



# 美的花瓣Pro IH电饭煲系列 MB-40HB9



功率	外观配色	机身	面板材质	蒸汽阀	开盖按键	盖板	
1300W	悦朝金	肤感金属	2.5D高透钢化玻璃	隐藏式	一体全电镀	316L不锈钢可拆	
上盖加热	内胆	蒸笼	语音播报	智能化	操作方式	能效	产品尺寸
有 赤炎板	铂金鼎釜	304 不锈钢	有	/	触控	一级	334*269 *233mm

本资料仅供公司内部相关人员使用，严禁对外传播  
(报告中使用的图片可因为显示存在色差，最终以真实量产产品为准)

### 南北饮食

- 北方：以稀饭、蒸煮为主，搭配炖菜/卤肉等；高频烹饪方式为煮、下煮上蒸、卤炖。
- 南方：以米饭、粥为主，搭配汤、蒸菜、焗菜等；高频烹饪方式为炖煮、蒸、焗。

北方

典型三餐



早餐：杂粮稀饭（小米粥、玉米碴粥等）+ 面食（烙饼/包子馒头等）  
午/晚餐：杂粮稀饭/面食（面条、饺子等）+ 炖/卤菜，偶尔吃米饭

主食需求

大份量 煮好饭  
大份量、粥香且黏稠 此重甜米饭香甜、软糯弹滑

# 从“煮好饭”到“煮好饭+粥”，如何满足中国饮食文化的双重需求？

米饭和粥是中国饮食文化的核心，但现代电饭煲核心技术主要围绕“煮好饭”优化，对“煮好粥”支持不足。

如何让电饭煲同时满足米饭的香甜Q弹和粥品的绵密浓稠？

南方

典型三餐



早餐：粥（白粥、皮蛋瘦肉粥）、肠粉/米线等、蒸杂粮（玉米、红薯等）、速冻面食

午/晚餐：米饭为主，配蒸鱼、煲汤、焗鸡等

主食需求

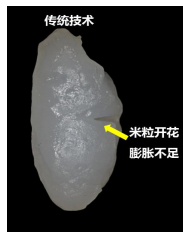
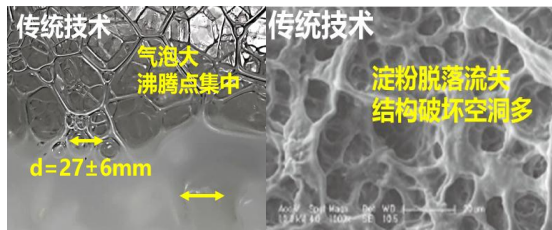
常规份量 米水交融、下煮上蒸

免看管，一锅搞定 米饭粒粒分明，有弹性，有米香



## 真的只有延续日本饭煲的IH“大沸腾”才能煮好米饭？

传统技术IH“大沸腾”虽能提升米饭口感，但已无法完全满足用户对“好看、好吃、好营养”的复合需求



传统IH加热冷热场温差大，容易局部过热产生大气泡，让米粒受热不均、表层破损，淀粉结构受损导致营养保留不足。

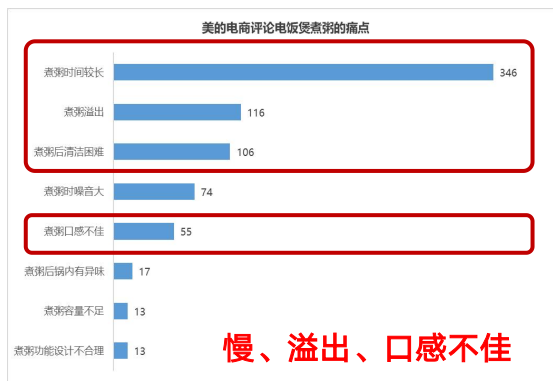
用户需求升级：  
从“煮熟”到“好看好吃好营养”

**好看：**米粒完整、晶莹透亮，少破损或过度糊化；  
**好吃：**甜度、弹性、香气均衡提升；  
**好营养：**减少米粒表面破损导致的营养流失。



## 为什么用饭煲很难煮出一锅香浓好粥？

为了防溢放弃了大火沸腾



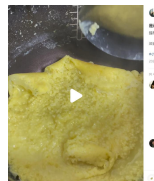
煮粥慢

煮绿豆粥喷溅



水量难控

不浓稠（米是米水是水）



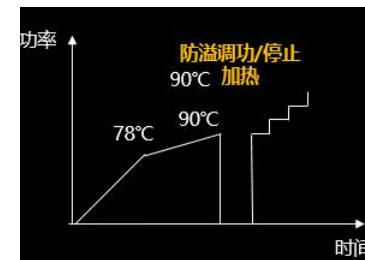
传统“防溢破泡”技术抑制沸腾

- 煮粥时，米汤中的淀粉会产生大量泡沫，容易堵塞排气孔，导致溢锅。
- 行业均降低火力或短暂停止加热，导致沸腾不充分，米粒难以糊化。



沸腾时间不足，米粒难开花

- 煮粥需要长时间大火沸腾，让米粒充分破裂、淀粉释放，粥才绵密。
- 现实情况：电饭煲防溢机制会频繁中断沸腾，导致粥品“水是水，米是米”。





# 产品定位



## 美的花瓣Pro IH电饭煲

产品信息	 MB-40HB9						
产品定位	更适合中国家庭的电饭煲，提升饭粥主食口感和营养						
slogan	花瓣升级 香甜升级						
核心技术	花瓣2.0 IH加热技术		负离子鲜氧风环		2mm铂金鼎釜*		
核心技术利益点	全锅均匀性升级 米饭蓬松更香甜		激发谷物本香 仿明火煮粥浓香		高效导热、蓄热锁香 健康耐用		
辅助卖点	316L不锈钢 可拆上盖板	钢化玻璃 面板+锅沿设计	“云石纹” 肤感金属机身	稻香柴火饭 米种可选，口感可调	养胃粥+舒胃饭 暖心养胃主食菜单	高清彩标 大界面	离线 语音播报
贴心设计	24小时预约	功能记忆		开箱指引+保养指南	一锅两饭	饭菜同出	
情感利益点	从“煮好一粒米”到“整锅粒粒香甜” 花瓣Pro IH电饭煲，米饭蓬松更香甜，粥品浓稠有米香						

\*“铂金”为颜色描述术语，指代金属光泽质感色系



# 美的第7代IH加热技术 重新定义IH加热技术天花板



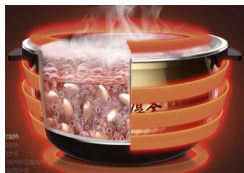
第1代  
底部平板IH  
加热功率大  
无法立体加热



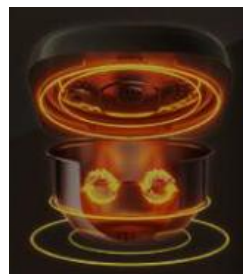
第2代  
底部蝶形IH  
加热功率大  
无法立体加热



第3代  
底部立体碗状IH  
加热功率大  
实现立体加热



第4代  
舞动多段IH  
升级加热功率  
底部碗状立体IH+侧面IH  
全方位立体加热



第5代  
赤炎IH  
底部碗状IH+顶部IH  
包裹式加热大沸腾



第6代  
花瓣1.0 立体IH  
底部花瓣4区IH  
+侧面IH  
全锅均匀沸腾



第7代  
花瓣2.0 立体IH  
底部花瓣5区IH+侧面IH  
全锅热量更均匀，仿明火沸腾  
新国标一级能效  
(新国标X年X月实施)

# 如何才能煮出一锅「好看·好吃·好营养」的米饭？

更均匀的持续火力

更稳定的持续沸腾

更好看的美味米饭

原理

## 立体全域均匀磁场

磁场分布直接决定受热均匀性

技术支持

## 4D网格全域立体磁场

底部花瓣5区双层线圈，将原本过高且集中的热量打散；加上侧壁加高的等磁线圈，实现整锅均匀热量，从锅底到侧壁的全域匀热（温差 < XX°C），米粒受热无死角。

对比

### 传统IH电饭煲：

单层线圈集中加热，底部高热、侧壁温低，米饭易夹生或糊底。

### 花瓣Pro IH电饭煲：

底部5区双层线圈+侧壁线圈，绕线长度增加XX%，磁场覆盖率提升XX%。

## 绵密微气泡持续沸腾

沸腾形式决定米饭口感、外观、营养

## 微气泡持续沸腾技术

通过精密控制产生直径 $14\pm 3\mu\text{m}$ 的绵密微气泡群，在米粒间隙形成均匀热网。

相比传统大沸腾的暴力冲刷（淀粉损失率↑XX%，营养损失），微气泡以温和渗透方式高效供热，使每一粒米同步糊化（膨胀均匀度↑XX%），锁住表层营养（营养保留率↑XX%）。

### 传统IH大沸腾：从宏观到微观

- 宏观-整锅米：气泡体积大、分布稀疏，整锅热对流存在明显空白区，局部受热不均。
- 微观-一粒米：大气泡剧烈翻滚，导致米粒互相碰撞，表面淀粉脱落流失，米饭粘连、口感不均；

### 花瓣Pro IH微气泡沸腾：从微观到宏观

- 微观-一粒米：小气泡体积小、数量多，热量均匀包裹每粒米，同步吸水同步糊化膨胀；
- 宏观-整锅米：整锅热量均匀分布，口感一致。

从「一粒米」到「整锅米」，受热更高效更蓬松、更均匀、更完整、营养流失少

传热更高效：小气泡体积小、数量多，遍布米粒间隙，传递到米粒热量更多。

更蓬松：小气泡分散米粒间隙，热能均匀渗透，减少粘连；

更均匀：小气泡持续均匀供热，米粒同步吸水、同步膨胀；

更完整：小气泡绵密沸腾，减少碰撞，颗粒饱满圆润。



# “花瓣2.0 立体IH”

底部花瓣5区双层IH+侧面IH  
粒粒包裹受热米饭更蓬松Q弹



沸腾革命-微气泡匀热沸腾科技  
每一粒米都饱满透亮，营养不易流失



煮水气泡示意



顶部126°C高温补炊  
激发米粒深层臻香

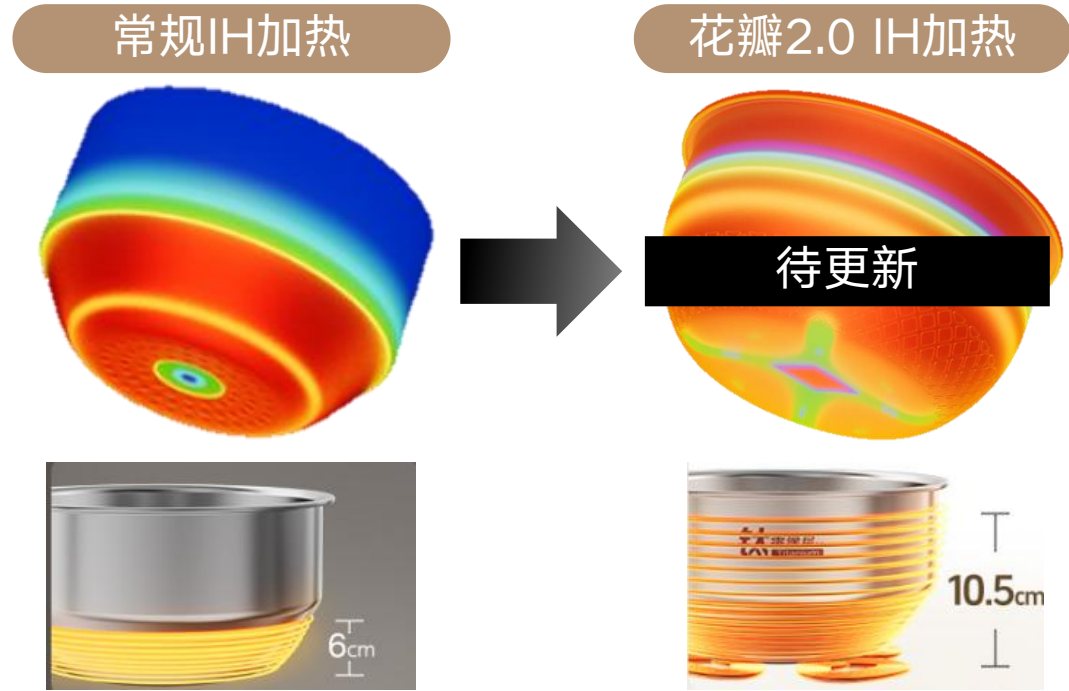


新国标1级能效  
节能省电更环保



\*顶部赤炎板温度参考MB-CFB4089H，产品发热原理相同

# 核心技术-花瓣2.0 IH加热技术



维度	常规立体碗状IH线圈盘	花瓣2.0立体IH线圈盘	对比结果
结构	底部单层单区	底部双层5区+侧壁更高IH	升级
绕线股数	待提供	待提供	待提供
绕线长度	待提供	待提供	待提供
热量均匀性	底部集中高热 侧壁热量低	底部+侧壁匀热	升级
气泡大小	大小不均 待提供	约14mm微气泡覆盖率达95%	升级
米饭效果	米粒受热分层	整锅同步蓬松Q弹	升级

