

SHARP

SÁCH HƯƠNG DẪN NẤU ĂN
NỒI ĐÔI ĐA NĂNG



NHÂN ĐÔI VỊ NGON, GẤP ĐÔI DƯỠNG CHẤT, TIẾT KIỆM THỜI GIAN





CÔNG THỨC THAM KHẢO CHO TỪNG TÍNH NĂNG

1. CƠM	1-2
2. NGŨ CỐC	3-4
3. CƠM CHÁY	5-6
4. CHÁO	7-8
5. SÚP	9-10
6. CHÁO ĐẶC	11-12
7. HẤP	13-15
8. HẨM	16-18
9. LÀM BÁNH	19-20
10. CHIÊN	21-26
11. SỮA CHUA	27-29
12. THỦ CÔNG	30-50



CƠM

150kcal/100g



Nguyên liệu:

Gạo: 2 cốc

Nước 2 cốc

Cách làm:

1. Vo gạo sạch với nước và cho vào nồi. Đong nước ở vạch mức "số 2"
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải sau đó đậy nắp lại. Chọn chức năng "CƠM". Kết thúc quá trình nấu, mở nắp, xới đều cơm bằng muỗng xới hay đũa và thưởng thức



CƠM BẮP

361kcal/100g



Nguyên liệu:

Bắp hạt: 1 cốc

Gạo: 2 cốc

Gia vị:

Có thể thêm dầu ăn nếu muốn

Cách làm:

1. Vo gạo và hạt bắp sạch với nước và cho vào nồi.
2. Đong nước ở vạch mức "số 2"
3. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải sau đó đậy nắp lại. Chọn chức năng "CƠM". Kết thúc quá trình nấu, mở nắp, xới đều cơm bằng muỗng xới hay đũa và thưởng thức





CƠM GẠO LỨC

361kcal/100g



Nguyên liệu:

Gạo Lức: 1/2 cốc
Đậu đen: 1/2 cốc
Lúa mạch: 1/4 cốc
Gạo nếp: 1/4 cốc

Cách làm:

1. Vo gạo và hạt bắp sạch với nước và cho vào nồi.
2. Đong nước ở vạch mức "số 2"
3. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải sau đó đậy nắp lại. Chọn chức năng "NGŨ CỐC". Kết thúc quá trình nấu, mở nắp, xới đều cơm bằng muỗng xới hay đũa và thưởng thức



NGŨ CỐC

136kcal/100g



Nguyên liệu:

Gạo: 1 cốc
Gạo lứt: 1/2 cốc
Yến mạch: 1/2 cốc
Bơ (trái): 1 trái
Cà chua bi: 5 quả
Bắp hạt: 1 trái

Cách làm:

1. Rửa sạch các loại ngũ cốc
2. Cắt bơ và cà chua thành miếng vừa ăn.
3. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải sau đó đậy nắp lại. Chọn chức năng "NGŨ CỐC".
4. Sau khi cơm chín khoảng 10 phút. Dọn ra đĩa và trang trí thêm bơ, cà chua đã chuẩn bị và thưởng thức.





CƠM CHÁY QUẢNG ĐÔNG

179kcal/100g



Nguyên liệu:

Sườn heo: 200g Lạp xưởng: 120g
Bông cải xanh: 80g Tỏi băm: 5g
Hành lá: 5g Gạo: 2 cốc

Gia vi:

Nước tương: 16g
Đường: 5g
Dầu mè: 5g

Cách làm:

1. Cắt sườn heo thành khúc nhỏ vừa ăn và trộn đều với hỗn hợp gia vị: nước tương, đường và muối sau đó đợi trong 50 phút cho sườn thấm gia vị; Lạp xuống rửa sạch và cắt lát.
 2. Vo gạo sạch với nước và cho vào nồi, đong nước ở mức 2.
 3. Trộn sẵn hỗn hợp nước tương và một thìa cà phê đường cùng dầu mè.
 4. Đặt sườn heo đã ướp, lạp xuống và đổ thêm nước sốt đã chuẩn bị lên trên bề mặt của gạo. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải sau đó đậy nắp lại và chọn chức năng “CƠM NIÊU”.
 5. Kết thúc quá trình nấu, mở nắp, xới đều cơm bằng muỗng xới hay đũa và thưởng thức

CƠM ĐÙI GÀ NẤU NẤM

130kcal/100g



Nguyên liệu:

Đùi gà: 350g

Nấm đông cô: 28g

(Có thể sử dụng các loại nấm theo ý thích)

Gạo: 2 cốc

Gừng: 3 củ

Gia vị:

Dầu hào, Muối, Nước tương, Dầu ăn, Tiêu (nếu thích)

Cách làm:

1. Đùi gà rửa sạch để ráo. Cắt gừng và đùi gà thành từng miếng. Ướp gia vị trong vòng 20 phút để thịt gà thấm đều
2. Cắt nấm thành miếng vừa ăn
3. Vo gạo sạch với nước và cho vào nồi, đong nước ở mức 2.
4. Đặt gà, nấm và gừng thái lát lên trên bã mặt gạo. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải sau đó đậy nắp lại. Chọn chức năng "CƠM NIÊU". Kết thúc quá trình nấu, mở nắp, xới đều cơm bằng muỗng xới hay đũa và thưởng thức





CHÁO THỊT BĂM RAU CỦ

45kcal/100g



Nguyên liệu:

Gạo: 1/2 cốc

Rau xanh: 50g

Thịt băm: 60g

Nấm: 10g

Muối

Cách làm:

1. Vo gạo sạch với nước và cho tất cả các nguyên liệu vào nồi.
2. Rửa sạch và ngâm nấm và rau cùng một ít nước muối cho sạch.
3. Thái hạt lựu các nguyên liệu trên.
4. Cho các nguyên liệu trên vào nồi và đong nước ở mức 0.5 Chọn chức năng "CHÁO". Kết thúc quá trình nấu, mở nắp và thưởng thức. Có thể dùng chung với một ít tiêu và muối nếu thích



CHÁO KHOAI MỠ HẠT KÊ

64kcal/100g



Nguyên liệu:

Hạt kê: 1/4 cốc
Gạo: 3/4 cốc
Khoai mỡ: 160g

Cách làm:

1. Vo gạo và hạt kê sạch với nước. Khoai mỡ cắt khúc hoặc bào nhuyễn theo ý thích.
2. Cho hạt kê, gạo và khoai mỡ vào lòng nồi và đong nước ở mức 0.5. Sau đó chọn chức năng “CHÁO”. Kết thúc quá trình nấu, mở nắp và thưởng thức.





