鱼(鲑鱼, 带 皮或去皮)	600克	4块, 每块150克, 3公分厚	约1450克	2袋	55 °C	45 分钟	五分熟	
	虾/大虾, 去壳, 中号	350到380克	24只, 每只15克	约1500克	2袋	62 °C	30 分钟	全熟	
	大虾, 去壳去肠, 大号	480到500克	16只, 每只30克	约1660克	2袋	70 °C	20 分钟	全熟	
	章鱼脚	500到800克	2到2.5公分厚	约1400克	1到2袋	82 °C	7 小时	多汁酥软	使用新鲜或解冻的章鱼。 使用冷冻章鱼会让口感更 软嫩。将章鱼冷冻能使解 冻后的肉质变 得更软嫩。
蛋	水煮荷包蛋	4到6个	中号鸡蛋(每个53到63克)	约1400克	0袋	72 °C	18到20分钟	软蛋黄	将蛋去壳并置放在已涂抹 一层油的保鲜膜, 利 厨用 线包裹, 尽可能去除空气。
	温泉蛋(带壳低温烹饪 蛋)	6个	中号鸡蛋(每个53到63克)	约1850克	0袋	65 °C	45 分钟	蛋清和蛋黄 软嫩	将整个蛋放入网锅。烹煮 时间到达后, 立即放入冰 浴中冷却。
根茎类蔬 菜	胡萝卜	300到600克	15公分长, 直径2公分	约1500克	1到2袋	85 °C	45 分钟		烹煮后, 将蔬菜爆香 几分 钟, 以让其吸收酱汁。
	甜菜根	600克	每块直径4到5公分	约1300克	1袋	85 °C	3 小时		将较大根茎切半

推荐的烹饪时间和温度

	食材	份量	大小/厚度	主锅用水	袋数	Thermomix® TM6 的温度	时间	烹饪阶段	贴士
时鲜蔬菜	新鲜豆角	300到600克	一般或扁豆	约1500克	1到2袋	85 °C	45 分钟		欲烹煮蔬菜前,只需在袋子里洒入盐、胡椒粉 和新鲜的香料调味,并加入些许橄榄油或牛 油,以制成美味的配菜。
	蘑菇	250克	直径3到5公分	约1500克	1到2袋	59 °C	1 小时		
	茄子	320到360克	2个, 每个160到180克, 切片 (1.5到2公分)	约1500克	1到2袋	85 °C	2 小时		烹煮后再烧烤,以获得烟熏的味道。
	芦笋	500克	直径1.5公分	约1500克	1到2袋	82 °C	15 分钟		搭配真空低温慢煮水波为佳。
硬性水果	成熟的梨	600克	4个, 每个150克, 切半	约1600克	2袋	80 °C	1小时30分钟		欲尝试一些变化,可以加入香料调味和/或添加 一些饮品,例如甜酒、朗姆酒或果汁。搭配冰淇淋或奶黄享用。
	凤梨	400克	4片, 每片100克, 2公分厚	约1500克	1袋	85 °C	45 分钟		参见有关成熟梨的贴士。
软性水果	杏子	300到350克	3个, 切半, 直径5公分	约1400克	1袋	80 °C	1 小时		参见有关成熟梨的贴士。
	香蕉	400克	4个, 每个100克, 直径3公分	约1500克	1袋	68 °C	20 分钟		参见有关成熟梨的贴士。

削皮器表 注释

- 某些蔬菜无法使用多功能刀头保护罩削皮，例如煮熟或冷冻的蔬菜、皮较厚的蔬菜（例如红薯）以及皮很薄和/或含水量高的蔬菜（例如番茄、西葫芦）或黄瓜。
- 根据所需的效果调整削皮的时间（请参考下表）。
- 如果蔬菜有难看的黑斑或疤眼，请在削皮前后将其去除。
- 给胡萝卜削皮时，使用大小和厚度均匀的胡萝卜块。

推荐的削皮时间 和速度

食材	预期效果	最大总重量	大小/厚度	水量	时间	速度
根茎类蔬菜 (马铃薯, 红萝卜, 萝卜类和甜菜根)	完全去皮	800克	大小均匀(必要时请切小块)	600 克	4 分钟	4
马铃薯	擦洗 半去皮	800克	大小均匀(必要时请切小块)	600 克	3 分钟	4

项目经理

Edith Pouchard, Vorwerk International

副总裁, 负责数字化

Ramona Wehlig, Vorwerk International

食谱业务

Margarida Ferrador, Head of Recipe Business, Vorwerk International

食谱研发

Andrea Aloe, Katarzyna Sykalo, Phuong Nguyen, Britta Arnold and Mari-Bel Giorno, Vorwerk International
Isabelle Phillion, Amédé Vicet, Pauline Brunet and Bénédicte Grépinet, 福维克法国
Katarzyna Sieradz, Martyna Sobka and Agata Kubica, 福维克波兰

编辑团队

Beatriz Rodriguez Diez, Product manager Recipe & Usability, Vorwerk International
Maria Resende, Head culinary strategy, Vorwerk International
Cara Hobday, Editor director, Tasty Art, 英国
Catarina Gouveia, Editor director, 葡萄牙
Irmgard Buth, Food consultant, 德国

资源表

Cara Hobday, Editor director, Tasty Art, 英国
Catarina Gouveia, Editor director, 葡萄牙
Evelin Guder, Consultant, 德国

营养值

Angelika Ilies, External Consultant, 德国

食谱摄影和造型

Premier Picture Films, XYZ Studio, Lisbon
António Nascimento, Photographer
Ana Trancoso, Art Director
Carla Cardoso, Props Stylist
Conceição Coelho, Food Stylist
Denise Costa, Food Stylist Assistant

方案/设计

Lichten, Hamburg, 德国

布局/排版

Effizienta oHG, Munich, 德国

版本/出版

第二版, 2021年7月

编辑

Vorwerk International & Co. KmG. Verenastrasse 39 CH-8832 Wollerau, Switzerland

<https://thermomix.vorwerk.com/thermomix/>

版权所有: 2021归Vorwerk International & Co. KmG所有
文字、设计、摄影和插图由瑞士 Vorwerk International & Co. KmG. 提供。保留所有权益。

未经Vorwerk International & Co. KmG的事先许可, 不得复制本出版物的部分或全部内容, 不得将其存储在检索系统中, 不得以记录或其他方式复制。