**1** 绕线长度  
↑ 待提供

延展热场边界  
扩大IH磁场有效范围

**2** 加热面积提高  
↑ 158%

大米量(2杯+)烹饪优势  
更适合中国家庭的米饭需求

**3** 加热高度  
↑ 293%

均匀性提升  
米饭更蓬松饱满、平整度更优  
整锅米饭熟度一致

**4** 磁场覆盖率  
↑ 待提供

热力磁场覆盖提升  
米饭饭芯更易透  
全锅米饭更香甜

**5** 全锅均匀性  
↑ 待提供

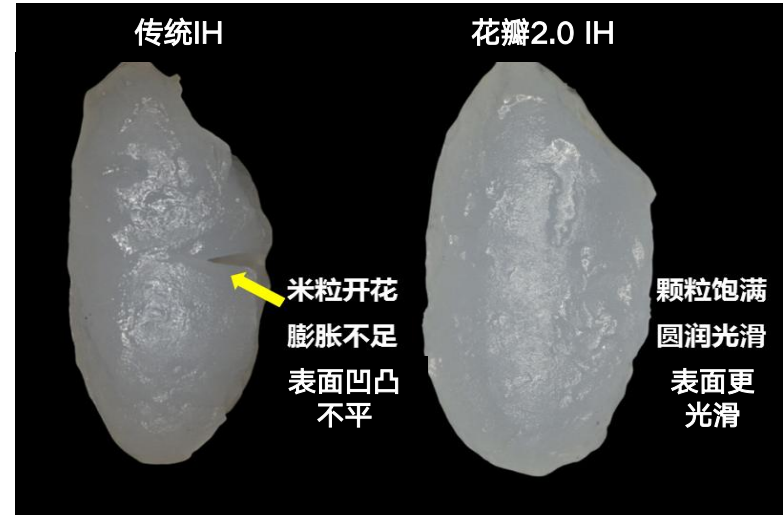
温差±X°C  
气泡沸腾更稳定  
全锅口感一致

\*均对比4075常规IH线圈盘

## “第三次沸腾革命-微气泡持续沸腾科技”



微观一粒米

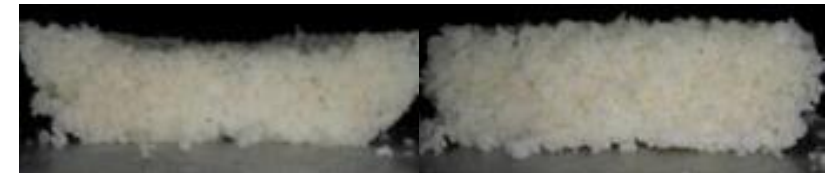


### 微气泡持续沸腾科技

传统电饭煲煮饭时，会产生大气泡剧烈翻滚，容易撞碎米粒，导致米饭粘连、口感不均。微气泡匀热沸腾科技，通过精密控制产生直径 $14\pm 3\text{mm}$ 的绵密微气泡群，在米粒间隙形成均匀热网，热量均匀包裹：

- 传热更高效：小气泡体积小、数量多，遍布米粒间隙，传递到米粒热量更多；
- 更蓬松：小气泡分散米粒间隙，热能均匀渗透，减少粘连，膨胀率提升XX%；
- 更均匀：小气泡持续均匀供热，米粒同步吸水、同步膨胀
- 更完整：小气泡绵密沸腾，减少碰撞，颗粒饱满圆润；
- 传热更高效：小气泡体积小、数量多，遍布米粒间隙，传递到米粒热量更多。




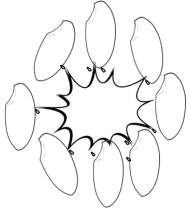
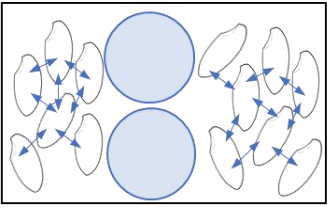
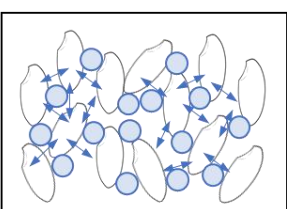
宏观一锅饭



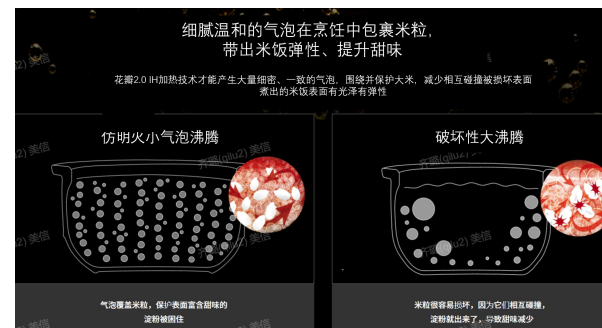
整体膨松度一般、易出现局部偏烂的现象，口感分层

整体膨松度高、软硬度一致、米饭饱满，口感均匀，不会出现局部偏烂的现象



沸腾方式		明火沸腾	常规IH沸腾	花瓣2.0沸腾
沸腾 量化 参数	沸腾区域	全区域	仅锅壁，中间沸腾盲区大	仅锅壁，中间沸腾盲区小
	气泡直径	13±1mm	27±6mm	14±3mm
	气泡均匀性	偏差2mm	偏差12mm	偏差6mm
	气泡运动方向	整锅均匀分布，自下而上沸腾	锅壁混乱分布，延锅壁上升沸腾	锅壁均匀分布，延锅壁上升沸腾
	沸腾作用	①气泡小而均匀，上升破裂迅速 ②热量传递均匀 ③整锅米粒相对静态，运动少	①气泡大且不均匀，分布混乱，上升快但破裂慢， ②热量传递不均匀，中部相对慢 ③边缘米粒被顶起，中部米粒静态	①气泡小但仅锅壁均匀分布，上升破裂快 ②热量传递不均匀，中部相对慢 ③整锅米粒相对静态
米饭效果	米饭均匀平整，颗粒饱满	中部米饭凹陷，偏湿但颗粒饱满 边缘米饭蓬松，口感偏硬不饱满	均匀性相对更好	
沸腾效果图				
气泡与米粒之间关系				

## “为什么一定是微气泡沸腾？”



**微气泡沸腾在热力不减的前提下，将大气泡升级为更绵密、更广域、更均匀的微气泡，并是从微观到宏观精心煮好米饭：**

### 1. 温柔呵护

- 大气泡（27±6mm）像拳头猛击米粒，撞碎淀粉结构（破损率↑XX%）
- 微气泡（14±3mm），偏差降低50%，像SPA气泡浴，轻柔托起每粒米（完整度↑XX%）

### 2. 精准控温

- 大气泡因局部过热随机产生，导致整锅米饭熟度不一致同时
- 微气泡通过4D匀热场稳定生成

### 3. 高效转化

- 大气泡破裂时XX%热量散失到空气中
- 微气泡能将95%热能转化为米粒糊化能量

# “第四代米粒激活技术—负离子风环” (人无我有)

## 破泡持续沸腾是煮好粥的核心

### 明火煮粥为什么容易溢锅？

泡沫堆积：大火煮沸时，米汤中的淀粉和蛋白质产生大量泡沫，堆积在表面，阻碍包含蒸汽的气泡破裂，层层堆积最终溢锅。

### 明火煮粥破泡妙招

操作：煮粥时在锅边放一根长筷子/木铲，横架在锅口（不盖严锅盖）。

原理：筷子/木铲温度比蒸汽低，泡沫碰到会瞬间冷凝破裂，降低溢出的风险；同时锅盖留出缝隙让蒸汽缓慢释放，避免压力过大喷涌。

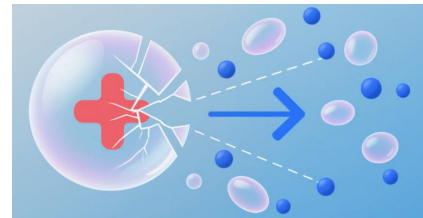


## 把”木铲“换成持续释放负离子风环 煮粥过程中持续消泡，均匀翻滚出米油

- 负离子能消除泡沫表面的静电，让大气泡分解成小气泡，减少堆积



- 小气泡快速破裂，泡沫层变薄，热量直达米粒，米粒持续翻滚，仿明火沸腾，淀粉加速溶出



大变小：每个负离子遇到大气泡，像小针一样去戳

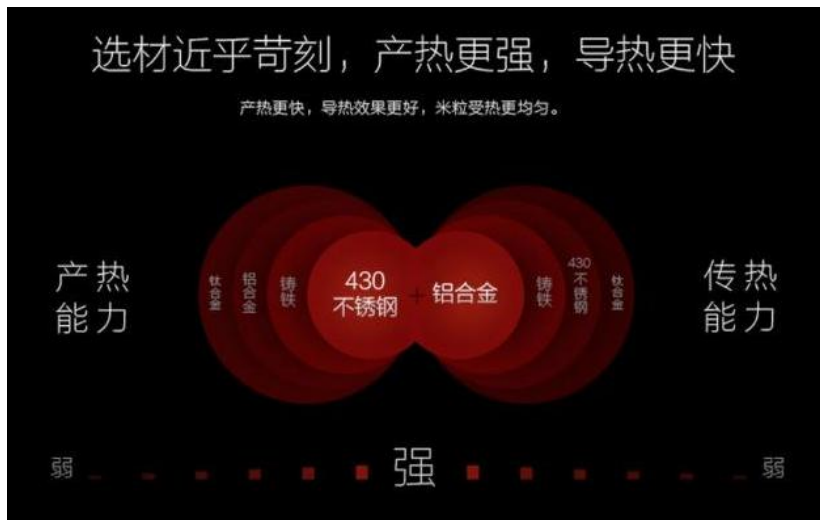
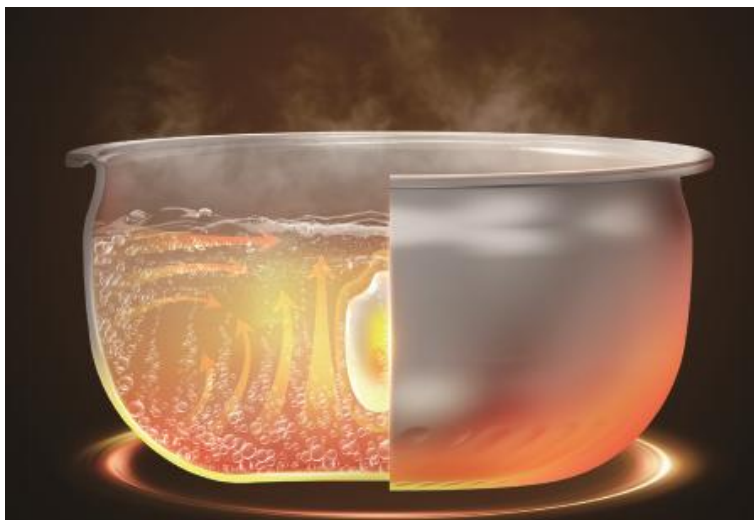
## 相同时间煮出的粥，更浓稠