GÀ NẤU HẠT DỄ

164kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt gà: 350g

Hạt dẻ: 250g

Gừng: 5 củ

Hành lá (hoặc hành boaro): 2g

Rượu trắng: 2 muỗng canh

Muối: 5g

Cách làm:

1. Cắt thịt gà thành miếng; chần sơ trong bát nấu, để ráo nước và lau khô; cho hạt dẻ vào bát cùng với nước, đun nóng trong 10 phút; sau đó để ráo nước
2. Cắt gừng và hành lá thành lát (hoặc khúc) theo ý thích.
3. Đặt tất cả các nguyên liệu vào lòng nồi trái hoặc phải và đong nước đến vạch 4 và đậy nắp lại chọn chức năng “SÚP” và chờ cho đến khi có tiếng bíp. Nêm muối theo ý muốn



GIÒ HEO NẤU ĐẬU

158kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt heo (thịt heo hoặc thịt ba chỉ): 250g

Đậu nành: 180g

Đậu phộng: 150g

Gừng: 3 củ

Hoa Hồi : 2 hoa

Rượu trắng, tiêu và muối

Cách làm:

1. Ngâm đậu phộng và đậu nành trong 6 giờ
2. Cắt thịt lợn ba chỉ thành khối và rửa sạch, chần sơ qua nước sôi để loại bỏ sạch chất bẩn và để ráo nước.
3. Cho thịt heo, đậu phộng, đậu nành, gừng, rượu trắng và hoa hồi vào lồng nồi. Cho thêm nước đến vạch 4 và đậy nắp lại; chọn nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng “SÚP” và chờ cho đến khi có tiếng bíp để hoàn thành món ăn. Nêm muối theo ý muốn.





CHÁO GÀ NẤU NẤM

39kcal/100g



Nguyên liệu:

Gạo: 1 cốc
Úc gà: 168g
Nấm: 17g
Cà rốt: 80g
Dầu ăn: 1 muỗng canh
Muối

Cách làm:

1. Vo gạo sạch với nước và để ráo..
2. Cắt nhỏ úc gà, cà rốt và nấm.
3. Chọn lòng nồi với chức năng "CHÁO ĐẶC" sau đó chọn "BẮT ĐẦU" để làm nóng. Sau đó cho dầu ăn , thịt gà , cà rốt và nấm vào, đảo đều trong vòng trong 5 phút, sau đó cho gạo vo sạch vào hỗn hợp trên cùng với một lượng nước tới mức 5 của lòng nồi. Đậy nắp lại và để nồi hoạt động .Đợi đến khi có tiếng bíp và nêm muối theo ý muốn.



CHÁO SÒ ĐIỆP THỊT HEO

63kcal/100g



Nguyên liệu:

Sò điệp khô hoặc tươi : 50g

Thịt heo: 35g

Cà rốt: 50g

Gừng: 4 củ

Gạo: 3/4 cốc

Tinh bột: 5g

Muối

Cách làm:

1. Thịt và cà rốt thái hạt lựu. Trộn thịt heo cà rốt cùng với $\frac{1}{2}$ thìa muối.
2. Sò điệp (khô) ngâm trong vòng 30 phút và xé sợi nhuyễn
3. Vo gạo sạch với nước để ráo cho vào lòng nồi và đặt thịt heo cùng cà rốt lên trên. Sau đó cho thêm gừng cắt lát, sò điệp. Đong nước ở mức giữa vạch 4 và 5 của lòng nồi. Chọn chức năng "CHÁO ĐẶC"; nhấn "BẮT ĐẦU" và đợi món ăn được nấu chín. Có thể thêm tiêu hoặc muối tùy theo ý thích





BÁNH THỊT HẤP HẠT DỄ VÀ NẤM

385kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt băm: 200g	Dầu hào : 6g
Nấm : 60g	Dầu mè : 2g
Hạt dẽ: 40g	Dầu ăn: 1 muỗng cà phê
Hành lá: 5g	Nước tương
Bột mì 12g	Tiêu xay

Cách làm:

1. Ngâm hạt dẽ trong nước cho đến khi mềm, vớt ra để ráo
2. Cắt hạt dẽ, nấm, hành lá và thịt thành hạt lựu. Trộn đều các gia vị đã chuẩn bị vào nguyên liệu đã được cắt sẵn.
3. Trộn đều tất cả các nguyên vật liệu với nhau và cho vào xung hấp. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và đóng nước ở vạch số 2. Đặt xung hấp lên trên và đậy nắp lại. Chọn chức năng "HẤP", và đợi trong khoảng 20'.



CÁ BASA HẤP

100kcal/100g



Nguyên liệu:

Phi lê cá basa : 250g
Gừng: 3 Lát
Hành lá: 5g
Rượu trắng, Muối, dầu ăn.

Cách làm:

1. Rửa sạch cá và cắt miếng vừa ăn. Có thể ướp cá cùng một ít rượu trắng để khử mùi tanh. Đặt cá vào khay hấp, đặt gừng lát và hành lá trên bề mặt cùng một ít muối và ướp trong vòng 15 phút.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và đổ một lượng nước vừa đủ cho đến vạch số 2. Đặt khay hấp lên và chọn chức năng "HẤP" và điều chỉnh thời gian 20 phút. Đậy nắp và đợi món ăn hoàn thành.
3. Dọn ra đĩa và thưởng thức.
(có thể dùng kèm nước tương nếu thích)





SÒ ĐIỆP HẤP BÚN

94kcal/100g



Nguyên liệu:

Sò điệp: 5 con	Ớt: 5g
Bún tàu: 5 – 7 g	Muối
Tỏi: 5 tép	Nước mắm
Hành lá	Dầu ăn

Cách làm:

1. Làm sạch ruột sò bằng cách loại bỏ các phần bên trong màu đen và cát; sử dụng một con dao để loại bỏ các phần màu vàng, cho thịt vào một cái bát nhỏ và ướp rượu trắng trong 10 phút; vỏ sò điệp chà rửa thật sạch.
2. Ngâm bún tàu (hoặc miến) trong nước nóng trong vòng 5 phút hoặc cho đến khi mềm; cuộn bún bằng đũa và đặt lên vỏ sò điệp cùng với ớt băm nhỏ và hành lá.
3. Chọn nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng "CHIÊN". sau khi lòng nồi nóng thì cho thêm một ít dầu ăn và tỏi băm vào xào cho thơm. Sau đó nêm thêm một ít muối, nước mắm và ớt. Đảo đều cho hỗn hợp hòa quyện vào nhau.
4. Đặt sò điệp đã được làm sạch lên vỏ sò đã được đặt bún (miến) và hỗn hợp đã được xào lúc nãy và đậy nắp lại, chọn chức năng "HẤP"; đặt thời gian trong khoảng 15 phút và đợi đến khi món ăn được hoàn thành.
5. Dọn ra đĩa cùng hành lá được cắt nhỏ (nếu thích).

