



aiwa®
Japan est1951

Recipe

食譜專區

電壓力鍋 DYK-C60

日本愛華廚房 獨家出品



目錄

巧克力布朗尼蛋糕

英式黑啤酒燉牛肉

義式海鮮燉飯

韓式人蔘糯米雞湯



巧克力布朗尼蛋糕

材料

苦甜巧克力	100g
無鹽奶油	120g
雞蛋	2 顆
低筋麵粉	600g
堅果	1 包

調味料

糖	100g
---	------

蛋糕模式

美味作法

- 1、將巧克力、奶油、砂糖放入鋼盆隔水加熱並攪拌均勻後取出放涼。
- 2、將雞蛋打散後分批倒入巧克力並輕柔的攪拌均勻。
- 3、可可粉與低筋麵粉一起過篩後分批倒入巧克力並輕柔的攪拌均勻。
- 4、最後加入牛奶與適量堅果粒後稍微攪拌均勻。
- 5、將巧克力糊倒入鍋中
- 6、按**蛋糕模式**，模式結束後，將電壓力鍋洩壓，即可美味上菜。



英式黑啤酒 燉牛肉

材料

西洋芹（切段）	1 把
紅蘿蔔（切塊）	1 根
牛番茄（切塊）	3 顆
洋蔥（切塊）	1 顆
牛腩	300g
黑啤酒	一瓶

調味料

黑胡椒	少許
鹽	適量

爆炒模式

燜燉模式

美味作法

- 1、按**爆炒模式**，將肉、洋蔥、黑胡椒倒入鍋中爆炒
- 2、將黑啤酒、牛番茄、紅蘿蔔、西洋芹、鹽倒入鍋中，按**燜燉模式**。
- 3、模式結束後，將電壓力鍋洩壓，即可美味上菜。



義式海鮮燉飯

材料

洋蔥	1 顆
蒜頭	5 顆
中卷	1 隻
蛤仔	1 盒
蝦子	1 盒
花椰菜	1 顆
米	2 杯

調味料

咖哩粉	少許
水	1000ml
鹽	適量

爆炒模式

炊煮模式

熱飯模式

美味作法

- 1、按**爆炒模式**，將洋蔥、蒜頭、咖哩粉、中卷、蝦子倒入鍋中爆炒後取出。
- 2、將米、花椰菜、鹽及水放入鍋中拌勻，按**炊煮模式**，模式結束後將電壓力鍋洩壓。
- 3、最後將步驟 1 食材及蛤仔放入鍋中，按**熱飯模式**
- 4、模式結束後，將電壓力鍋洩壓，即可美味上菜。



韓式人蔘糯米雞湯

材料

人蔘	1包
紅棗	1包
藥膳包	1包
糯米	1杯
米酒 1碗	1碗
土雞 1隻	1隻

調味料

蒜頭	少許
水	500ml
鹽	少許

煲湯模式

美味作法

- 1、將雞洗乾淨，去除雞頭，將糯米、人蔘、紅棗、蒜頭塞進雞身。
- 2、將米酒、水、鹽及藥膳包倒入鍋內。
- 3、將雞放入鍋中，按下**煲湯模式**。
- 4、模式結束後，將電壓力鍋洩壓，即可美味上菜。