浓稠度提升189% (待更新)

米油厚度对比 (待更新)



# “钢铝合金+7层复合工艺，快速导热+均匀受热+持久耐用”



## 从内到外

- 1、抗菌不沾层
- 2、0氟钛晶陶瓷层  
(含钛真陶瓷 0氟 耐磨 防粘)
- 3、远红外蓄能层
- 4、铝合金均匀导热层
- 5、不锈钢聚能产热层
- 6、铂金色耐磨层
- 7、陶瓷易洁层

➤ 2mm厚度，蓄热更稳、受热更匀、耐用性更强 ➤ 复合工艺提升蓄热性：铝合金蓄热，不锈钢锁温

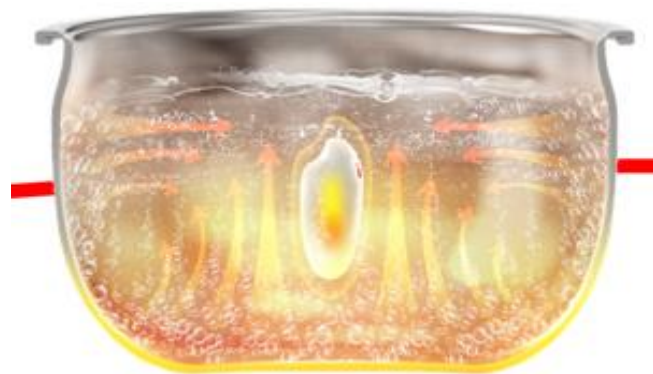
## “0氟钛晶陶瓷层”

- 采用0氟含钛粒子陶瓷涂层，经280℃高温工烧制而成，具有超耐磨、一级不沾、一级抗菌特点



## “黄金对流经典鼎釜造型”

- 黄金对流经典鼎釜造型，科学沸腾不糊底：侧面倾斜促进米水从四周向中心循环翻滚，平滑沸腾底面形成向上热浪，避免局部高温糊锅
- 独创花瓣旋涡锅底纹理：  
86道精密旋涡槽，模拟柴火灶沸腾轨迹，生成更多促进米饭吸收热量的气泡，受热更均匀



## “双重复合锁香设计”

- 50°沸腾角匹配4D匀热场，沸腾更均匀
- 26mm缩口工艺，窄口强制蒸汽减速回流，香气分子因密度差异自然沉降回米饭中，蒸汽带着米香循环





## 相关证书-待送测出报告

➤ 国际不沾测试报告  
(预估在1500-2000次之间)

➤ XXX次耐磨测试  
(类似青瓷7万次, 8年使用寿命)

➤ 检测没有500多种氟化物  
(青瓷及竞品没有200多种)

➤ 国家I级不沾报告

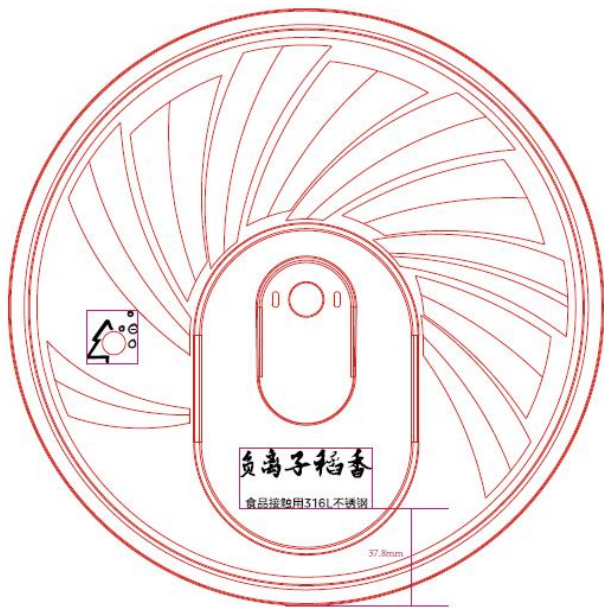
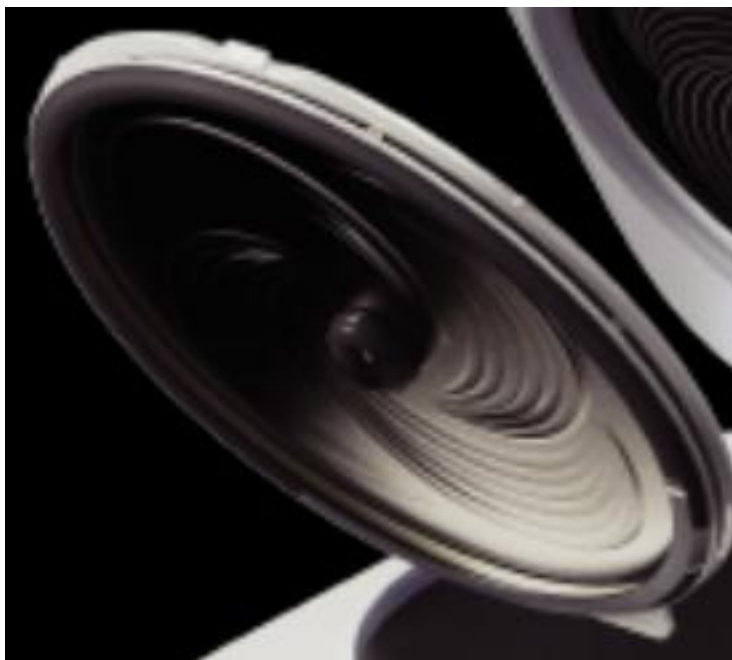
➤ 耐磨报告  
(参考电火锅、炒锅, 钢丝球耐磨)

➤ 红外辐射

➤ 一级抗菌



## “看得见的真材实料”



### 316L不锈钢可拆上盖板

➤ 耐腐蚀性更强，更健康

316L含2~3%钼（Mo），比304不锈钢耐腐蚀性提升，尤其抵抗：

氯离子腐蚀（自来水中的余氯）

酸性物质（煮粥/发酵米饭产生的醋酸、乳酸）

盐分侵蚀（沿海高湿度环境）

➤ 高温不析出有害物质

➤ 成本约是304不锈钢2倍



## “看得见的真材实料”

### 2.5D钢化玻璃面板

采用2.5D弧边工艺，手机级精密工艺  
透亮晶莹，触感顺滑，提升耐用性  
久用如新，抗刮耐磨，一擦即净



平面

2.5D

### 钢化玻璃锅沿

更高耐温性，杜绝变形老化  
表面更光滑，水垢、油渍不易附着，一擦即净。  
对比塑料锅沿：不易变黄、变脆  
对比不锈钢：耐挂擦，久用光亮如初



### “云石纹”肤感金属机身

云石纹理工艺处理，  
触感细腻温润，告别传统金属冰冷  
哑光金属光泽，适配现代厨房风格  
金属基底+强化表面处理，抗磕碰防划痕



## “稻香柴火饭，米种可选，口感可调”



- **长粒米 (长宽比 > 2:1)**
  - 吸水性强 ▸ 直链淀粉含量高 (18-25%) ▸ 煮后颗粒分明
  - 包含品类: 籼米
  - 代表品种: 泰香米、丝苗米、贡米
- **圆粒米 (长宽比 < 2:1)**
  - 吸水性弱 ▸ 支链淀粉含量高 (> 90%) ▸ 煮后粘稠软弹
  - 包含品类: 粳米
  - 代表品种: 东北米、五常米、珍珠米