THỊT HEO HẦM ĐẬU NÀNH

273kcal/100g



Nguyên liệu:

Đậu nành: 85g Hoa Hồi: 1 bông

Thịt heo: 500g Quế: 5g

Đường: 20g (Có thể thêm nước nếu muốn)

Gia vị:

Muối: 5g

Nước tương: 10g

Dầu ăn: 6g

Cách làm:

1. Ngâm đậu nành trong nước trong 3 giờ; Cắt thịt heo (hoặc giò heo) thành từng miếng vừa ăn. Chần sơ thịt heo (giò heo) trong nước nóng để loại bỏ chất bẩn. Sau đó vớt ra để ráo nước.
2. Chọn nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng "TỰ ĐỘNG", đặt nhiệt độ ở 150 °C trong 30 phút, cho một ít dầu vào lòng nồi. Khi dầu nóng cho thịt heo vào xào cùng một ít đường, rượu trắng, đậu nành và nước tương trong vòng 5 phút, sau đó đổ nước vào cho đến khi lượng thức ăn được phủ kín bằng nước.
3. Cho thêm đậu nành, nước tương và một ít muối và đậy nắp lại. Chờ món ăn hoàn thành dọn ra đĩa và thưởng thức.





THỊT BÒ HẦM CỦ CẢI

96kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt bò: 250g

Tỏi băm: 5g

Vỏ quýt: 4g

Nước: 150g

Củ cải trắng: 500g

Hoa hồi: 4g

Gừng: 5 củ nhỏ

Gia vị:

Rượu trắng: 6g

Nước mắm: 6g

Muối: 5g

Muối: 3g

Nước tương: 6g

Cách làm:

1. Cắt gừng củ cải và hành lá thành từng miếng vừa ăn. Thịt bò rửa sạch cắt khúc và chần sơ qua nước sôi, vớt ra để ráo.
2. Đặt củ cải, gừng, tỏi, vỏ quýt, hoa hồi, thịt bò và gia vị vào tô (bát) khuấy và trộn đều với nước; đậy nắp. Chọn nồi bên trái hoặc bên phải sau đó chọn chức năng “HẦM”, điều chỉnh thời gian 45 phút và đợi món ăn kết thúc.
3. Dọn ra đĩa và thưởng thức cùng cơm trắng nếu muốn.

CÁNH GÀ OM KHOAI

102kcal/100g



Nguyên liệu:

Khoai tây: 350g
Ớt khô: 0.5g
Tiêu tứ xuyên: 0.3g
Hành lá, nước: nấu muối

Cánh gà: 6 – 7 cái
Hoa hồi: 0.5g
Gừng, tỏi băm (nếu muốn)

Gia vị:

Muối: 55g Bột nêm gà: 5g
Nước tương: 5g Rượu trắng: 5g

Cách làm:

1. Rửa sạch cánh gà và ướp cùng với nước tương và rượu trắng trong khoảng từ 15 – 30 phút
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc bên phải, sau đó chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, cài đặt nhiệt độ ở 120°C và nấu trong khoảng 30 phút. Khi lòng nồi đã nóng, cho một ít dầu ăn vào xào hành, gừng và ớt khô. Cho lượng cánh gà đã ướp trước đó vào và đảo đều trong khoảng 5 phút. Thêm nước dùng vào ngang với mặt thực phẩm.
3. Cho khoai tây, tiêu tứ xuyên và hoa hồi vào nồi. Đậy nắp và đợi món ăn được hoàn thành. Có thể thêm muối và hạt nêm gà nếu muốn.





BÁNH NƯỚNG MẬT ONG

279kcal/100g



Nguyên liệu:

Sữa tươi không đường: 240g
Bột làm bánh: 230g
Trứng: 4 quả
Bột nở: 2g

Gia vị:

Mật ong và dầu ăn
Đường: 70g

Cách làm:

1. Tách riêng lòng trắng và lòng đỏ ra thành hai bát inox; trộn đều lòng đỏ với sữa, bột nở và bột làm bánh thành hỗn hợp bột nhão. Thêm 1/3 đường vào lòng trắng và đánh đều tay cho đến khi hỗn hợp thành bông mịn.
2. Trộn đều hỗn hợp lòng trắng đã đánh đều với bột nhão;
3. Thoa một lớp dầu mỏng vào lòng nồi và cho hỗn hợp bột đã chuẩn bị vào bên trong. Đậy nắp lại và chọn chức năng 'BÁNH'. Sau đó đợi bánh được nướng chính một cách hoàn hảo. Sau khi bánh chín, dọn ra đĩa và thêm một ít mật ong lên trên bề mặt và thưởng thức.

BÁNH CUPCAKE

250kcal/100g



Nguyên liệu:

Sữa không đường: 240g

Bột làm bánh: 230g

Trứng: 4 quả

Bột nở: 2g

Trái cây nếu thích

Đường: 70g

Cách làm:

1. Tách riêng lòng trắng từ lòng đỏ thành hai bát inox; trộn đều lòng đỏ với sữa, bột nở và bột làm bánh thành hỗn hợp bột nhão. Thêm 1/3 đường vào lòng trắng và đánh đều tay cho đến khi hỗn hợp bông mịn
2. Trộn đều hỗn hợp lòng trắng đã đánh đều với bột nhão;
3. Thoa một lớp dầu mỏng vào lòng nồi trái hoặc phải và cho hỗn hợp bột đã chuẩn bị vào bên trong. Đậy nắp lại và chọn chức năng "BÁNH". Sau đó đợi bánh được nướng chín một cách hoàn hảo.
4. Lấy bánh ra khỏi lòng nồi và đợi chúng nguội hẳn và trang trí thêm trái cây trên bề mặt nếu thích





KHỔ QUA NHỒI THỊT CHIÊN

172kcal/100g



Nguyên liệu:

Khổ qua: 1 - 2 trái
Thịt băm: 100g - 150g

Gia vị:

Muối: 5g Bột ngọt (hạt nêm): 5g
Dầu ăn: 6g Nước tường: 6g

Cách làm:

1. Rửa sạch Khổ Qua và loại bỏ hạt; cắt nó thành vòng; trộn đều thịt băm với muối, nước tương nhẹ và tinh bột; trộn đều tay. Nhồi phần thịt băm đã ướp gia vị vào Khổ Qua đã cắt.
 2. Chọn nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng "CHIÊN"; đợi khi có tiếng bíp (quá trình làm nóng đã hoàn thành). Sau đó đặt Khổ Qua đã được nhồi thịt và ướp gia vị vào nồi. Chiên đều mỗi mặt từ 5 - 7 phút. Trở mặt cho đến khi vàng đều cả 2 mặt thì lấy ra và thưởng thức.