老人孩子爱吃

全家爱吃

爸爸妈妈爱吃

# “养胃粥+舒胃饭， 暖心养胃主食菜单”



**背景** 胃肠道疾病已成为我国人群的常见病、多发病，俗称“十胃九病”

**94%** 受访人群（曾）有过胃部不适症状。

**73%** 受访人群（曾）确诊过功能性消化不良、胃炎、幽门螺杆菌感染、胃溃疡等胃肠道疾病。

**80后 90后** 确诊过胃部疾病的人群比例最高，约77%，年轻的00后中也有66%的人群确诊过胃病。

**原因** 吃饭后为什么会出现胃痛？  
胃黏膜萎缩，消化能力减弱

### ➤ 胃本身问题

胃黏膜萎缩，消化能力减弱，吃饭后容易出现胃痛。

### ➤ 情绪问题

在情绪焦虑或者精神压力大时常伴有胃痛发作，精神压力过大导致自主神经紊乱，进而导致胃液分泌失调、胃黏膜血供减少等，轻者表现为胃痛、胃口差，严重者可导致胃溃疡。

**调养** 三餐规律，重视早餐  
易消化主食

### ➤ 选择易消化、富含营养的食物

多吃小米粥、南瓜粥、山药粥等粥类，这些食物易于消化，能减轻肠胃负担，起到保护胃黏膜的作用。

### ➤ 吃软饭，减少机械消化负担

普通米饭：米粒结构完整，需要胃反复蠕动研磨，消耗能量。

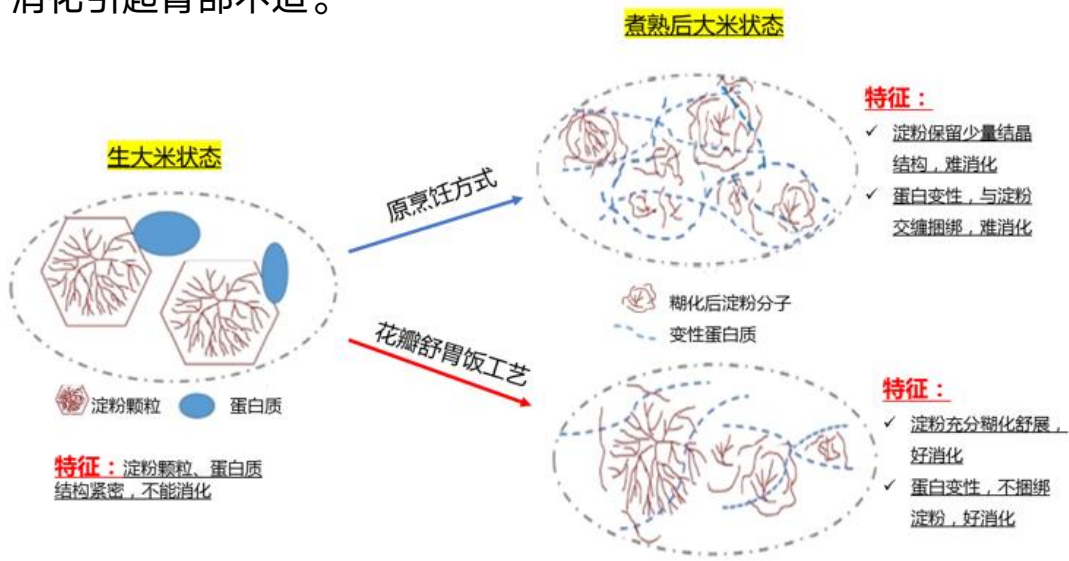
软饭：淀粉充分糊化，米粒松软，胃只需轻微蠕动即可分解。

## 美的花瓣“舒胃饭”

### 软饭为什么容易消化？

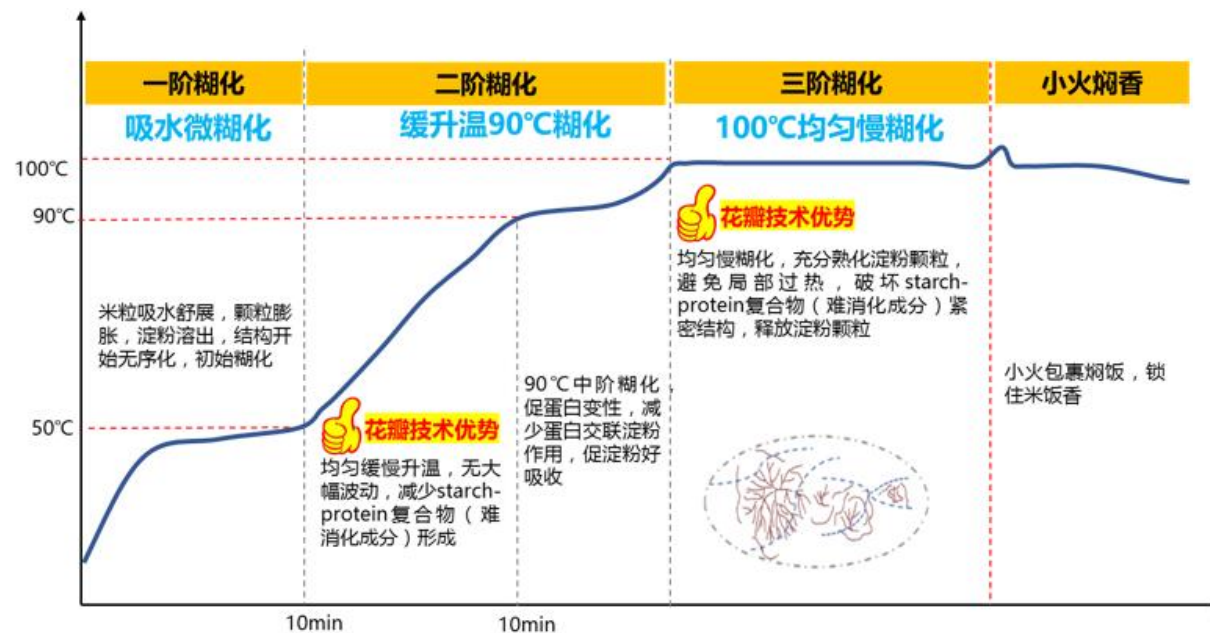
软饭 ≠ 只是“煮烂的饭”，而是通过特定烹饪方式改变食物物理性状，减轻胃部负担。

- 1、生大米中淀粉颗粒和蛋白质结构紧密，人体消化酶无法作用，不能消化；
- 2、以往的烹饪方式由于吸水不足、局部高温不均匀糊化等原因，导致淀粉未完全糊化，保留了晶体结构，同时蛋白质变性不完全，长蛋白链和淀粉交缠捆绑，导致消化酶难进去，消化难，长久不消化引起胃部不适。



### 美的专研三阶糊化烹饪技术

低温吸水微糊化 → 中温慢糊化 → 高温充分糊化  
让米粒均匀缓慢糊化充分舒展淀粉颗粒，且保持米饭蓬松软糯好口感。

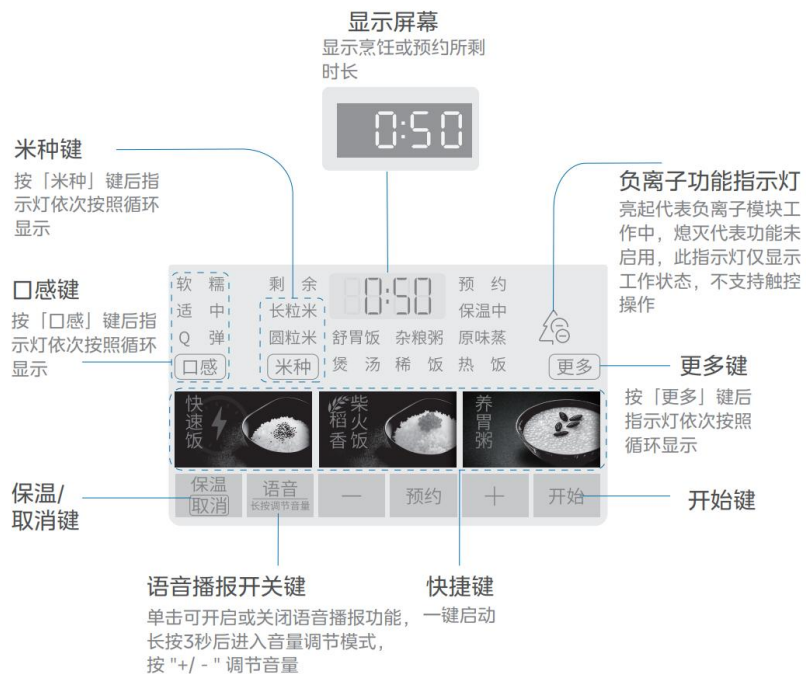




# “高清彩标大界面，简单与复杂并存”

更大操作区域，易识别、防误触：移植智能汽车UI交互逻辑，大触控面板+大图标可视化设计

简单与复杂并存：通电即显示高频功能，可一键直达，一按【更多】显示低频多功能菜单



## “离线语音播报”



### ➤ 语音提醒启动“开始”

场景	操作	播报内容
语音提醒	电饭煲通电后，若5分钟内未按下“开始”键，自动播放首次提醒	”请记得按下开始键“
	首次提醒5分钟内仍未按下“开始”键，播放二次提醒	”电饭煲还没开始工作，请按下开始键“

### ➤ 预约状态，清晰明了

场景	操作	播报内容
预约煮饭	· 点击预约时	”请选择您想使用的功能和完成烹饪的时间“
	· 预约设置中按取消按键时	”已为您取消预约“
	· 按 开始 按键时	”预约成功，预计在XX时XX分可完成烹饪“
	· 预约等待中，按 取消 按键动作时	”已为您取消预约“

### ➤ 烹饪进度&完成提醒

场景	操作	播报内容
煮饭过程	· 开始 烹饪 时 · 选择功能后按开始按键时	”开始烹饪“ (蒸煮类型倒计时功能启动时，播报时间增加5分钟预留时间)
	· 剩余时间播报	正常功能： 快速饭功能： 蒸煮设定时间小于10分钟：
		”距离烹饪完成还有10分钟“ ”距离烹饪完成还有10分钟“ ”距离烹饪完成还有10分钟“
	· 煮饭结束后转换为保温过程时 (默认保温时间为24小时)	”烹饪已完成，开始保温“
	· 煮饭结束后不保温	”烹饪已完成“
	· 煮饭 取消时	”烹饪已取消“

### ➤ 报错提醒

发生故障	内锅感知功能 · 无内锅 按自检表报C4故障时	”请将内胆放至锅内“
	饭煲发生错误时 · 发生错误时	”机器异常，请断电重试，或登录美居查看解决办法，联系售后协助处理“



## “24小时预约”

24小时智能预约  
早晚省心吃好饭



## “功能记忆”

- 1、语音音量：调节合适的语音播报音量后，下次开机自动记；
- 2、特定功能烹饪时间：养胃粥/煲汤/原味蒸功能调整烹饪时长后，下次开机再选该功能，默认显示上次调整时长；
- 3、稻香柴火饭的米种和口感：选定米种和口感，下次开机再选该功能，默认显示上次调选定。



# “开箱指引+保养指南”

提升用户体验，减少使用困惑：

快速上手：避免用户因操作不当影响产品性能（如首次使用未清洗内胆）

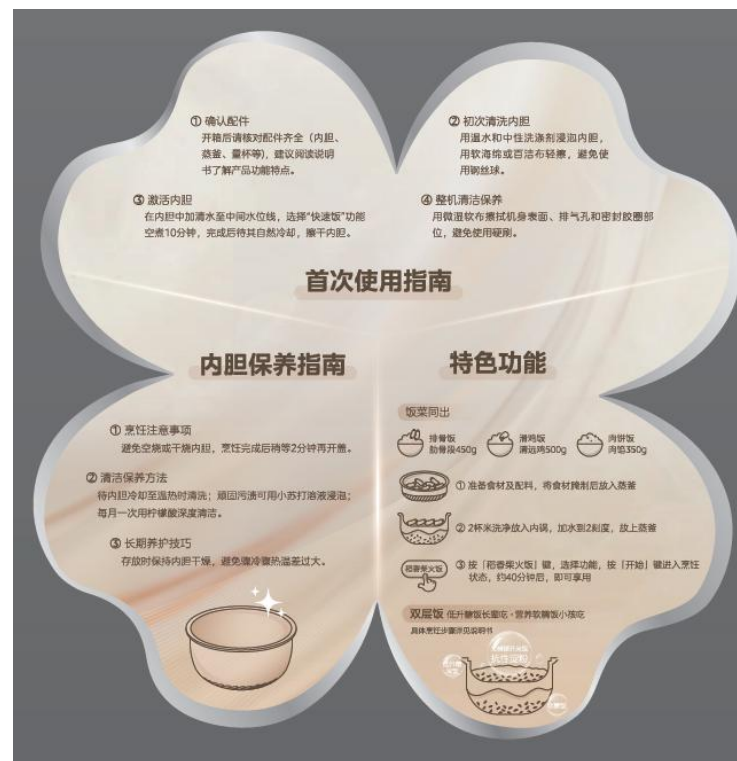
功能解锁：指导用户发现隐藏功能（双层饭、饭菜同出）

延长产品寿命：

正确保养：避免不当清洁导致涂层磨损、加热效率下降



正面



反面



# “一锅两饭（低升糖饭+营养饭）”





### 特色功能

**饭菜同出**

排骨饭 肋骨段450g   滑鸡饭 清远鸡500g   肉饼饭 肉饼350g

- ① 准备食材及配料，将食材腌制后放入蒸笼
- ② 2杯米洗净放入内锅，加水到2刻度，放上蒸笼
- ③ 按「稻香柴火饭」键，选择功能，按「开始」键进入烹饪状态，约40分钟后，即可享用

**双层饭** 低升糖饭长型吃·营养软糯饭小孩吃  
具体烹饪步骤详见说明书



# 一键饭菜同出 快速搞定一餐



- 顶部蒸笼蒸菜
- 底部内胆煮饭

## 贴心设计-饭菜同熟



### 排骨饭

#### 1、食材：

肋排小段400克、山药150克、鱼露15ml、盐2克、蚝油5克、蒜蓉15克、豆豉15克、淀粉8克、食用油10ml、2杯米、小葱1根、小米椒1个。

#### 2、烹饪步骤：

- (1) 肋排小段洗净沥干水，放入盐、蚝油、淀粉拌匀，加入食用油拌匀腌制10分钟；山药洗净去皮切小块。
- (2) 豆豉切碎混入蒜蓉炒香，加入鱼露拌匀，将此料放入排骨后放入蒸釜。
- (3) 2杯米洗净放入内锅，加水到2刻度，放上蒸釜、。
- (4) 合盖烹饪25分钟
- (5) 烹饪完成，即可享用。