GÀ RÁN BƠ TỎI

192kcal/100g



Nguyên liệu:

Đùi gà: 2 – 3 cái

Tỏi băm: 5g

Muối: 3g

Tiêu xay: 2g

Dầu ăn: 5g

Mật ong: 5g

Cách làm:

1. Rửa sạch đùi gà và để ráo. Ướp gà cùng với muối và tiêu xay. Thêm mật ong, dầu và tỏi băm.
2. Bọc lại bằng màng bọc thực phẩm và ướp trong 60 phút
3. Chọn lò nướng hoặc lò vi sóng có chức năng “CHIÊN”; đợi khi có tiếng bíp (quá trình làm nóng đã hoàn thành). Sau đó cho đùi gà đã ướp và đảo đều từ 5 – 10 phút cho đến khi các mặt vàng đều là được





TÔM CHIÊN GIÒN KIỂU NHẬT

283kcal/100g



Nguyên liệu:

Tôm sú: 6 – 7 con

Trứng gà: 1 quả

Vụn bánh mì: 10g

Bột chiên giòn (chiên xù): 10g

Gia vị:

Hạt nêm: 10g

Rượu trắng: 5g

Muối: 5g

Cách làm:

1. Bỏ đầu và vỏ tôm, để lại phần thân có đuôi; rửa sạch, và để ráo.
2. Cho hạt nêm và vụn bánh mì vào một cái bát nhỏ, trộn đều.
Ướp tôm cùng với rượu trắng và một ít muối trong khoảng 10 phút. Cho trứng gà vào một chén nhỏ và đánh đều tay, nhúng tôm đã ướp qua 1 lớp trứng gà, sau đó lăn tôm qua các nguyên liệu theo thứ tự: trứng gà, vụn bánh mì, bột chiên giòn.
3. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng "CHIÊN"; cho dầu ăn vào lòng nồi đến vạch mức 1, đợi cho đến khi có tiếng bíp (quá trình làm nóng đã hoàn thành). Sau đó thả lượng tôm đã nhúng qua bột vào chiên cho đến khi vàng đều 2 mặt là được.

GÀ MẬT ONG SỐT TỎI MÙ TẠT

244kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt gà (có thể dùng đùi gà, ức gà tùy thích): 200g

Tỏi băm: 5g

Nước dùng

Gia vị:

Dầu ôliu: 5g Mù tạt: 3g

Mật ong: 15g Tiêu xay

Muối: 3g

Cách làm:

1. Băm nhỏ tỏi, rửa sạch, để ráo nước và làm khô gà; cắt nó thành miếng để ướp muối và hạt tiêu trong 10 phút
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chức năng "CHIÊN";
Đợi đến khi có tiếng bíp (quá trình làm nóng đã hoàn thành),
Sau đó cho tỏi băm vào và đảo đều cùng với dầu ô liu cho thơm.
Cho lượng thịt gà đã ướp vào và đảo đều tay, Nêm thêm mật ong
và mù tạt (nếu muốn). Thêm nước dùng vào nồi với lượng nước
vừa phải với lượng thức ăn và nấu thêm từ 5 -10 phút





GÀ NƯỚNG GIẤY BẠC

176kcal/100g



Nguyên liệu

Đùi gà: 280đ

Hành tây : 15g

Giấy bạc: 2 tờ

Hành lá: 5g

Gừng: 8g

Giá trị

Rượu trắng: 20g

Nước tương (xì dầu): 3g

Muối ớt: 15g

Dầu mè: 10g

Cách làm:

1. Gọt vỏ và cắt gừng thành miếng; cắt hành tây. Rửa sạch đùi gà và khứa trên bề mặt đùi gà sau đó để ráo. Ướp gà cùng với muối ớt, dầu mè, gừng, hành tây, nước tương (xì dầu) và rượu trắng trong vòng 30 phút cho thấm gia vị.
 2. Lấy giấy bạc ra và trải đều phần đùi gà đã ướp lên giấy bạc. Lấy miếng giấy bạc còn lại phủ lên và gói lại thật kín. Đặt vào lòng nồi bên trái hoặc phải, sau đó đậy nắp lại. Chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, cài đặt nhiệt độ 150°C trong vòng 40 phút. Đợi món ăn hoàn thành, lấy ra khỏi nồi và dọn ra đĩa thưởng thức.

GÀ RÁN

224kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt ức gà: 1 cái
Trứng: 2 quả
Vụn bánh mì: 100g
Bột chiên giòn: 100g
Dầu ăn

Cách làm:

1. Làm sạch thịt gà và để ráo, cắt thành miếng vừa ăn
2. Cho trứng gà vào một chén nhỏ và đánh đều tay
3. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “CHIÊN”; Cho dầu ăn vào lòng nồi đến vạch mức 2, đợi cho đến khi có tiếng bíp (quá trình làm nóng đã hoàn thành). Nhúng gà đã sơ chế qua các nguyên liệu theo thứ tự: trứng gà, vụn bánh mì, bột chiên giòn.
4. Sau đó thả lượng thịt gà đã nhúng qua bột vào chiên cho đến khi vàng đều 2 mặt là được. Dùng đũa kiểm tra thịt gà trước khi dọn ra đĩa.





SỮA CHUA NGŨ CỐC

102kcal/100g



Nguyên liệu:

Sữa tươi : 400g

Dâu tây: 6g

Các loại hạt : 1 gói

Nho khô: 10g

Men sữa chua: 5g

Đường: 20 g

Nước lọc và màng bọc thực phẩm

Cách làm:

1. Làm sạch khay hấp, Trộn đều hỗn hợp: sữa tươi, đường và men sữa chua. Sau đó cho vào khay hấp và bọc kín bằng màng bọc thực phẩm.
2. Đổ nước vào lòng nồi cho đến mức nước dừng ở vạch 5. Đặt khay hấp lên trên và chọn chức năng “SỮA CHUA” và đợi cho món ăn hoàn thành (trong khoảng 7 tiếng).
3. Cho dâu và các loại hạt lên bề mặt khi hoàn thành và thưởng thức



SỮA CHUA XOÀI

67kcal/100g



Nguyên liệu:

Sữa tươi : 400g

Xoài 100g

Men sữa chua: 5g

Đường: 20g

Nước lọc và màng bọc thực phẩm

Cách làm:

1. Làm sạch khay hấp, Trộn đều hỗn hợp: sữa tươi, đường men sữa chua và 50g xoài đã cắt hạt lựu. Sau đó cho vào khay hấp và bọc kín bằng màng bọc thực phẩm.
 2. Đổ nước vào lòng nồi cho đến mức nước dừng ở vạch 5. Đặt khay hấp lên trên và chọn chức năng "SỮA CHUA", Và đợi cho món ăn hoàn thành (trong khoảng 7 tiếng).
- Sau khi hoàn thành, đặt 50g xoài còn lại lên bề mặt và thưởng thức.





SỮA CHUA TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

27kcal/100g



Nguyên liệu:

Sữa tươi : 400g

Trái cây: tuỳ ý thích

Men sữa chua: 5g

Đường: 20g

Nước lọc và màng bọc thực phẩm

Cách làm:

1. Làm sạch khay hấp, trộn đều hỗn hợp: sữa tươi, đường và men sữa chua. Sau đó cho vào khay hấp và bọc kín bằng màng bọc thực phẩm.
2. Đổ nước vào lòng nồi cho đến mức nước dừng ở vạch 5. Đặt khay hấp lên trên và chọn chức năng "SỮA CHUA", Và đợi cho món ăn hoàn thành (trong khoảng 7 tiếng).
3. Sau khi hoàn thành, đặt trái cây đã cắt nhỏ lên bề mặt và thưởng thức.