### 滑鸡饭

#### 1食材：

清远鸡500克、虫草花（干）10克、云耳（干）5克、红枣10克、白胡椒粉0.5克、姜2片、淀粉8克、盐3克、蚝油10克、食用油10ml、2杯米

#### 2、烹饪步骤：

- (1) 清远鸡斩块，姜切小菱形块，虫草花、云耳提前泡发后，洗净挤干水，红枣洗净去核对切。
- (2) 清远鸡、虫草花、云耳放入蒸釜，加入姜、盐、蚝油、白胡椒粉、淀粉拌匀，加入食用油拌匀放入蒸釜。
- (3) 2杯米洗净放入内锅，加水到2刻度，放上蒸釜。
- (4) 合盖烹饪25分钟
- (5) 烹饪完成，即可享用。



### 肉饼饭

#### 1、食材：

肉末350克、胡萝卜100克、咸鸭蛋1个、料酒5ml、白胡椒粉1/4茶匙、蚝油1茶匙、盐2克、淀粉2克、小葱1根、2杯米

#### 2、烹饪步骤：

- (1) 胡萝卜切碎，小葱切葱花。
- (2) 肉末中加入胡萝卜、白胡椒粉、料酒、蚝油、盐、淀粉拌匀放入蒸釜，中间留空，放入去壳咸鸭蛋。
- (3) 内锅放入2杯米洗净，加水至2刻度，放上蒸釜。
- (4) 合盖开始烹饪。
- (5) 烹饪完成，撒入葱花即可。

# 花瓣Pro IH电饭煲系列 MB-40HB9T产品介绍资料



功率	外观配色	机身	面板材质	蒸汽阀	开盖按键	盖板	
1300W	冰川银 谷物白	肤感金属	2.5D高透 钢化玻璃	隐藏式	一体全电 镀	可拆 304不锈钢	
上盖加热	内胆	蒸笼	语音播报	智能化	操作方式	能效	产品尺寸
有 赤炎板	纯钛 零涂层	304 不锈钢	/	/	触控	一级	334*269 *233mm

本资料仅供公司内部相关人员使用，严禁对外传播  
(报告中使用的图片可因为显示存在色差，最终以真实量产产品为准)



### 南北饮食

- 北方：以稀饭、蒸煮为主，搭配炖菜/卤肉等；高频烹饪方式为煮、下煮上蒸、卤炖。
- 南方：以米饭、粥为主，搭配汤、蒸菜、焗菜等；高频烹饪方式为炖煮、蒸、焗。

北方

典型三餐



早餐：杂粮稀饭（小米粥、玉米碴粥等）+ 面食（烙饼/包子馒头等）  
午/晚餐：杂粮稀饭/面食（面条、饺子等）+ 炖/卤菜，偶尔吃米饭

主食需求

大份量  
煮好饭  
粥香且黏稠  
米软香甜、软糯弹滑

# 从“煮好饭”到“煮好饭+粥”，如何满足中国饮食文化的双重需求？

米饭和粥是中国饮食文化的核心，但现代电饭煲核心技术主要围绕“煮好饭”优化，对“煮好粥”支持不足。

如何让电饭煲同时满足米饭的香甜Q弹和粥品的绵密浓稠？

南方

典型三餐



早餐：粥（白粥、皮蛋瘦肉粥）、肠粉/米线等、蒸杂粮（玉米、红薯等）、速冻面食

午/晚餐：米饭为主，配蒸鱼、煲汤、焗鸡等

主食需求

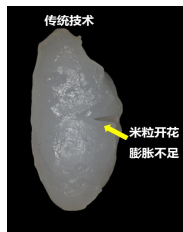
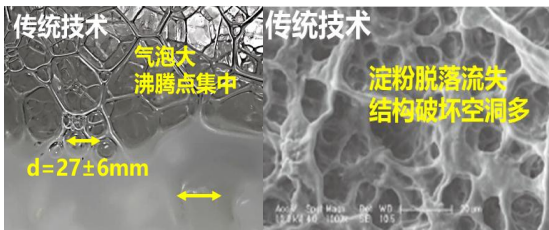
常规份量  
米水交融、下煮上蒸

免看管，一锅搞定  
米饭粒粒分明，有弹性，有米香



## 真的只有延续日本饭煲的IH“大沸腾”才能煮好米饭？

传统技术IH“大沸腾”虽能提升米饭口感，但已无法完全满足用户对“好看、好吃、好营养”的复合需求



传统IH加热冷热场温差大，容易局部过热产生大气泡，让米粒受热不均、表层破损，淀粉结构受损导致营养保留不足。

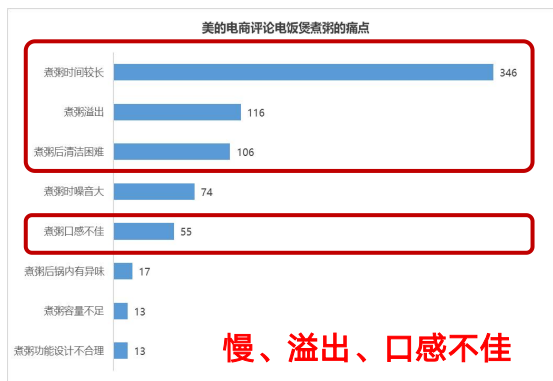
用户需求升级：  
从“煮熟”到“好看好吃好营养”

**好看：**米粒完整、晶莹透亮，少破损或过度糊化；  
**好吃：**甜度、弹性、香气均衡提升；  
**好营养：**减少米粒表面破损导致的营养流失。



## 为什么用饭煲很难煮出一锅香浓好粥？

为了防溢放弃了大火沸腾



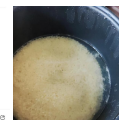
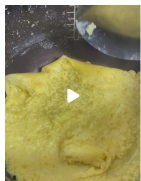
煮粥慢

煮绿豆粥喷溅



水量难控

不浓稠（米是米水是水）



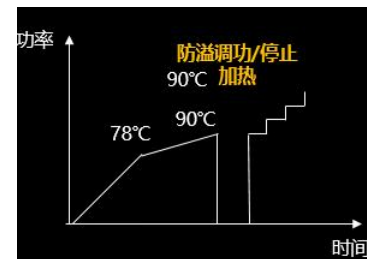
传统“防溢破泡”技术抑制沸腾

- 煮粥时，米汤中的淀粉会产生大量泡沫，容易堵塞排气孔，导致溢锅。
- 行业均降低火力或短暂停止加热，导致沸腾不充分，米粒难以糊化。



沸腾时间不足，米粒难开花

- 煮粥需要长时间大火沸腾，让米粒充分破裂、淀粉释放，粥才绵密。
- 现实情况：电饭煲防溢机制会频繁中断沸腾，导致粥品“水是水，米是米”。





## 美的花瓣Pro IH电饭煲

产品信息							
产品定位	更适合中国家庭的电饭煲，提升饭粥主食口感和营养						
slogan	花瓣升级 香甜升级						
核心技术	花瓣2.0 IH加热技术		负离子鲜氧风环		2mm纯钛零涂层Pro鼎釜		
核心技术利益点	全锅均匀性升级 米饭蓬松更香甜		激发谷物本香 仿明火煮粥浓香		高效导热、蓄热锁香 健康耐用		
辅助卖点	304不锈钢 可拆上盖板	钢化玻璃 面板+锅沿设计	“云石纹” 肤感金属机身	稻香柴火饭 米种可选，口感可调	香糯粥+舒胃饭 暖心养胃	高清彩标 大界面	24小时 预约
贴心设计	功能记忆		开箱指引+保养指南		一锅两饭		饭菜同出
情感利益点	从“煮好一粒米”到“整锅粒粒香甜” 花瓣Pro IH电饭煲，米饭蓬松更香甜，粥品浓稠有米香						



# 美的第7代IH加热技术 重新定义IH加热技术天花板



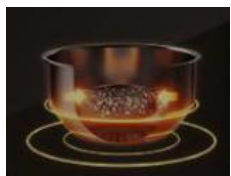
第1代  
底部平板IH

加热功率大  
无法立体加热



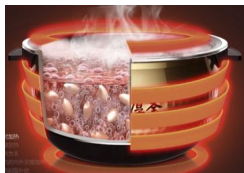
第2代  
底部蝶形IH

加热功率大  
无法立体加热



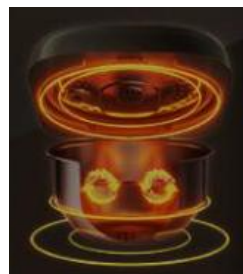
第3代  
底部立体碗状IH

加热功率大  
实现立体加热



第4代  
舞动多段IH

升级加热功率  
底部碗状立体IH+侧面IH  
全方位立体加热



第5代  
赤炎IH

底部碗状IH+顶部IH  
包裹式加热大沸腾



第6代  
花瓣1.0 立体IH

底部花瓣4区IH  
+侧面IH  
全锅均匀沸腾



第7代  
花瓣2.0 立体IH

底部花瓣5区IH+侧面IH  
全锅热量更均匀，仿明火沸腾  
新国标一级能效  
(新国标X年X月实施)

# 如何才能煮出一锅「好看·好吃·好营养」的米饭？

更均匀的持续火力

更稳定的持续沸腾

更好看的美味米饭

原理

## 立体全域均匀磁场

磁场分布直接决定受热均匀性

技术支持

## 4D网格全域立体磁场

底部花瓣5区双层线圈，将原本过高且集中的热量打散；加上侧壁加高的等磁线圈，实现整锅均匀热量，从锅底到侧壁的全域匀热（温差 < XX°C），米粒受热无死角。

对比

### 传统IH电饭煲：

单层线圈集中加热，底部高热、侧壁温低，米饭易夹生或糊底。

### 花瓣Pro IH电饭煲：

底部5区双层线圈+侧壁线圈，绕线长度增加XX%，磁场覆盖率提升XX%。

## 绵密微气泡持续沸腾

沸腾形式决定米饭口感、外观、营养

## 微气泡持续沸腾技术

通过精密控制产生直径 $14\pm 3\mu\text{m}$ 的绵密微气泡群，在米粒间隙形成均匀热网。

相比传统大沸腾的暴力冲刷（淀粉损失率↑XX%，营养损失），微气泡以温和渗透方式高效供热，使每一粒米同步糊化（膨胀均匀度↑XX%），锁住表层营养（营养保留率↑XX%）。

### 传统IH大沸腾：从宏观到微观

- 宏观-整锅米：气泡体积大、分布稀疏，整锅热对流存在明显空白区，局部受热不均。
- 微观-一粒米：大气泡剧烈翻滚，导致米粒互相碰撞，表面淀粉脱落流失，米饭粘连、口感不均；

### 花瓣Pro IH微气泡沸腾：从微观到宏观

- 微观-一粒米：小气泡体积小、数量多，热量均匀包裹每粒米，同步吸水同步糊化膨胀；
- 宏观-整锅米：整锅热量均匀分布，口感一致。

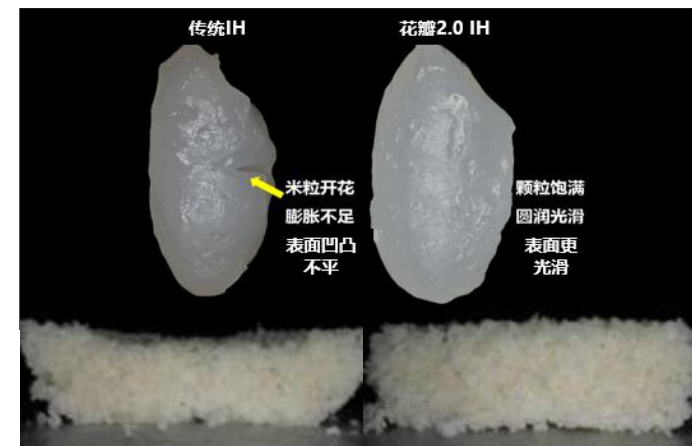
从「一粒米」到「整锅米」，受热更高效更蓬松、更均匀、更完整、营养流失少

传热更高效：小气泡体积小、数量多，遍布米粒间隙，传递到米粒热量更多。

更蓬松：小气泡分散米粒间隙，热能均匀渗透，减少粘连；

更均匀：小气泡持续均匀供热，米粒同步吸水、同步膨胀；

更完整：小气泡绵密沸腾，减少碰撞，颗粒饱满圆润。



# “花瓣2.0 立体IH”

底部花瓣5区双层IH+侧面IH  
粒粒包裹受热米饭更蓬松Q弹



侧面IH

底部花瓣5区IH



沸腾革命-微气泡匀热沸腾科技  
每一粒米都饱满透亮，营养不易流失



煮水气泡示意



顶部126°C高温补炊  
激发米粒深层臻香

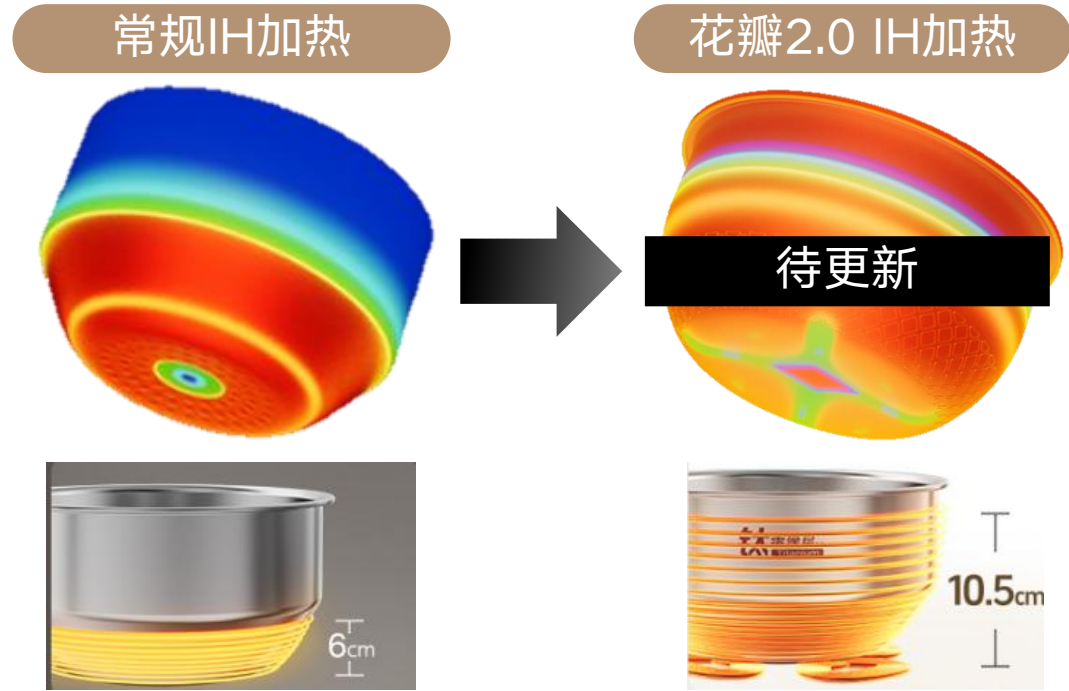


新国标1级能效  
节能省电更环保



\*顶部赤炎板温度参考MB-CFB4089H，产品发热原理相同

# 核心技术-花瓣2.0 IH加热技术



维度	常规立体碗状IH线圈盘	花瓣2.0立体IH线圈盘	对比结果
结构	底部单层单区	底部双层5区+侧壁更高IH	升级
绕线股数	待提供	待提供	待提供
绕线长度	待提供	待提供	待提供
热量均匀性	底部集中高热 侧壁热量低	底部+侧壁匀热	升级
气泡大小	大小不均 待提供	约14mm微气泡覆盖率达95%	升级
米饭效果	米粒受热分层	整锅同步蓬松Q弹	升级

**1** 绕线长度  
↑ 待提供

延展热场边界  
扩大IH磁场有效范围

**2** 加热面积提高  
↑ 158%

大米量(2杯+)烹饪优势  
更适合中国家庭的米饭需求

**3** 加热高度  
↑ 293%

均匀性提升  
米饭更蓬松饱满、平整度更优  
整锅米饭熟度一致

**4** 磁场覆盖率  
↑ 待提供

热力磁场覆盖提升  
米饭饭芯更易透  
全锅米饭更香甜

**5** 全锅均匀性  
↑ 待提供

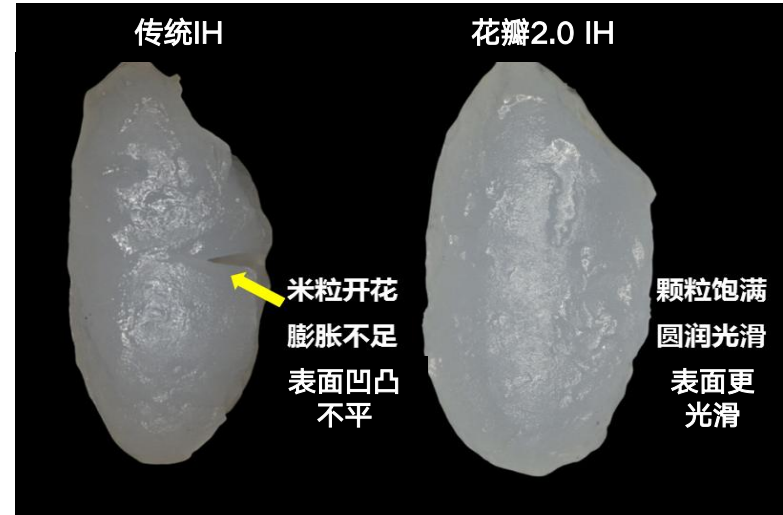
温差±X°C  
气泡沸腾更稳定  
全锅口感一致

\*均对比4075常规IH线圈盘

## “第三次沸腾革命-微气泡持续沸腾科技”



微观一粒米

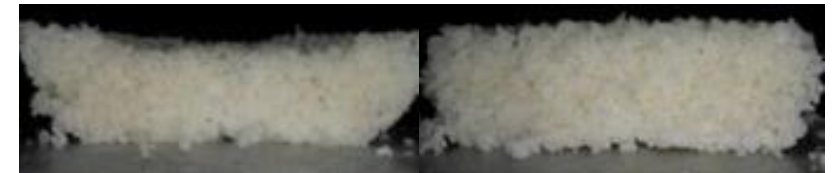


### 微气泡持续沸腾科技

传统电饭煲煮饭时, 会产生大气泡剧烈翻滚, 容易撞碎米粒, 导致米饭粘连、口感不均。微气泡匀热沸腾科技, 通过精密控制产生直径 $14\pm 3\text{mm}$ 的绵密微气泡群, 在米粒间隙形成均匀热网, 热量均匀包裹:

- 传热更高效: 小气泡体积小、数量多, 遍布米粒间隙, 传递到米粒热量更多;
- 更蓬松: 小气泡分散米粒间隙, 热能均匀渗透, 减少粘连, 膨胀率提升XX%;
- 更均匀: 小气泡持续均匀供热, 米粒同步吸水、同步膨胀
- 更完整: 小气泡绵密沸腾, 减少碰撞, 颗粒饱满圆润;
- 传热更高效: 小气泡体积小、数量多, 遍布米粒间隙, 传递到米粒热量更多。

宏观一锅饭



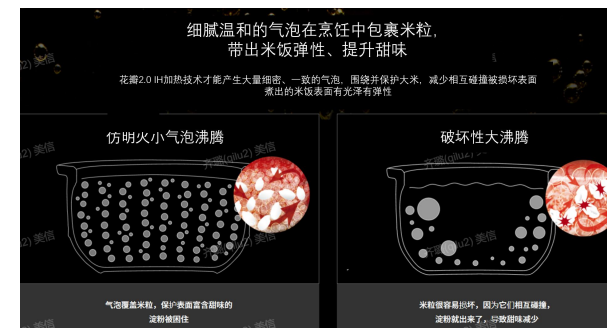
整体膨松度一般、易出现局部偏烂的现象, 口感分层

整体膨松度高、软硬度一致、米饭饱满, 口感均匀, 不会出现局部偏烂的现象



沸腾方式		明火沸腾	常规IH沸腾	花瓣2.0沸腾
沸腾 量化 参数	沸腾区域	全区域	仅锅壁，中间沸腾盲区大	仅锅壁，中间沸腾盲区小
	气泡直径	13±1mm	27±6mm	14±3mm
	气泡均匀性	偏差2mm	偏差12mm	偏差6mm
	气泡运动方向	整锅均匀分布，自下而上沸腾	锅壁混乱分布，延锅壁上升沸腾	锅壁均匀分布，延锅壁上升沸腾
	沸腾作用	①气泡小而均匀，上升破裂迅速 ②热量传递均匀 ③整锅米粒相对静态，运动少	①气泡大且不均匀，分布混乱，上升快但破裂慢， ②热量传递不均匀，中部相对慢 ③边缘米粒被顶起，中部米粒静态	①气泡小但仅锅壁均匀分布，上升破裂快 ②热量传递不均匀，中部相对慢 ③整锅米粒相对静态
米饭效果	米饭均匀平整，颗粒饱满	中部米饭凹陷，偏湿但颗粒饱满 边缘米饭蓬松，口感偏硬不饱满	均匀性相对更好	
沸腾效果图				
气泡与米粒之间关系				

## “为什么一定是微气泡沸腾？”



**微气泡沸腾在热力不减的前提下，将大气泡升级为更绵密、更广域、更均匀的微气泡，并是从微观到宏观精心煮好米饭：**

### 1. 温柔呵护

- 大气泡（27±6mm）像拳头猛击米粒，撞碎淀粉结构（破损率↑XX%）
- 微气泡（14±3mm），偏差降低50%，像SPA气泡浴，轻柔托起每粒米（完整度↑XX%）