KHOAI TÂY SỐT COCA COLA

181kcal/100g



Nguyên liệu:

Khoai tây: 500g
Coca Cola: 300 ml
Tỏi băm: 15g
Hoa Hồi: 1 bông
Quế: 5g
(Có thể thêm nước nếu muốn)

Gia vị:

Nước tương: 20g
Muối: 5g
Rượu trắng: 5g
Dầu ăn : 40g

Cách làm:

1. Gọt vỏ khoai tây và cắt thành miếng vừa ăn. Rửa sạch và để ráo.
Băm tỏi.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng “CHIÊN” với thời gian 10 phút. Cho khoai tây vào lòng nồi đợi cho đến khi có tiếng bíp (quá trình làm nóng đã hoàn thành).
Lấy khoai tây ra đĩa.
3. Chọn lòng nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, Cài đặt nhiệt độ 170°C trong vòng 6 phút. Cho một ít dầu ăn và tỏi vào lòng nồi và phi cho đến khi tỏi dậy mùi thơm.
Cho lượng khoai tây lúc này vào nồi cùng coca cola, nước tương, muối và rượu trắng. Đảo đều tay và đợi món ăn hoàn thành.





ĐẬU HŨ MAPO (ĐẬU HŨ TỨ XUYÊN)

133kcal/100g



Nguyên liệu:

Đậu hũ: 500g
Thịt băm: 150g
Tiêu xanh: 8g
Hành lá
Tiêu tứ xuyên: 8g

Gia vị:

Sốt tương Douban (Tương tứ xuyên)
Muối: 120g
Dầu ăn: 10g

Cách làm:

1. Rửa sạch và cắt đậu hũ thành miếng vừa ăn. Ướp muối vào thịt băm và trộn đều cho thấm gia vị.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “CHIÊN”; sau khi lòng nồi nóng lên thì cho một ít dầu ăn cùng hạt tiêu tứ xuyên trong vòng 3 phút đến khi dậy mùi thơm. Sau đó, lọc lấy dầu. Lấy phần dầu tiêu đã lọc, đun nóng và cho thịt băm vào đảo đều tay đến khi thịt săn lại. Cho tương tứ xuyên vào nồi thịt đảo đều trong vòng 5p và đổ một lượng nước vừa phải vào nồi nấu sôi thêm 3 phút. Cuối cùng cho đậu hũ vào nấu thêm 5 phút.
3. Dọn thức ăn ra đĩa và trang trí thêm một ít hành lá cắt nhuyễn lên bề mặt.

THỊT HEO MOO SHU

83kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt heo: 100g

Trứng: 20g

Carrot: 50g

Gia vị:

Nước tương: 6g

Dầu thực vật: 6g

Muối: 4g

Gừng: 5g

Nấm đông cô (nấm mèo): 100g

Dưa leo: 100g

Hành lá: 5g

Rượu trắng: 6g

Dầu ăn: 5g

Cách làm:

1. Rửa sạch các nguyên liệu. Cắt nguyên liệu thành miếng (hoặc lát) vừa ăn. Trộn tất cả các nguyên liệu trên cùng với muối, rượu trắng và dầu thực vật trong 20 phút. Cùng lúc đập trứng ra chén và khuấy đều.
2. Chọn lò nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng "TỰ ĐỘNG"; cài đặt nhiệt độ 125°C với thời gian 15 phút. Cho dầu vào lòng nồi, làm nóng trong 5 phút và đổ trứng vào chiên chín. (1) Chọn lò nồi bên trái hoặc bên phải sau đó chọn chức năng "TỰ ĐỘNG". Đặt nhiệt độ 150°C trong 15 phút. Cho thịt vào chiên cho đến khi vàng đều thì lấy ra. (2)
3. Chọn chức năng "TỰ ĐỘNG", cài đặt ở nhiệt độ 180°C trong 18 phút. Đảo đều hành lá, gừng, dưa leo và cà rốt cùng một ít dầu ăn. Nêm thêm một ít rượu trắng và nước tương. Khuấy đều tay và đảo hỗn hợp (1) + (2) vào nồi. Đảo đều tay thêm 2 phút và dọn ra đĩa.





THỊT BÒ HẦM CÀ CHUA

193kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt bò: 300g
Củ cải trắng : 50g
Gừng : 5g

Tỏi : 5g
Cà chua: 200g
Hành tây: 100g Hành lá: 6g

Gia vị:

Rượu trắng: 5g
Giấm ăn: 6g
Ngũ vị hương: 5g

Nước tương: 10g
Tiêu đen : 5g

Cách làm:

1. Cắt thịt bò thành miếng vừa ăn. Lột vỏ và cắt nhỏ cà chua và hành tây (có thể cắt hạt lựu), gừng và tỏi cắt lát.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng "HẦM"; Cài đặt thời gian 10 phút. Sau đó cho toàn bộ các nguyên vật liệu vào nồi, đảo đều tay và thêm một ít nước vào cho ngập thức ăn. Đảo đều tay và đậy nắp lại. Đợi món ăn được hoàn thành và dọn ra đĩa thưởng thức.

GÀ KUNGPAO

170kcal/100g



Nguyên liệu:

Úc gà: 160g
Tiêu xay: 5g
Gừng: 20g
Đậu phộng rang : 50g

Hành lá: 20g
Tiêu tứ xuyên: 5g
Tỏi băm: 10g

Gia vị:

Rượu Trắng: 6g
Nước tương: 10g
Đường: 10g
Tương ớt: 5g

Tiêu trắng xay: 3g
Bột ngọt: 10g
Muối: 3g
Giấm ăn: 5g

Cách làm:

1. Rửa sạch và cắt gà thành từng miếng vừa ăn. Ướp gà cùng với rượu, tiêu xay, nước tương trong vòng 15 phút cho thấm gia vị. Cắt nhỏ hành lá và gừng thành lát sau đó trộn với hỗn hợp gà đã ướp lúc đầu.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải sau đó chọn chức năng "TỰ ĐỘNG", cài đặt nhiệt độ với thời gian 30 phút. Sau khi lòng nồi đã nóng cho gà vào và chiên sơ trong vòng khoảng 5 phút, Sau đó trộn đều với hạt tiêu tứ xuyên, ớt khô, gừng và tỏi băm. Sau đó cho hỗn hợp nước ướp gà lúc đầu vào và trộn đều cho thấm gia vị. Đậy nắp nồi và đợi món ăn hoàn thành.
3. Dọn ra đĩa và kèm đậu phộng rang đã chuẩn bị.