### 2. 精准控温

- 大气泡因局部过热随机产生，导致整锅米饭熟度不一致同时
- 微气泡通过4D匀热场稳定生成

### 3. 高效转化

- 大气泡破裂时XX%热量散失到空气中
- 微气泡能将95%热能转化为米粒糊化能量

## “第四代米粒激活技术—负离子风环” (人无我有)

### 破泡持续沸腾是煮好粥的核心

#### 明火煮粥为什么容易溢锅？

泡沫堆积：大火煮沸时，米汤中的淀粉和蛋白质产生大量泡沫，堆积在表面，阻碍包含蒸汽的气泡破裂，层层堆积最终溢锅。

#### 明火煮粥破泡妙招

操作：煮粥时在锅边放一根长筷子/木铲，横架在锅口（不盖严锅盖）。

原理：筷子/木铲温度比蒸汽低，泡沫碰到会瞬间冷凝破裂，降低溢出的风险；同时锅盖留出缝隙让蒸汽缓慢释放，避免压力过大喷涌。

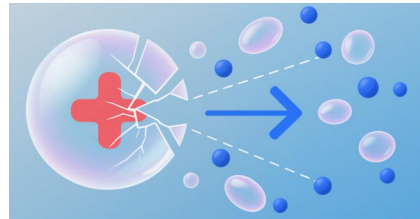


### 把”木铲“换成持续释放负离子风环 煮粥过程中持续消泡，均匀翻滚出米油

- 负离子能消除泡沫表面的静电，让大气泡分解成小气泡，减少堆积



- 小气泡快速破裂，泡沫层变薄，热量直达米粒，米粒持续翻滚，仿明火沸腾，淀粉加速溶出



大变小：每个负离子遇到大气泡，像小针一样去戳

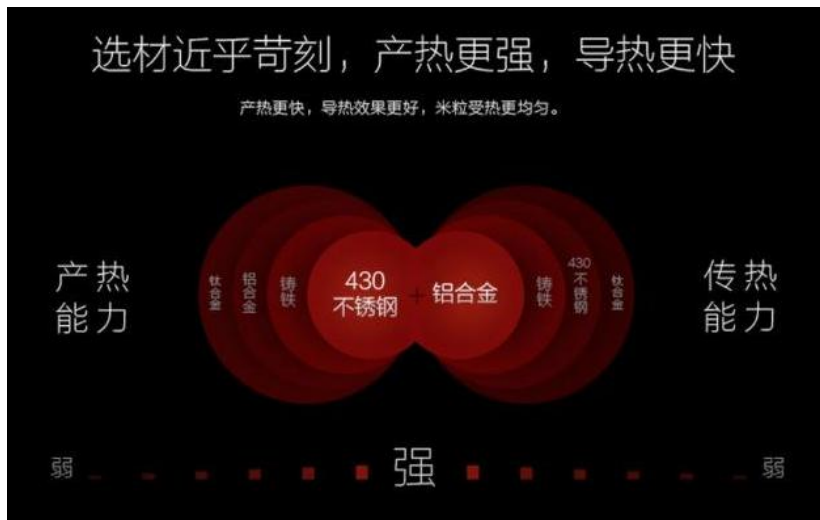
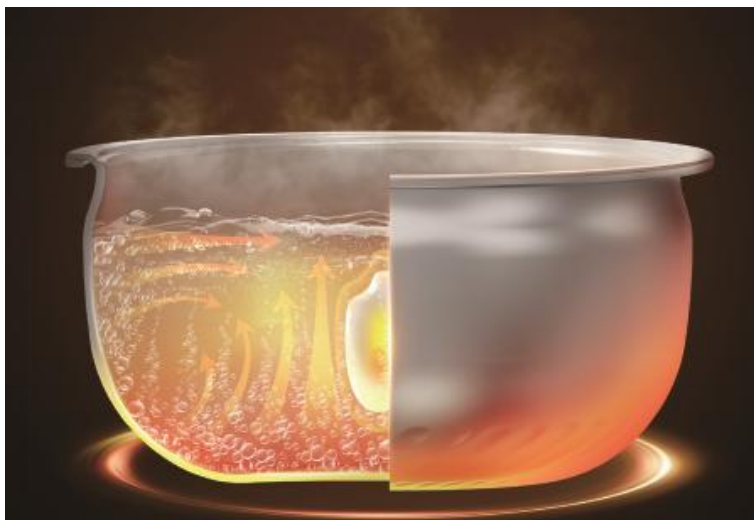
相同时间煮出的粥，更浓稠

浓稠度提升189% (待更新)

米油厚度对比 (待更新)



# “复合钢+5层复合工艺，快速导热+均匀受热+持久耐用”



## 从内到外

- 1、纯钛层
- 2、仿鲨鱼纹防沾层（名称待定）
- 3、304不锈钢耐磨层
- 4、铝合金均匀导热层
- 5、430不锈钢聚能产热层

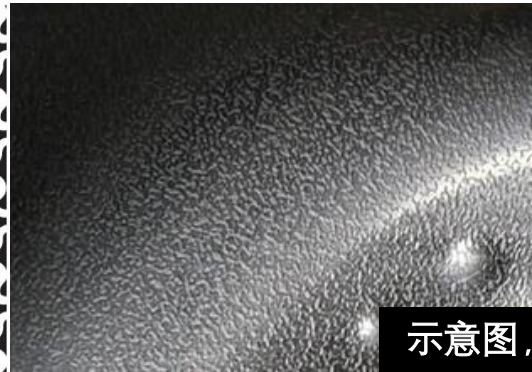
➤ 2mm厚度，蓄热更稳、受热更匀、耐用性更强 ➤ 复合工艺提升蓄热性：铝合金蓄热，不锈钢锁温

# 核心技术-2mm纯钛零涂层鼎釜

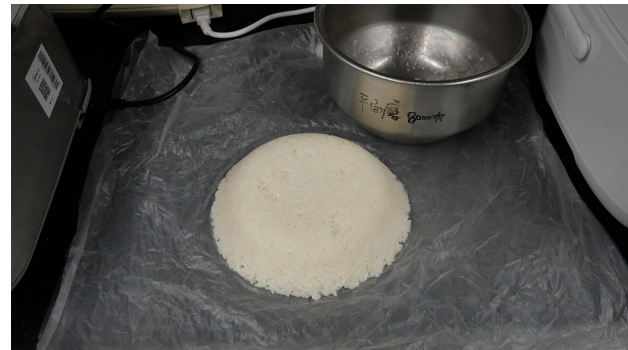
待共创

## “纯钛零涂层Pro”

- 内胆内侧与食品接触为纯钛，生物医疗材质，健康耐用，不含有机化学涂层
- 升级仿鲨鱼纹，外观质感升级，耐磨性升级、不沾性升级



示意图，待更新





## “黄金对流经典鼎釜造型”

- 黄金对流经典鼎釜造型，科学沸腾不糊底：侧面倾斜促进米水从四周向中心循环翻滚，平滑沸腾底面形成向上热浪，避免局部高温糊锅
- 独创花瓣旋涡锅底纹理：  
86道精密旋涡槽，模拟柴火灶沸腾轨迹，生成更多促进米饭吸收热量的气泡，受热更均匀



## “双重复合锁香设计”

- 50°沸腾角匹配4D匀热场，沸腾更均匀
- 26mm缩口工艺，窄口强制蒸汽减速回流，香气分子因密度差异自然沉降回米饭中，蒸汽带着米香循环





## 相关证书-待送测出报告

- 国家II级不沾报告
- 耐磨测试
- 纯钛无涂层检测报告



## “看得见的真材实料”

### 2.5D钢化玻璃面板

采用2.5D弧边工艺，手机级精密工艺  
透亮晶莹，触感顺滑，提升耐用性  
久用如新，抗刮耐磨，一擦即净



平面



2.5D



### 钢化玻璃锅沿

更高耐温性，杜绝变形老化  
表面更光滑，水垢、油渍不易附着，一擦即净。  
对比塑料锅沿：不易变黄、变脆  
对比不锈钢：耐挂擦，久用光亮如初



### “云石纹”肤感金属机身

云石纹理工艺处理，  
触感细腻温润，告别传统金属冰冷  
哑光金属光泽，适配现代厨房风格  
金属基底+强化表面处理，抗磕碰防划痕



## “稻香柴火饭，米种可选，口感可调”



- **长粒米**（长宽比 > 2:1）
  - 吸水性强 ▸ 直链淀粉含量高（18-25%） ▸ 煮后颗粒分明
  - 包含品类：籼米
  - 代表品种：泰香米、丝苗米、贡米
- **圆粒米**（长宽比 < 2:1）
  - 吸水性弱 ▸ 支链淀粉含量高（> 90%） ▸ 煮后粘稠软弹
  - 包含品类：粳米
  - 代表品种：东北米、五常米、珍珠米

# “香糯粥+舒胃饭， 暖心养胃主食菜单”



**背景** 胃肠道疾病已成为我国人群的常见病、多发病，俗称“十胃九病”

**94%** 受访人群（曾）有过胃部不适症状。

**73%** 受访人群（曾）确诊过功能性消化不良、胃炎、幽门螺杆菌感染、胃溃疡等胃肠道疾病。

**80后 90后** 确诊过胃部疾病的人群比例最高，约77%，年轻的00后中也有66%的人群确诊过胃病。

**原因** 吃饭后为什么会出现胃痛？  
胃黏膜萎缩，消化能力减弱

### ➤ 胃本身问题

胃黏膜萎缩，消化能力减弱，吃饭后容易出现胃痛。

### ➤ 情绪问题

在情绪焦虑或者精神压力大时常伴有胃痛发作，精神压力过大导致自主神经紊乱，进而导致胃液分泌失调、胃黏膜血供减少等，轻者表现为胃痛、胃口差，严重者可导致胃溃疡。

**调养** 三餐规律，重视早餐  
易消化主食

### ➤ 选择易消化、富含营养的食物

多吃小米粥、南瓜粥、山药粥等粥类，这些食物易于消化，能减轻肠胃负担，起到保护胃黏膜的作用。

### ➤ 吃软饭，减少机械消化负担

普通米饭：米粒结构完整，需要胃反复蠕动研磨，消耗能量。

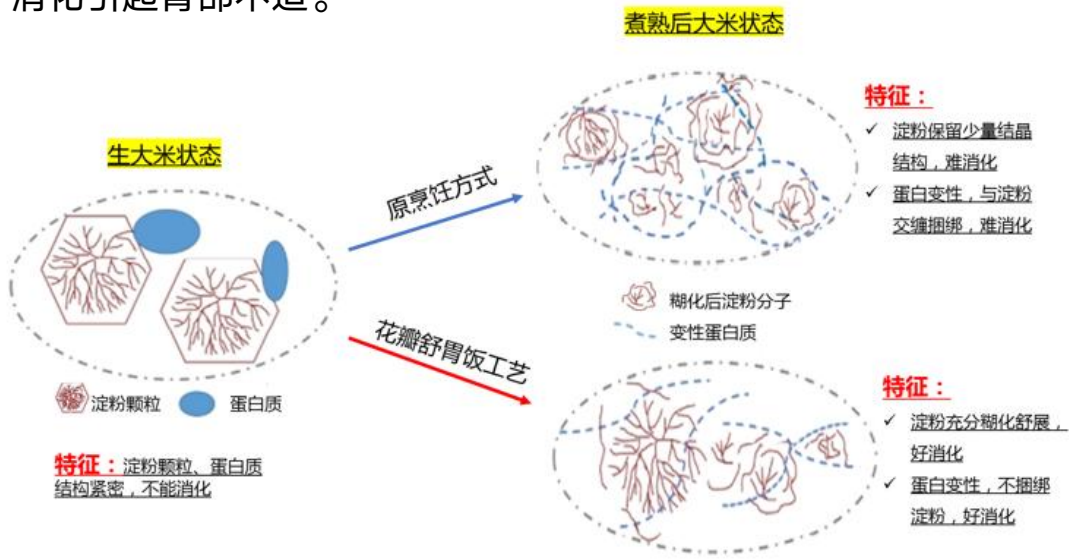
软饭：淀粉充分糊化，米粒松软，胃只需轻微蠕动即可分解。

## 美的花瓣“舒胃饭”

### 软饭为什么容易消化？

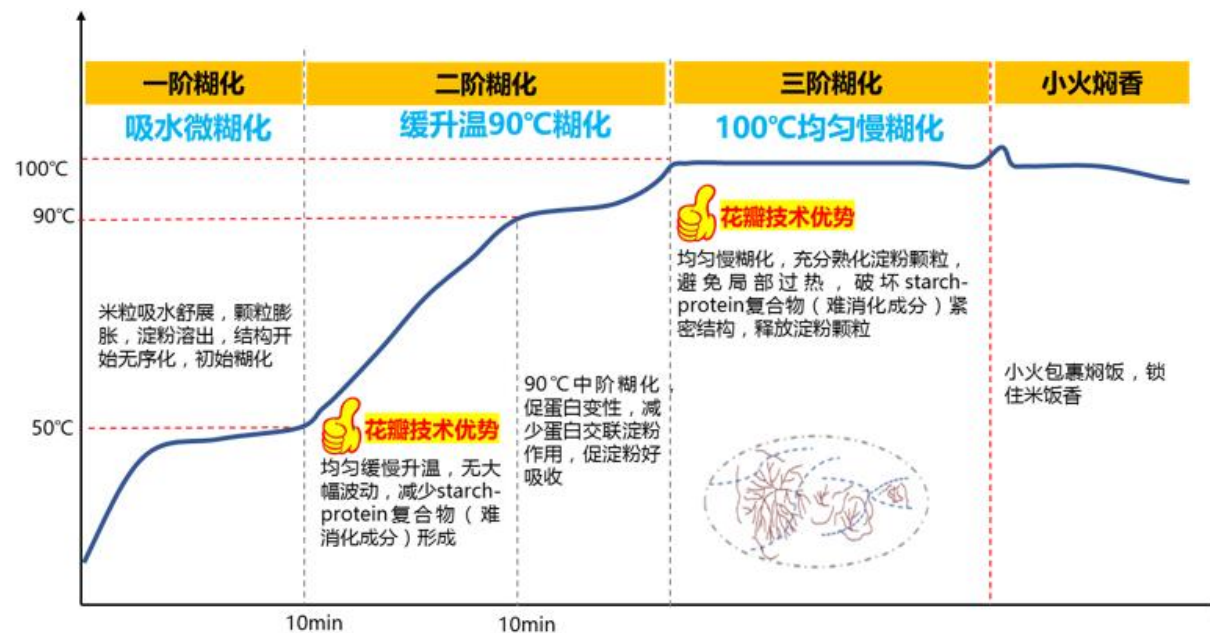
软饭 ≠ 只是“煮烂的饭”，而是通过特定烹饪方式改变食物物理性状，减轻胃部负担。

- 1、生大米中淀粉颗粒和蛋白质结构紧密，人体消化酶无法作用，不能消化；
- 2、以往的烹饪方式由于吸水不足、局部高温不均匀糊化等原因，导致淀粉未完全糊化，保留了晶体结构，同时蛋白质变性不完全，长蛋白链和淀粉交缠捆绑，导致消化酶难进去，消化难，长久不消化引起胃部不适。



### 美的专研三阶糊化烹饪技术

低温吸水微糊化→中温慢糊化→高温充分糊化  
让米粒均匀缓慢糊化充分舒展淀粉颗粒，且保持米饭蓬松软糯好口感。

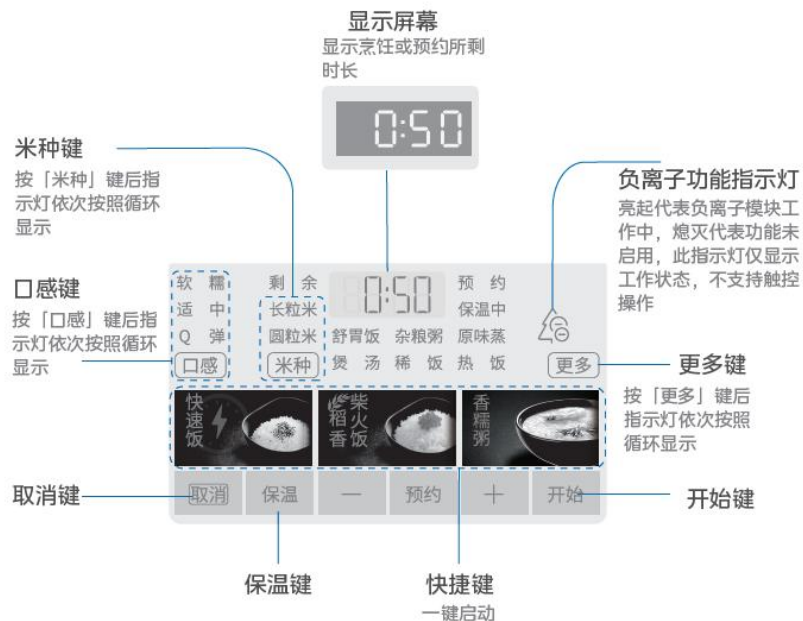




# “高清彩标大界面，简单与复杂并存”

更大操作区域，易识别、防误触：移植智能汽车UI交互逻辑，大触控面板+大图标可视化设计

简单与复杂并存：通电即显示高频功能，可一键直达，一按【更多】显示低频多功能菜单



通电-简洁模式-饭粥场景  
适合老人快速上手



【更多】模式-多功能场景  
适合精细化烹饪需求



## “24小时预约”

24小时智能预约  
早晚省心吃好饭



## “功能记忆”

- 1、特定功能烹饪时间：养胃粥/煲汤/原味蒸功能调整烹饪时长后，下次开机再选该功能，默认显示上次调整时长；
- 2、稻香柴火饭的米种和口感：选定米种和口感，下次开机再选该功能，默认显示上次调选定。



# “开箱指引&保养指南”

提升用户体验，减少使用困惑：

快速上手：避免用户因操作不当影响产品性能（如首次使用未清洗内胆）

功能解锁：指导用户发现隐藏功能（双层饭、饭菜同出）

延长产品寿命，降低故障率：

正确保养：避免不当清洁导致内锅磨损、加热效率下降

**Midea**  
广告宣传

**香甜好米饭 守护者**

财富世界500强企业\*，全球智能家电销量第一品牌\*，全球小家电领先品牌\*，1994年制造中国第一台模糊逻辑电饭煲\*。  
深入研究全球大米生长环境、米质成分、蒸煮特性，发明多段全覆盖IH加热技术、无涂层

不粘健康内胆，专利超17000件\*，33项技术获国际领先\*鉴定，10项米饭香甜原创科技领先\*，通过AI科技定制每一粒米的香甜，守护国人全家三餐安全。

**纯钛0涂层 健康不粘**

**安全享健康 严格选材**

\* 财富世界500强企业：指2023年《财富》杂志公布的世界500强企业。  
\* 全球智能家电销量第一品牌：指2023年《全球品牌网》公布的全品类家电品牌。  
\* 全球小家电领先品牌：指2023年《全球品牌网》公布的全品类家电品牌。  
\* 1994年制造中国第一台模糊逻辑电饭煲：指1994年制造的中国第一台模糊逻辑电饭煲。

正面

**首次使用指南**

① 确认配件  
开箱后请核对配件齐全（内胆、蒸笼、量杯等），建议阅读说明书了解产品功能特点。

② 初次清洗内胆  
用温水和中性洗涤剂浸泡内胆，用软海绵或百洁布轻擦，避免使用钢丝球。

③ 激活内胆  
在内胆中加清水至中间水位线，选择“快速饭”功能空煮10分钟，完成后待其自然冷却，擦干内胆。

④ 整机清洁保养  
用微湿软布擦拭机身表面、排气孔和密封胶圈部位，避免使用硬刷。

**内胆保养指南**

① 使用纯钛0涂层产品后出现发彩（彩虹纹）现象是否正常？  
答：属于正常现象，这是纯钛材质的正常特性，没有任何危害，是安全的，不影响正常使用。（这也是辨别是否纯钛的一种方式，真纯钛制品在高温下会发生非常丰富的颜色变化。）

② 为什么在纯钛0涂层\*产品上会看见彩虹纹？  
答：(1) 氧化膜的形成：当纯钛暴露在空气中或加热时，其表面会与氧气发生反应，形成一层氧化钛膜。这层氧化钛膜非常稳定，能够有效保护内层金属不被腐蚀，不仅无害，反而具有保护作用。  
(2) 颜色变化的原因：纯钛的氧化膜厚度会随着温度和时间而变化，不同厚度的氧化膜会反射不同波长的光，从而显示出不同的颜色。这种颜色变化是纯粹物理现象，不会影响纯钛的性能和安全性。

**饭菜同出**

① 准备食材及配料，将食材腌制后放入蒸笼

② 2杯米洗净放入内锅，加水至2刻度，放上蒸笼

③ 按「饭菜同出」键，选择功能，按「开始」键进入烹饪状态，约40分钟后，即可享用

**双层饭** 提升米饭长粒花，营养软糯饭小碗花  
具体操作步骤请参考说明书

反面



# “一锅两饭（低升糖饭+营养饭）”



### 特色功能

**饭菜同出**

排骨饭 肋骨段450g   滑鸡饭 清远鸡500g   肉饼饭 肉饼350g

- ① 准备食材及配料，将食材腌制后放入蒸笼
- ② 2杯米洗净放入内胆，加水到2刻度，放上蒸笼
- ③ 按「稻香柴火饭」键，选择功能，按「开始」键进入烹饪状态，约40分钟后，即可享用

**双层饭** 低升糖饭长型吃·营养软糯饭小孩吃  
具体烹饪步骤详见说明书



# 一键饭菜同出 快速搞定一餐



- 顶部蒸笼蒸菜
- 底部内胆煮饭

## 贴心设计-饭菜同熟



### 排骨饭

#### 1、食材：

肋排小段400克、山药150克、鱼露15ml、盐2克、蚝油5克、蒜蓉15克、豆豉15克、淀粉8克、食用油10ml、2杯米、小葱1根、小米椒1个。

#### 2、烹饪步骤：

- (1) 肋排小段洗净沥干水，放入盐、蚝油、淀粉拌匀，加入食用油拌匀腌制10分钟；山药洗净去皮切小块。
- (2) 豆豉切碎混入蒜蓉炒香，加入鱼露拌匀，将此料放入排骨后放入蒸釜。
- (3) 2杯米洗净放入内锅，加水到2刻度，放上蒸釜、。
- (4) 合盖烹饪25分钟
- (5) 烹饪完成，即可享用。



### 滑鸡饭

#### 1食材：

清远鸡500克、虫草花（干）10克、云耳（干）5克、红枣10克、白胡椒粉0.5克、姜2片、淀粉8克、盐3克、蚝油10克、食用油10ml、2杯米

#### 2、烹饪步骤：

- (1) 清远鸡斩块，姜切小菱形块，虫草花、云耳提前泡发后，洗净挤干水，红枣洗净去核对切。
- (2) 清远鸡、虫草花、云耳放入蒸釜，加入姜、盐、蚝油、白胡椒粉、淀粉拌匀，加入食用油拌匀放入蒸釜。
- (3) 2杯米洗净放入内锅，加水到2刻度，放上蒸釜。
- (4) 合盖烹饪25分钟
- (5) 烹饪完成，即可享用。



### 肉饼饭

#### 1、食材：

肉末350克、胡萝卜100克、咸鸭蛋1个、料酒5ml、白胡椒粉1/4茶匙、蚝油1茶匙、盐2克、淀粉2克、小葱1根、2杯米

#### 2、烹饪步骤：

- (1) 胡萝卜切碎，小葱切葱花。
- (2) 肉末中加入胡萝卜、白胡椒粉、料酒、蚝油、盐、淀粉拌匀放入蒸釜，中间留空，放入去壳咸鸭蛋。
- (3) 内锅放入2杯米洗净，加水至2刻度，放上蒸釜。
- (4) 合盖开始烹饪。
- (5) 烹饪完成，撒入葱花即可。