CƠM BÒ XÀO KIỂU NHẬT

427kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt bò 300g

Hành tây: 50g

Cà rốt: 50g

Bông cải xanh: 50g

Mè đen: 5g

Gia vị:

Nước tương: 10g

Rượu trắng: 10g

Dầu mè: 5g

Mật ong: 10g

Bột nǎng: 5g

Cách làm:

1. Cắt cà rốt và bông cải xanh thành miếng hoặc lát vừa ăn, rửa sạch và để ráo. Cắt hành tây thành hình múi cau và trộn đều với dầu mè cùng hạt mè đen.
2. Đổ nước vào lòng nồi tới vạch mức số 2; chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng "TỰ ĐỘNG", cài đặt nhiệt độ 125°C với thời gian 30 phút. Thả thịt bò vào nồi nước đang sôi và lấy ra khi thấy thịt bò đạt được độ chín mong muốn (chín vừa, chín tái, chín hoàn toàn...)
3. Chọn lòng nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng "TỰ ĐỘNG", cài nhiệt độ 130°C trong vòng 30 phút. Khi nồi bắt đầu nóng, cho nước tương và rượu trắng vào nấu cho nóng. Khi hỗn hợp sủi bọt nhẹ thì cho hành tây và lượng thịt bò đã chuẩn bị lúc đầu vào nồi, chuẩn bị nước sốt ăn kèm (cho một ít bột nǎng và nước, khuấy đều tay và cho thêm mật ong, và nước tương).
4. Sau khi món ăn chín, dọn ra đĩa và trang trí.

ĐẬU BẮP XÀO THỊT

130kcal/100g



Nguyên liệu:

Đậu bắp: 135g
Thịt băm: 100g

Gia vị:

Muối: 2g
Xì dầu: 6g

Cách làm:

1. Rửa sạch đậu bắp với muối. Cắt khúc vừa ăn và để ráo.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”. Cài đặt nhiệt độ 150°C trong vòng 20 phút. Sau khi lòng nồi nóng cho thịt băm vào xào đều tay cho đến khi thịt săn lại. Sau đó cho lượng đậu bắp đã chuẩn bị vào đảo đều cùng với thịt băm trong khoảng 5 phút. Nêm muối và xì dầu vào trộn đều thêm lần nữa.
3. Dọn ra đĩa và thưởng thức.





THỊT BÒ HẦM CẢI CHUA

193kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt ba chỉ bò: 250g

Tỏi: 10g

Hành: 8g

Cải chua: 200g

Ớt: 5g

Nước dùng: 250g

Gia vị:

Giấm ăn: 6g

Dầu ăn: 5g

Cách làm:

1. Cắt lát tỏi; cắt ớt và hành lá thành miếng, rửa sạch và cắt thịt bò thành lát.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, cài đặt nhiệt độ 135°C và thời gian 30 phút. Sau khi nồi nóng cho dầu ăn và xào tỏi, ớt cho thơm và chuyển sang màu vàng. Sau khi tỏi, ớt chuyển vàng thì cho cải chua vào cùng một ít giấm ăn. Xào hỗn hợp trong vòng 2 phút. Thêm nước vào nồi, đun sôi 5 phút và bỏ thịt bò vào. Đợi khoảng 10 phút cho thịt bò thấm gia vị rồi dọn thức ăn ra đĩa thưởng thức.

GÀ NẤU VỊ ĐÀI LOAN

175kcal/100g



Nguyên liệu:

Thịt gà: 350g
Lá húng tây (Quế tây): 5 lá
Tỏi: 6g

Gia vị:

Dầu mè: 50g Nước tương: 10g
Đường: 20g Rượu gạo: 10g

Cách làm:

1. Rửa sạch và cắt thịt gà thành miếng; băm tỏi, cắt lát hành tây và gừng.
 2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”; cài đặt nhiệt độ 170°C . Sau đó cho dầu mè vào nồi, đợi dầu hơi nóng cho hành lá vào đảo đều cho thơm, bỏ gà vào xào sơ trong khoảng 5 phút;
 3. Chuẩn bị nước sốt: Lấy rượu gạo đun nóng cùng đường, nước tương. Sau đó cho thịt gà vào, đảo đều và sôi thêm 18 phút. Dọn ra đĩa, rắc thêm một ít lá húng tây và thưởng thức.





GÀ OM

181kcal/100g



Nguyên liệu:

Đùi gà: 2 cái

Tiêu: 3g

Tỏi: 5g

Lá hương thảo: 3g

Hành tây: 100g

Gia vị:

Rượu trắng: 100g

Muối: 5g

Tiêu xay: 5g

Nước hầm gà

Sốt cà chua (tương cà): 10g

Cách làm:

1. Rửa sạch và để ráo đùi gà, ướp với muối, tiêu xay và lá hương thảo trong vòng 20 phút cho thấm gia vị.
2. Cho gà đã ướp vào lòng nồi và thêm nước dùng (mức số 2). Chọn lòng nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng "TỰ ĐỘNG", cài đặt nhiệt độ 150°C trong 10 phút.
3. Cho một ít dầu vào lòng nồi còn lại và chọn chức năng "TỰ ĐỘNG", cài đặt nhiệt độ 157°C trong vòng 35phút. Đợi dầu nóng cho đùi gà vào chiên sơ cho đến khi vàng đều hai mặt. Thêm hành tây, gừng, nước dùng, tiêu xay, tương cà và đậy nắp lại. Món ăn hoàn thành dọn ra dĩa và thưởng thức.

CỦ SEN XÀO GIẤM

116kcal/100g



Nguyên liệu:

Củ sen: 380g

Hành lá: 5g

Nước

Gia vị:

Nước tương: 5g

Muối: 5g

Giấm ăn: 10g

Đường: 15g

Hạt nêm gà: 5g

Bột ngọt: 5g

Cách làm:

1. Gọt vỏ, cắt củ sen thành miếng vừa ăn, sau đó rửa sạch và để ráo.
2. Pha hỗn hợp nước sốt gồm: nước tương, giấm, đường, hạt nêm gà và muối.
3. Chọn lò nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, cài đặt nhiệt độ 125°C trong vòng 25 phút. Cho củ sen vào nồi và xào đều tay trong vòng 5 phút. Sau đó thêm hỗn hợp nước sốt đã pha vào và đảo đều tay trong 2 phút. Thêm nước và bột ngọt và đợi hết thời gian đã đặt.
4. Dọn ra đĩa và thưởng thức.





CHÂN GÀ SỐT CHANH

149kcal/100g



Nguyên liệu:

Chân gà: 500g Chanh: 60g

Tiêu: 6g

Hành lá cắt nhỏ: 15g

Tỏi: 10g

Nước : 1 cốc

Gia vị:

Nước tương: 30g

Giấm ăn: 30g

Cách làm:

1. Cắt đôi chân gà, loại bỏ phần móng chân gà, rửa sạch và để ráo. Chanh cắt lát, băm tỏi và xay tiêu (không xay nhuyễn)
2. Cho chân gà và nước vào nồi .Chọn lòng nồi bên trái hoặc bên phải và chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, cài đặt nhiệt độ 150°C trong 15 phút. Lấy chân gà đã luộc sơ với nước sôi ra rửa sạch và để ráo.
3. Trộn hỗn hợp gồm: nước tương, giấm, tiêu, tỏi băm, chanh cắt lát và nước cốt chanh. Trộn hỗn hợp trên với chân gà ít nhất trong 2 tiếng để thấm gia vị . Dọn ra đĩa và thưởng thức.

CÁNH GÀ SỐT CHANH

212kcal/100g



Nguyên liệu:

Cánh gà: 500g
Chanh: 1 quả
Gừng: 8 lát

Gia vị:

Dầu hào: 6g
Đường nâu: 200g
Nước tương (xì dầu): 12g

Cách làm:

1. Rửa sạch cánh gà để ráo nước; cắt chanh thành lát, trộn với đường nâu, nước tương (xì dầu) và dầu hào thành hỗn hợp nước sốt.
2. Chọn lò nướng bên trái hoặc phải, chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, Cài đặt nhiệt độ 130°C trong vòng 20 phút. Làm nóng dầu và chiên cánh gà trong vòng 2 phút cho vàng đều 2 mặt trước khi cho hỗn hợp sốt đã chuẩn bị vào chung với cánh gà. Đảo đều cho hỗn hợp hòa quyện với cánh gà, đậy nắp lại và đợi thêm 12 phút cho món ăn thấm đều gia vị. Dọn ra đĩa và thưởng thức khi món ăn đã hoàn thành.





CÁ TUYẾT

179kcal/100g



Nguyên liệu:

Phi lê cá tuyết: 350g
Bơ thực vật : 10g
Bột chiên giòn: 10g
Chanh: $\frac{1}{2}$ quả chanh
Hành lá : 10g

Gia vị:

Dầu Oliu: 5g
Muối: 5g
Tiêu xay: 5g

Cách làm:

1. Làm sạch phi lê cá tuyết và để ráo. Dùng muối và tiêu thoa đều lên 2 mặt cá. Sau đó áo một lớp bột qua cả 2 mặt của cá.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng "CHIÊN" và cho dầu ô liu vào sau khi nghe tiếng bíp (quá trình làm nóng hoàn tất). Đặt cá vào nồi và chiên 2 mặt cho đến khi vàng đều. Thêm bơ và nước cốt chanh vào và tiếp tục chiên đến khi cá chuyển màu vàng ươm đẹp mắt. Dọn ra đĩa và thêm hành lá trang trí.

SƯỜN HEO OM ĐẬU ĐÚA

79kcal/100g



Nguyên liệu:

Sườn heo: 300g
Hành lá: 4g

Đậu đũa: 200g
Gừng: 2 củ

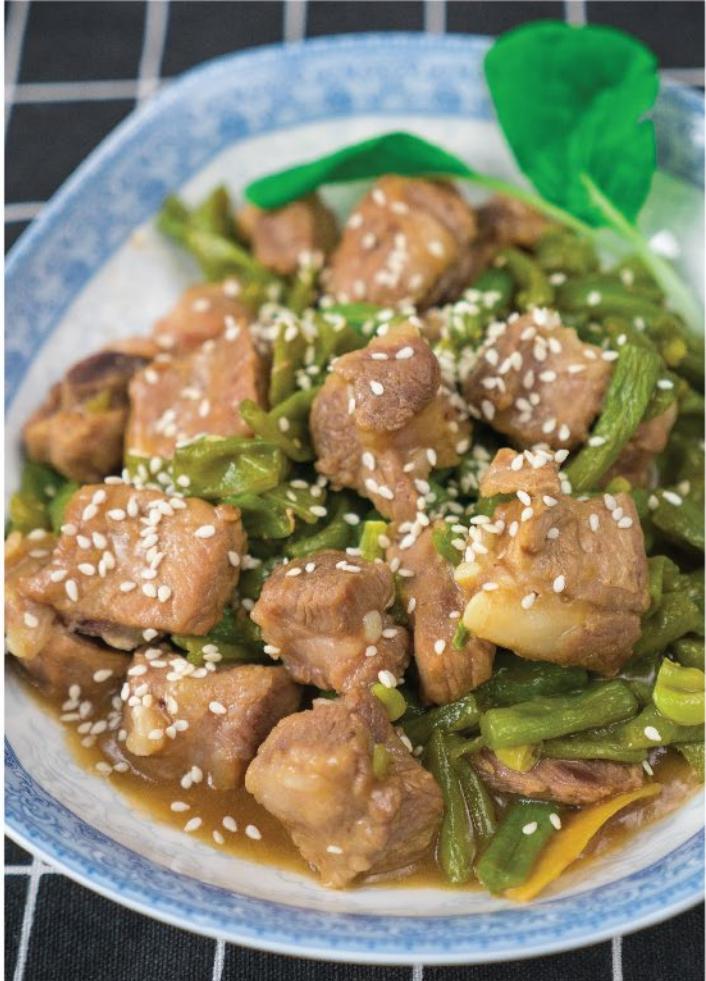
Gia vị:

Muối: 3g
Nước tương: 24g
Bột nǎng: 5g
Đường: 5g

Dầu ăn: 18g
Rượu trắng: 18g
Nước hầm xương

Cách làm:

1. Rửa sườn heo, gừng và cắt khúc vừa ăn. Cho sườn heo vào nồi cùng với gừng, hành lá, rượu trắng và đảo đều. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải để chần sơ sườn heo. Sau đó vớt ra để ráo.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải, chọn chức năng "CHIÊN" và cài đặt thời gian trong vòng 15 phút. Đợi đến khi nồi phát ra tiếng bíp (quá trình làm nóng đã hoàn thành) và bắt đầu cho sườn heo và gừng, đậu đũa vào xào trong vòng 5 phút. Sau đó cho nước dùng vào nồi đến khi phủ 75% phần sườn heo. Đậy nắp và chọn chức năng "HẦM" trong vòng 20 phút. Đợi món ăn hoàn thành và dọn ra đĩa thưởng thức.





SÚP SỮA THẠCH ĐÀO

60kcal/100g



Nguyên liệu:

Sữa: 300g
Nước: 100g
Đào: 30g
Đường: 20g

Cách làm:

1. Ngâm đào trong ít nhất 6 tiếng để loại bỏ chất độc trong quả đào. Gọt vỏ (nếu muốn) và cắt đôi quả đào, để ráo nước.
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “HÂM”, cài đặt thời gian trong 50 phút; cho thêm đường và đào vào nồi nước và đợi đến khi nước sôi. Đợi thêm 30 phút thì thêm sữa vào và dọn ra thưởng thức.



KHOAI TÂY XÀO HÀNH

115kcal/100g



Nguyên liệu:

Khoai tây: 300g
Ớt khô: 10g
Gừng: 5g
Hành lá: 10g

Hành tây: 60g
Tiêu túi xuyên: 10g
Tỏi: 20g

Gia vị:

Nước tương: 6g
Muối: 5g
Mè Trắng (nếu thích)

Hạt nêm thịt gà: 5g
Thịt lợn: 3g

Cách làm:

1. Cắt khoai tây thành lát dày khoảng 2mm; ngâm chúng vào nước trong 5 phút để loại bỏ chất gây hại; cắt hành tây thành miếng; cắt lát gừng và tỏi
2. Chọn lòng nồi bên trái hoặc phải và chọn chức năng “TỰ ĐỘNG”, cài đặt nhiệt độ 150°C trong vòng 15 phút. Thêm dầu ăn vào lòng nồi chiên sơ khoai tây cho vàng đều 2 mặt, thêm hành tây và tiếp tục đảo đều thêm 5 phút. Thêm tiêu túi xuyên, ớt khô, gừng, tỏi và hành lá, thịt lợn cùng phần còn lại của gia vị theo ý thích. Tiếp tục nấu thêm 15 phút trước khi dọn ra đĩa, thêm mè trắng và thưởng thức





4 MÓN CÙNG LÚC



CƠM VÀ NGÔ HẤP

Nguyên liệu:

Gạo: 2 cốc
Ngô (bắp): 180g (1 trái)
Thịt heo: 250g
Tiêu túi xuyên: 2g
Gừng: 5 lát

Gạo:

1. Vo sạch gạo và đổ vào lòng nồi với mực nước ở vạch 2
2. Đậy nắp và bấm nút hoạt động

Ngô (bắp hấp):

1. Cắt ngô thành những khoanh vừa ăn và đặt lên khay hấp của nồi.
2. Đặt khay hấp lên trên lòng nồi đang nấu cơm và đợi đến khi có tiếng "Bíp". Sau khi món ăn hoàn thành dùng muỗng xối cơm để cơm được tơi xốp hơn

THỊT HEO KHO TÀU VÀ CÀ TÍM HẤP

Nguyên liệu:

Đường phèn: 50g	Ngũ vị hương : 5g
Muối: 5g	Rượu trắng: 6g
Nước tương: 14g	Cà tím: 220g (1 – 2 trái)
Dầu ăn: 10g	Bột ớt: 2g
Giấm ăn: 2g	Tỏi: 5g
	Gừng: 5g

Thịt kho tàu:

1. Rửa thịt sạch, cắt miếng vừa ăn và để ráo.
2. Trộn thịt heo với đường phèn, giấm ăn, nước tương và bột ngũ vị hương, muối, gừng và ngũ vị hương. Trộn đều và cho vào nồi. Thêm nước và đậy nắp. Chọn chức năng "HẤP" và điều chỉnh thời gian 10 phút. Đợi món ăn hoàn thành và dọn ra đĩa.

Cà tím hấp:

1. Cắt cà tím thành khúc vừa ăn. Ướp cà tím với bột ớt và tỏi trộn đều và để 30 phút để cho thấm gia vị
2. Đặt cà tím đã ướp vào khay hấp và đặt lên trên lòng nồi đang nấu Thịt kho. Đậy nắp và đợi món ăn hoàn thành.

3 MÓN CÙNG LÚC



THỊT BÒ HẦM KHOAI TÂY

Nguyên liệu:

Thịt bò: 300g	Khoai tây: 500g
Hành lá: 5g	Gừng: 5g
Ớt khô: 5g	Cà rốt: 80g
Tỏi: 5g	

Gia vị:

Ngũ vị hương : 5g
Rượu trắng: 6g
Muối: 5g
Nước tương: 6g
Đường: 5g
Dầu hào: 6g

Thịt bò hầm khoai tây:

- Cắt thịt bò, khoai tây và cà rốt thành từng miếng vừa ăn. Gừng cắt lát.
- Trộn đều các miếng thịt bò với khoai tây, gừng và các gia vị khác trong lòng nồi chọn bên trái và nhấn vào "HẦM" thêm 80g nước và đậy nắp lại; đợi cho đến khi có tiếng bíp.

CƠM YẾN MẠCH VÀ TRỨNG HẤP

Nguyên liệu:

Gạo: 2 cốc	Trứng : 2 quả
Yến mạch: 50g	Hành lá: 5g
Cà rốt: 80g	Nước : 50g

Gia vị:

Nước tương: 6g
Muối: 5g

Cơm yến Mạch:

- Vo sạch gạo và yến mạch để ráo và cho vào lòng nồi. Thêm nước đến vạch mức 2
- Đậy nắp lại và chọn lòng nồi bên phải sau đó chọn chức năng "CƠM"

Trứng Hấp:

- Đập trứng vào khay, trộn đều cùng với gia vị và một ít nước.
- Đặt khay hấp lên lòng nồi bên phải và đợi cho đến khi có tiếng bíp.
- Sau khi cơm chín, xới cơm đều tay để đạt được hương vị ngon hơn.





2 MÓN CÙNG LÚC



SÚP ĐẬU HŨ NẤU CÁ

Nguyên liệu:

Phi lè cá: 200g
Đậu hũ: 150g
Hành lá: 5g

Gia vị:

Muối: 5g
Rượu Trắng: 5g

Cách làm:

1. Rửa sạch và cắt khối phi lè cá thành miếng vừa ăn. Ướp cá cùng một ít muối và rượu trắng trong khoảng 20 phút. Cắt đậu hũ thành khối nhỏ.
2. Chọn lòng nồi bên trái và chức năng "SÚP". Sau khi quá trình làm nóng đã hoàn tất, cho dầu vào lòng nồi và chiên sơ phi lè cá cùng với vài lát gừng khoảng 5 phút. Sau đó, đổ thêm nước đến vạch mức 2, cho đậu hũ vào và đậy nắp lại cho đến khi món ăn hoàn thành.

CƠM CHÁY

Nguyên liệu:

Gạo: 2 cốc
Lạp xưởng: 120g
Cà rốt: 80g
Trứng: 1 quả
Tỏi băm: 5g
Hành lá: 5g

Gia vị:

Nước tương: 16g
Dầu mè: 5g
Xì dầu: 8g
Muối: 6g
Đường: 5g

Cách làm:

1. Cắt lạp xưởng thành lát
2. Vo gạo sạch và cho vào lòng nồi bên phải. Thêm nước đến vạch mức 2. Đặt lạp xưởng cùng với cà rốt và rau (theo ý thích) lên bề mặt. Đậy nắp và chọn chức năng "CƠM NIÊU". Sau khi nồi hoạt động được 30 phút thì mở nắp và đặt 1 quả trứng lên bề mặt cơm. Đậy nắp lại và đợi món ăn hoàn chỉnh.

SHARP[®]

SHARP CORPORATION